

BRUNCH MENÜ (9.30- 15.45 Uhr)



Croissant mit Marmelade	4,0
Ofen-Kartoffeln in brauner Butter mit Senf-Béchamel, Scamorza-Käse* und Lauch (v,gf) (4,7,10) + pochiertes WeideEi + Schinkenknacker	12,0 2,5 2,9
Tahini & Linsen Sauerteigtoast mit geschlagenem Sumach-Tahini, Belugalinsen, Granatapfel, Mangold und Sonnenblumenkern-Dukkah (w) (1,9,10,11) + pochiertes WeideEi	12,0 2,5
Tomaten-Hummus Sauerteigtoast mit Tomaten-Hummus, sautiertem wildem Spargel, Spinatsalat mit Pesto-Mayonnaise und Feta (w) (1,3,8,11) + pochiertes WeideEi	12,0 2,5



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

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

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

KUCHEN

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



* nicht pasteurisiert
v. vegetarisch / w. 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	