



FRÜHSTÜCK
BREAKFAST MENU



Börsenmakler Lemuel Benedict wurde zur Legende, als er Toast, Eier, Speck und Hollandaise bestellte, um eine durchzechte Nacht zu kurieren. Im Waldorf Astoria Berlin führen wir diese Tradition stolz mit exquisiter Küche fort.

In the grand halls of The Waldorf Astoria New York, stockbroker Lemuel Benedict created a legend by ordering toast, eggs, bacon, and Hollandaise to cure to cure a night of revelry . At Waldorf Astoria Berlin, we proudly continue this tradition with exquisite cuisine.

HERZHAFTES À LA CARTE | SAVOURY À LA CARTE

Eier Benedict | Eggs Benedict *A, C, G*

Englischer Muffin | Pochiertes Ei | Kochschinken | Hollandaise
English Muffin | Poached egg | Cooked ham | Hollandaise sauce

Eggs à la Waldorf Astoria Berlin *A, C*

Englischer Muffin | Pochiertes Ei | Avocado-Aufstrich | Wildkräutersalat
English Muffin | Poached egg | Avocado spread | Wild herb salad

Eier Florentine | Eggs Florentine *A, C, G*

Englischer Muffin | Pochiertes Ei | Spinat | Hollandaise
English Muffin | Poached egg | Spinach | Hollandaise sauce

Eier Royale | Eggs Royale *A, C, D, G*

Englischer Muffin | Pochiertes Ei | Räucherlachs | Hollandaise
English Muffin | Poached egg | Smoked salmon | Hollandaise sauce

Vollkornbrot | Whole grain bread *A, C, G*

Vollkornbrot | Kräuterfrischkäse | Pochiertes Ei
Whole grain bread | Cream cheese with herbs | Poached egg

Shakshuka *C*

mit pochiertem Ei | with poached egg

Zwei Eier aus Freilandhaltung | Two free range eggs any style *C, G*

Gekochte Eier | Spiegeleier | Rührei | Pochierte Eier
Boiled eggs | Fried eggs | Scrambled eggs | Poached eggs

Omelette *C, G*

Kochschinken | Pilze | Tomaten | Zwiebeln | Spinat | Feta | Cheddar
Ham | Mushrooms | Tomatoes | Onions | Spinach | Feta | Cheddar

Weißwurst | Bavarian veal sausage

Brezel | Süßer Senf | Pretzel | Sweet mustard

Congee (Reisporridge) | Congee (Rice Porridge)

“Gyoza“ Gefüllte Teigtaschen | Gyoza with meat

Vegane Frühstücksetagere | Vegan breakfast etagere*

Tomate | Gurke | Avocado | Hummus | Veganer Käse & Feta | Margarine |
Tomaten-Karotten Aufstrich | Veganes Rührei

Tomato | Cucumber | Avocado | Hummus | Vegan sliced cheese & feta | Margarine |
Tomato-carrot spread | Vegan scrambled eggs

*Die Zubereitung dauert 20 Minuten für Ihr bestmögliches Geschmackserlebnis.
Preparation takes 20 minutes for the best breakfast experience.

SÜSSES À LA CARTE | SWEET À LA CARTE

Haferflocken | Porridge ^{A, G, H}

Mit Milch und Beeren | Vegane Version mit Wasser
With milk and berries | Vegan version with water

French Toast (Brioche) ^{A, C, G, H}

Crème Fraîche | Saisonales Kompott
Crème Fraîche | Seasonal compote

Amerikanische Pfannkuchen | American Pancakes ^{A, C, G, H}

Mit Ahornsirup
With maple syrup

Belgische Waffel | Belgian Waffle ^{A, C, G}

Mit Schokoladen-Haselnuss-Creme
With chocolate hazelnut crème

Als unser Gast sind Sie herzlich eingeladen, eine herzhafte oder eine süße Speise zu genießen (Spezialitäten ausgenommen). Jede weitere Bestellung berechnen wir mit 10 €

Our guests are cordially invited to order one savory or one sweet dish.
Additional orders will incur an extra charge of 10 € (apart from Specials)

SPEZIALITÄTEN | SPECIALS

Frische Beeren | Fresh Berries 14 €

Frische Mango | Fresh Mango 12 €

Halbe Avocado | Half Avocado 5 €

A) Glutenhalt / Glutenous B) Krustentiere / Crustaceans C) Eier und Eierzeugnisse / Eggs and egg products

D) Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and fish products E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and peanut products

F) Soja und Sojaerzeugnisse / Soy and soy products G) Milch und Milcherzeugnisse / Milk and milk products H) Schalenobst (Nüsse) / Tree nuts I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and celery products J) Senf und Senferzeugnisse / Mustard and mustard products

K) Sesamsamen / Sesame seeds L) Schwefeldioxid und Sulfide / Sulphur dioxide and sulfites M) Lupinen / Lupin N) Weichtiere / Molluscs

Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer. All prices are in Euro including 19% VAT