

Roastbeef-Stulle **mit** **Remoulade & Ei**

Saftiger Aufschnitt, geröstetes Brot, würzige Remoulade. Wie schick ein belegtes Brot sein kann, zeigt diese Roastbeef-Stulle mit Remoulade und Ei. Mein Tipp: Besonders lecker wird es mit selbstgemachter Remoulade. Die Krönung aber ist ein selbstgemachtes Roastbeef.

Panini mit Schinken & Tomaten

Knuspriges Panini, saftiger Schinken, geschmorte Tomaten. Ein reich belegtes Panini ist das vielleicht schönste italienische Frühstück. Am besten schmeckt es dabei natürlich mit selbstgebackenem Panini-Brot, einer guten Portion Parmesan, frischem Rucola und gerösteten Pinienkerne.

Strammer Max mit Käse & Speck

Rustikal aber raffiniert. Strammer Max ist das perfekte Wochenendfrühstück. Geröstetes Brot, saftiger Schinken, sonnengelbe Spiegeleier. Wir mögen es gern besonders deftig mit Emmentaler und Speck. Dazu ein paar Gewürzgürkchen und der Start in den Tag ist perfekt.

Leberwurststulle „Berliner Art“

Feine Leberwurst, fruchtige Äpfel, karamellisierte Zwiebeln. Meine Leberwurststulle „Berliner Art“ zelebriert das deutsche Traditionsgericht als Frühstücks- und Brunch-Kreation und zeigt das auch ein Schnittchen so viel mehr sein kann.

Avocado-Stulle mit Spiegelei

Extra cremig, gesund, hip. Für einen guten Start in den Morgen oder als Snack zwischendurch! Avocado-Brot mit Spiegelei schmeckt einfach immer. Wir genießen es zum Frühstück, Brunch oder wenn der kleine Hunger kommt. Denn die Kombination aus Ei und Avocado ist einfach Das Highlight: Der selbstgemachte Avocado-Aufstrich mit Ingwer! Denn dieser verleiht deiner Stulle den gewissen Kick!