

# 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.

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

<b>Gazpacho mit hausgebackenem Brot</b> <i>Gazpacho with home-baked bread</i>	<b>9 €</b>
<b>Großer gemischter Salat</b> <b>Edamame / Granatapfel / Gurke / Kirschtomaten / Karotte / Leinsaat / Ranch- oder Gemüsedressing (vegan)</b> <i>Large mixed salad / edamame / pomegranate / cucumber / cherry tomatoes / carrot / linseed / Ranch or vegetable dressing (vegan)</i>	<b>15,5 €</b>
- <b>gebackenes Hähnchen</b> / <i>baked chicken</i>	<b>+ 4 €</b>
- <b>gebackene Pilze (vegan)</b> / <i>baked mushrooms</i>	<b>+ 4 €</b>
<b>Salat von Urtomaten</b> <b>Burrata / schwarzer Knoblauch / Olivenöl / Basilikum / Balsamico</b> <i>Tomato salad / burrata / black garlic / olive oil / basil / balsamico</i>	<b>15,9 €</b>
<b>Gebackene Kräuterseitlinge (vegan)</b> <b>Queller / Salz-Zitronenmayonnaise / saures Gemüse</b> <i>Baked king oyster mushrooms (vegan) sea asparagus / salt-lemon mayonnaise / pickled vegetables</i>	<b>klein 11 € / groß 16 €</b>
<b>Gebackene Süßkartoffel (vegan)</b> <b>Cashew / Salatherz / geröstete Karotte / Süß-sauer-Dressing</b> <i>Baked sweet potato / cashew / lettuce heart / roasted carrot / sweet and sour dressing</i>	<b>17,9 €</b>
<b>Fischeintopf</b> <b>Muscheln / Wurzelgemüse / Krustentierfond</b> <i>Fish stew / mussels / root vegetables / crustacean stock</i>	<b>23,9 €</b>
<b>Orecchiette Salsiccia</b> <b>Zucchini / Tomaten / Spitzpaprika / Salbei</b> <i>Orecchiette Salsiccia Zucchini / tomatoes / pointed peppers / sage</i>	<b>17,9 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> <b>hausgemachter Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone</b> <i>Wiener schnitzel / homemade potato salad / lingonberry / lemon</i>	<b>25,9 €</b>
<b><u>Dessert / dessert</u></b> <b>Holunder Savarin / Mascarpone / Erdbeeren</b> <i>Elderberry savarin / mascarpone / strawberries</i>	<b>8,5 €</b>

Nur Kartenzahlung /  
Card payments only