



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

Tea Thyme	9,0
Hausgemachter mit Earl Grey und Thymian infundierter Wodka, Mastiha-Likör, hausgemachter Earl-Grey-Sirup, Zitronensaft und Sprudelwasser	
Birnini	8,5
Crémant d'Alsace, pürierte Birne	
Mimosa	8,5
Crémant d'Alsace, frisch gepresster Orangensaft	
Bellini	8,5
Crémant d'Alsace, pürierter weißer Pfirsich	
Bloody Mary	8,5
Wodka, Tomatensaft, Tabasco	
Vanille Espresso Martini	9,5
Hausgemachter mit Vanille infundierter Wodka, Kaffeelikör, hausgemachter Vanillesirup, Espresso-Shot	
Crémant d'Alsace	0,15l / 7,5 0,75l / 34,0
Chardonnay brut, Maison Jülg, Elsass, BIO	
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Selters Classic / Naturell	0,25l / 2,5 0,75l / 5,5
Apfel- / Rhabarber- / Kirschschorle	0,2l / 3,0
	0,4l / 5,0
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l / 4,5
	0,4l / 7,5
Thomas Henry Tonic Water	0,2l / 3,5
Coca-Cola	0,2l / 3,5

BRUNCH MENÜ (9.30-15.45 Uhr)

HERZHAFT

Veggie-Bowl

10,5

Bunter Quinoa mit geraspelten Karotten, roter Bete aus dem Ofen, karamellisierten Mandeln, geräucherten Tofuwürfeln, (glutenfreier) Sojasauce, grüner Kräutersauce, Edamame und Saaten (v) (5,6,11)

+ Feta

2,5

+ geräucherter Lachs

5,0

Kartoffeln aus dem Ofen

12,5

Kartoffeln, WeideEi und Gemüse der Saison im Ofen mit Emmentaler überbacken, verfeinert mit Cajun-Mix und Schnittlauch (v) (3,7)

Tomaten-Hummus

13,5

Sauerteigtoast mit Tomaten-Hummus, gebratener Blumenkohl, Babyspinat-Salat, Pestoöl, Fetakäse und Chiliflocken (v) (1,3,8,11)

+ pochiertes WeideEi

2,5

Rührei (mit WeideEi)

13,5

mit Sauerteigtoast, Schafskäse, hausgemachten karamellisierten Zwiebeln und Shiso-Blättern (v) (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 (9.30-15.45 Uhr)



SÜSS

Croissant

mit hausgemachter Marmelade

4,0

Porridge-Bowl

Vanille-Zimt-Porridge mit Hafermilch, garniert mit frischen Früchten, gepufftem Quinoa und getrockneten Pflaumen (w) (8)

9,0

Frühlings-Pancakes

Buttermilch-Pancakes mit rosa Pfirsichsirup, Toffee, Pfirsichmarmelade, Mango-Crème, Physalis und Pistazie (v) (1,3,7,8)

12,9

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

Geräucherter Lachs

5,0

Rührei (mit WeideEi)

6,0



KUCHEN

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

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 | |