

BRUNCH MENÜ (9.30- 15.45 Uhr)



Croissant 4,0
mit Marmelade

Torrija 8,5
French Toast auf Orangen-Melasse mit Zitronencreme (v) (1,3,7)

Veggie-Bowl 9,5
Bunter Quinoa mit geraspelter Karotte und Bete, Tamari-Mandeln, knusprigem Tofu, (glutenfreier) Sojasauce, dazu Balsamico-Vinaigrette mit Olivenöl (vv) (8)
+ Feta 2,5
+ geräucherter Lachs 4,0

Sweet Summer Curry 11,5
Würziger Pilaw-Reis mit Curry-Sauce, gebackener roter Paprika, Zwiebeln und Portobello-Pilzen (vv)

Tomaten-Hummus 12,0
Sauerteigtoast mit Tomaten-Hummus, grünen Bohnen, Spinatsalat mit Pesto-Mayonnaise und Feta (v) (1,3,8, 11)
+ pochiertes WeideEi 2,5

Buttermilch-Pancakes 12,9
mit Beeren, Ricotta und Vanille, Heidelbeer-Coulis, Himbeersirup und Pistazien-Quinoa-Crunch (v) (1,3,7,8)



Rührei (mit WeideEi) 13,5
mit Sauerteigtoast, grüne Knoblauchsauce, Kirschtomaten, Grana Padano* und Shiso-Mix (v) (1,3,7)
+ Schinkenknacker 2,9
+ italienischer Schinken 3,0

Geräucherter Lachs 13,9
auf Sauerteigtoast mit getrüffeltem Frischkäse, Sushiblättern, veganer Remoulade, gebratenen Kapern und Dill (1,4,7)

Extras
Pochiertes WeideEi 2,5
Extra Scheibe Toast & Miso-Butter 2,0
Feta 2,5
Berliner Schinkenknacker 2,9
Italienischer Schinken 3,0
Geräucherter Lachs 4,0

KUCHEN

Unsere wechselnde Auswahl an Kuchen findest du am Kuchenbuffet oder frag gerne unser Service-Team.



* nicht pasteurisiert
v. vegetarisch / vv. vegan / gf. glutenfrei

- | | | |
|---------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | 6. Soja | 11. Sesam |
| 2. Krustentiere | 7. Milch | 12. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 3. Eier | 8. Nüsse | 13. Lupine |
| 4. Fisch | 9. Sellerie | 14. Weichtiere |
| 5. Erdnüsse und Erdnussprodukte | 10. Senf | |