



HEISSGETRÄNKE

Espresso einfach / doppelt	2,0 / 2,8
Espresso Macchiato einfach / doppelt	2,5 / 3,0
Americano (mit doppeltem Espresso)	3,2
Cortado	3,2
Filterkaffee Tasse klein / groß	2,5 / 3,8
Cappuccino	3,8
Flat White	4,2
Café Latte	4,5
Heiße Schokolade	4,5
Chai Latte	4,5
Tee im Beutel von Andraschko	3,5
Earl Grey / India Assam / Sencha / Bergkräuter / Rooibos / Rote Früchte	
Frischer Tee: Minze / Ingwer / Zitrone	3,8
Kombi frischer Tee	4,5

KALT

Americano auf Eis	3,5
Filterkaffee auf Eis (mit Orangenzeste und Zimt)	3,9
Freddo Espresso	4,0
Freddo Cappuccino	4,5
Flat White auf Eis	4,5
Café Latte auf Eis	4,8
Chai auf Eis	4,8
Schokolade auf Eis	4,8

Extras	
Hafermilch	+0,0
Honig	+0,3
Entkoffeiniert	+0,3
extra Shot Espresso	+0,8

FRÜHSTÜCKSDRINKS

Spritz with Passion	8,5
<i>Hausgemachter mit Passionsfrucht infundierter Wodka, hausgemachter Orangensirup, Zitronensaft und Sprudelwasser</i>	
Birni	8,5
<i>Crémant d'Alsace, pürierte Birne</i>	
Mimosa	8,5
<i>Crémant d'Alsace, frisch gepresster Orangensaft</i>	
Bellini	8,5
<i>Crémant d'Alsace, pürierter weißer Pfirsich</i>	
Rooty Mary	8,5
<i>Wodka, Tomaten- und Rote-Beete-Saft, Olivensole, Sojasauce, Zitronensaft, Tabasco</i>	
Vanille Espresso Martini	9,5
<i>Hausgemachter mit Vanille infundierter Wodka, Kaffeelikör, hausgemachter Vanillesirup, Espresso-Shot</i>	
Crémant d'Alsace	0,15l / 7,5 0,75l / 34,0
<i>Chardonnay brut, Maison Jülg, Elsass, BIO</i>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Classic / Naturell	0,25l / 2,5 0,75l / 5,5
Apfel- / Rhabarber- / Kirschschorle	0,2l / 3,0
	0,4l / 5,0
Coca-Cola	0,2l / 3,5
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l / 4,5
	0,4l / 7,5
Hausgemachte Zitronenlimonade	4,5

BRUNCH MENÜ

HERZHAFT

Sommerlicher Caesar Salad 11,5

Gemischter Salat mit cremigem Zitronen-Knoblauch-Dressing, dazu hausgemachte Croûtons, geräucherte Tofu-„Speck“-Streusel und geröstete Kichererbsen (w) (1,6)

- + Feta 2,5
- + geräucherter Lachs 5,0
- + pochiertes WeideEi 2,5

Gebackene Kartoffeln und Karotten 13,5

auf Sauerteigtoast mit Erbsen, Jalapeños und veganer Mayonnaise, dazu schwarze Oliven und eingelegte rote Zwiebeln (w)

Kichererbsen-Smash 13,5

Eine vegane Variante des Thunfischsalats mit Kichererbsen, Essiggurken und Dill, dazu hausgemachter Chiasamen-Kaviar und Nori-Flocken, serviert auf Sauerteigtoast (w) (1)

- + pochiertes WeideEi 2,5

Rührei (mit WeideEi) 13,5

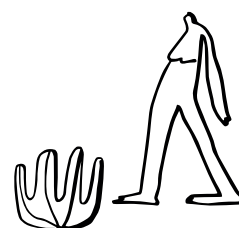
auf Sauerteigtoast, dazu gehobelter Pecorino und eine frische Sommertomaten-Paprika-Salsa (w) (1,3,7)

- + Schinkenknacker 3,5
- + italienischer Schinken 3,5
- + geräucherter Lachs 5,0

Geräucherter Lachs 15,5

auf Sauerteigtoast mit getrüffeltem Frischkäse, veganer Remoulade, gebratenen Kapern und Dill (1,4,7)

- + pochiertes WeideEi 2,5



BRUNCH MENÜ

SÜSS



Croissant

mit hausgemachter Marmelade

4,0

Müsli

Chiasamen und Haferflocken mit Bio-Hafermilch, dazu hausgemachtes Erdbeer-Kompott, frische Brombeeren und knusprige Pistazien (vw) (8)

9,0

Sommerliche Pancakes

Buttermilch-Pancakes mit Erdbeer-Coulis, Zitronenricotta und Johannisbeeren (v) (1,3,7)

12,9

Frühstückswaffeln

Mit Käse überbackene belgische Waffeln mit Spiegelei, dazu Ahornsirup, Bacon und Hagelzucker (1,3,7)

13,0

Extras

Extra Scheibe Toast & Miso-Butter

2,5

Pochiertes WeideEi

2,5

Feta

2,5

Veganer Dip Remouladen-Style

3,0

Italienischer Schinken

3,5

Berliner Schinkenknacker

3,5

Bacon

4,0

Geräucherter Lachs

5,0

Rührei (mit WeideEi)

6,0



KUCHEN

Unsere wechselnde Auswahl an Kuchen findest du am Kuchenbuffet oder frag gerne unser Serviceteam.

OFFENE WEINE 0,15l



Rieslingschorle	5,0
Hauswein weiß / rosé / rot	6,0
Crémant d'Alsace	7,5
Chardonnay brut, Maison Jülg, Elsass, BIO	

WEIN 0,75l

Naturwein Weiss „Koreaa“ 2019	37,0
Weingut Judith Beck, Burgenland/Österreich	
Kräuterig, frisch und von feinsten Aromatik	
Champagner Blanc de Noirs Brut	78,0
Gallimard Père et Fils, Champagne	

DRINKS

Zitronenwein	6,0
Hausgemachter Aperitif aus Zitronen infundiert in Weißwein, Grappa und Wodka auf Eis	
Aperol Spritz	7,5
Aperol, Prosecco, Soda	
Gin Tonic	8,0
Gin, Tonic Water	
Rosé Mule	8,0
Vodka, Spicy Ginger, Kirschsaff	



BIER

Jever Fun Alkoholfrei	0,33l / 3,5
Naturradler	0,4l / 4,0
Berliner Pilsner vom Fass	0,4l / 4,5
Allgäuer Büble Hefeweizen	0,5l / 4,8
Allgäuer Büble Hefe Alkoholfrei	0,5l / 4,8
Allgäuer Büble Hell vom Fass	0,5l / 5,5

Bitte informiert uns über eventuelle Nahrungsunverträglichkeiten

* 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 | |