

Frühstück

Dienstag bis Freitag 10 bis 12 Uhr
Wochenende und feiertags: 11 bis 13 Uhr

Frisch gepresster
Orangensaft
4,9 €

Alle Eierspeisen werden aus Bio-Eiern zubereitet und mit hausgebackenem Brot serviert.

Egg Benedict	13,9 €
pochierte Eier / Blattspinat / Hollandaise	
<i>Egg Benedict</i>	
<i>poached eggs / spinach / hollandaise</i>	
mit hausgemachten Duroc Bacon	+2,5 €
<i>with homemade Duroc bacon</i>	
Eier à la Shakshuka	13,9 €
pochierte Eier / Kirschtomaten-Ragout / Basilikum	
<i>Eggs à la Shakshuka</i>	
<i>poached eggs / cherry tomato ragout / basil</i>	
Smashed Avocado	13,9 €
pochierte Eier / Kirschtomate / Furikake	
<i>Smashed Avocado</i>	
<i>poached eggs / cherry tomato / furikake</i>	
Spiegeleier / Butter / Salat	7,9 €
<i>Fried eggs / butter / salad</i>	
Rühreier / Butter / Salat	8,5 €
<i>Scrambled eggs / butter / salad</i>	
<u>Toppings</u>	
Kirschtomaten / Cherry tomatoes	+2 €
hausgemachter Duroc Bacon / homemade Duroc bacon	+2,5 €
Croissant	2,8 €
Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade	4,9 €
<i>Croissant / butter / homemade jam</i>	
Goldenes Porridge (vegan)	8,9 €
Kokos / Mango / Pistazie	
<i>Golden porridge (vegan)</i>	
<i>Coconut / mango / pistachio</i>	

**Nur Kartenzahlung /
Card payments only**

Nur Kartenzahlung /
Card payments only

Tageskarte

Dienstag bis Freitag: 11 bis 17 Uhr; Donnerstag: 11 bis 19 Uhr
Wochenende und feiertags: 11 bis 17 Uhr

Gazpacho mit hausgebackenem Brot <i>Gazpacho with home-baked bread</i>	9 €
Großer gemischter Salat Edamame / Granatapfel / Gurke / Kirschtomaten / Karotte / Leinsaat / Ranch- oder Gemüsedressing (vegan) <i>Large mixed salad / edamame / pomegranate / cucumber / cherry tomatoes / carrot / linseed / Ranch or vegetable dressing (vegan)</i>	15,5 €
- gebackenes Hähnchen / <i>baked chicken</i>	+ 4 €
- gebackene Pilze (vegan) / <i>baked mushrooms</i>	+ 4 €
Salat von Urtomaten Burrata / schwarzer Knoblauch / Olivenöl / Basilikum / Balsamico <i>Tomato salad / burrata / black garlic / olive oil / basil / balsamico</i>	15,9 €
Gebackene Kräuterseitlinge (vegan) Queller / Salz-Zitronenmayonnaise / saures Gemüse <i>Baked king oyster mushrooms (vegan) sea asparagus / salt-lemon mayonnaise / pickled vegetables</i>	klein 11 € / groß 16 €
Gebackene Süßkartoffel Cashew / Salatherz / geröstete Karotte / Süß-sauer-Dressing <i>Baked sweet potato / cashew / lettuce heart / roasted carrot / sweet and sour dressing</i>	17,9 €
Fischeintopf Muscheln / Wurzelgemüse / Krustentierfond <i>Fish stew / mussels / root vegetables / crustacean stock</i>	23,9 €
Kalbstatar Burger Duroc Speck / Jalapenos / BBQ-Sauce / Cheddar / Tomate / Salatherz / Brioche mit Pommes / <i>with fries</i> mit Cole Slaw / <i>with cole slaw</i> <i>Veal tartare burger</i> <i>Duroc bacon / jalapenos / BBQ Sauce / cheddar / tomato / romana salad / brioche</i>	15,9 € +3 € +4 €
Wiener Schnitzel hausgemachter Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone <i>Wiener schnitzel / homemade potato salad / lingonberry / lemon</i>	25,9 €
Dessert / dessert Holunder Savarin / Mascarpone / Erdbeeren <i>Elderberry savarin / mascarpone / strawberries</i>	8,5 €

Nur Kartenzahlung /
Card payments only