



# MENU



**COFFEE &  
TEA**



<b>Espresso</b> <sup>12</sup>	2,4 EUR
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>12,g</sup>	2,8 EUR
<b>Espresso Doppio</b> <sup>12</sup>	3,5 EUR
<b>Espresso Doppio Macchiato</b> <sup>12,g</sup>	3,9 EUR
<b>Cappuccino</b> <sup>12,g</sup>	<i>klein</i> 3,7 EUR / <i>groß</i> 4,9 EUR
<b>Flat White</b> <sup>12,g</sup>	4,2 EUR
<b>Cafe Crema</b> <sup>12</sup>	<i>klein</i> 3,5 EUR / <i>groß</i> 4,5 EUR
<b>Milchkaffee (groß)</b> <sup>12,g</sup>	4,8 EUR
<b>Latte Macchiato</b> <sup>12,g</sup>	4,2 EUR
<b>Filterkaffee</b> – frisch aufgebrüht (groß) <sup>12</sup>	4,8 EUR
<b>Alternativen zur Vollmilch</b>	+ 0,5 EUR
Lactosefreie Milch, Hafer-, Mandel-, Soja-, Kokosdrink	
<b>Add some Flavour</b>	+ 0,5 EUR
Macadamia, Vanilla, Caramel, Almond, Cocos	

## COFFEE



<b>Cold Brew</b> (homemade) <sup>12</sup>	4,2 EUR
<b>Cold Brew Macchiato</b> <sup>12, g</sup>	4,5 EUR
<b>Iced Latte</b> <sup>12, g</sup>	4,8 EUR
<b>Iced Offsid3 Latte</b> <sup>12, g</sup> mit Sahne, doppeltem Espresso-Shot und Flavour deiner Wahl	5,8 EUR
<b>Espresso Tonic</b> <sup>12</sup>	4,4 EUR
<b>Cold Brew Tonic</b> <sup>12</sup>	4,6 EUR
<b>Goldene Milch</b> <sup>h</sup> mit Haferdrink, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Kokosöl und Honig	6,5 EUR
<b>Hot / Iced Matcha Latte</b> <sup>12, h</sup> mit Matchatee, Mandeldrink und Macadamia-Flavour	6,2 EUR
<b>Hot / Iced Chocolate</b> <sup>g</sup> mit Sahne + 0,7 EUR mit Baileys + 2,5 EUR	5,3 EUR
<b>Moccacino</b> <sup>12, g</sup> Heiße Schokolade mit Espresso-Shot	6,2 EUR
<b>Chai Latte</b> <sup>12, g</sup> mit Vollmilch, homemade Chai aus Schwarztee, verschiedensten Gewürzen und Vanilla-Flavour	5,9 EUR

## SPECIALS



**Frischer Minz-Zitronen-Tee** 3,9 EUR

**Frischer Ingwer-Zitronen-Tee** 3,9 EUR

**Cup of Tea** – „1837 TWG Tea“ div. Sorten 3,7 EUR

Royal Darjeeling – (Black Tea) - This first flush boasts an exquisite fragrance and a sparkling taste that develops remarkable overtones of ripe apricots

Singapore Breakfast – (Green & Black Tea) - Truly the finest breakfast tea, this blend incorporates rich vanilla and rare spices to yield a tantalising elixir to inspire new beginnings

Englisch Breakfast – (Black Tea) - Strong an full-bodied with light floral undertones, this broken-leaf tea is perfect with morning toast and marmalade

Chamomile – Soft and soothing, these rare chamomile flowers boast a rich honey aroma and yield a golden theine-free cup

Crème Caramel – (Red Tea) - Delicate red tea from South Africa with a secret blend of sweet French spices. A dessert in itself.

Paris-Singapore – (Green Tea) - A distinguished tea enhanced with fragrant cherry blossoms and red fruits. A sensual and sweet tea auf reminiscence.

**TEA**



**SOFTDRINKS**



<b>Homemade Icetea</b> <sup>12</sup>	0,4l	4,8 EUR
Blaubeere		
Wildkräuter		
Holunder-Minze		
<b>Homemade Lemonade</b>	0,4l	4,8 EUR
Waldbeer		
Zitrone-Basilikum		
<b>Frischer Orangensaft</b>	0,2l	5,2 EUR
<b>Mineralwasser – Karaffe</b>	0,25l	2,8 EUR
still / spritzig	0,5l	3,9 EUR
<b>Vöslauer Mineralwasser - Flasche</b>	0,75l	6,5 EUR
naturell / classic		
<b>Saft / Nektar</b>	0,25l	3,9 EUR
Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber,	0,5l	5,9 EUR
Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Pfirsich		
<b>Saftschorle</b>	0,25l	3,6 EUR
	0,5l	5,5 EUR

## SOFTDRINKS



<b>Coca Cola</b> <sup>1, 12</sup> / <b>Coca Cola light</b> <sup>1, 11, 12, 13</sup> /	0,2l	3,5 EUR
<b>Coca Cola zero</b> <sup>12</sup> / <b>Fanta</b> <sup>1</sup> / <b>Sprite</b>	0,4l	4,4 EUR
<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1, 12</sup>	0,33l	3,4 EUR
<b>Schweppes</b>	0,2l	3,3 EUR
Bitter Lemon <sup>4, 13</sup> / Tonic <sup>13</sup> / Dry Tonic <sup>13</sup> / Russian Wild Berry / Ginger Ale <sup>1</sup> / Ginger Beer		
<b>Red Bull</b> <sup>1, 12</sup>	0,25l	3,9 EUR

## SOFTDRINKS





# DRINKS



<b>Mimosa</b> <sup>m</sup>	6,9 EUR
Cremant, Orangenlikör, frischer Orangensaft	
<b>Peach Bellini</b> <sup>m</sup>	6,9 EUR
Prosecco, Pfirsichpüree	
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1, 13</sup>	7,5 EUR
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Martini Fiero Tonic</b> <sup>13, m</sup>	7,5 EUR
Rosmarin, Grapefruit	
<b>Offsid3 Sour</b> <sup>m</sup>	7,9 EUR
Martini Fiero, Orangensaft, Zucker, Limette	
<b>Lillet Wildberry</b> <sup>m</sup>	7,5 EUR
Lillet blanc, Prosecco, Schweppes Wildberry, Beeren	
<b>Hugo</b> <sup>m</sup>	7,5 EUR
Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, frische Minze	
<b>Limoncello Sprizz</b> <sup>m</sup>	7,5 EUR
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, frische Minze	
<b>Rosato Mio</b> <sup>m</sup>	7,5 EUR
Ramazotti Rosato, Prosecco, Soda, Orange, frischer Basilikum	

## APERITIF



## WEISS

<b>Silvaner</b>	0,1l	4,4 EUR
Franken – Rudolf May	0,25l	11,0 EUR
<b>Chardonnay</b>	0,1l	4,2 EUR
Rheinhessen – Weingut Milch	0,25l	10,5 EUR
<b>Sauvignon blanc</b>	0,1l	3,9 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	9,6 EUR
<b>Weißburgunder</b>	0,1l	3,9 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	9,6 EUR

## ROSÉ

<b>Rosé „Rosa Munde“</b>	0,1l	4,3 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,25l	10,7 EUR

## ROT

<b>Cabernet-Sauvignon</b>	0,1l	4,1 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	10,2 EUR
<b>Salice Salentino</b>	0,1l	4,1 EUR
Apulien – De Falco	0,25l	10,2 EUR

## WINE & BUBBLES



<b>Weinschorle</b>	0,25l	5,2 EUR
Weiß oder Rosé & süß oder sauer	0,5l	9,2 EUR

## SPARKLING

<b>Secco Rosé „Trouble Bubble“</b>	0,1l	4,2 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	30,0 EUR

<b>Secco „No Trouble Bubble“ (alkoholfrei)</b>	0,1l	3,9 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	28,5 EUR

<b>Prosecco</b>	0,1l	3,9 EUR
Mionetto	0,75l	28,5 EUR

<b>Crémant</b>	0,1l	4,4 EUR
Michel Laurent Crémant de Loire	0,75l	32,0 EUR

## WINE & BUBBLES



## BEER

<b>Helles</b> – Starnberger vom Fass	0,5l	4,4 EUR
<b>Radler</b> – Starnberger vom Fass mit Zitronenlimo	0,5l	4,4 EUR
<b>Weizen</b> – Starnberger	0,5l	4,5 EUR
<b>Weizen alkoholfrei</b>	0,5l	4,5 EUR
<b>Pils</b> – Krombacher	0,33l	3,9 EUR
<b>Pils alkoholfrei</b> – Krombacher	0,33l	3,9 EUR

## GIN TONIC

Alle Gins (4cl) servieren wir wahlweise mit Schweppes Indian Tonic Water 0,2l  
oder Schweppes Dry Tonic Water 0,2l

<b>Bombay Sapphire</b> – mit Limette	8,5 EUR
<b>Hendrick's Gin</b> – mit Gurke	9,5 EUR
<b>Gin Mare</b> – mit Rosmarin	10,0 EUR
<b>Gin Sul</b> – mit Zitronenzeste	10,5 EUR
<b>Monkey 47</b> – mit Limettenzeste	10,5 EUR
<b>The Illusionist</b> – mit Rosmarin und Grapefruit	11,0 EUR

## BEER & GIN TONIC



<b>Espresso Martini</b> <sup>1, 12</sup> Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Likör 43	8,9 EUR
<b>White Russian</b> <sup>1, 12, g</sup> Vodka, Sahne, Kaffeelikör	8,9 EUR
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger Beer, Limette	8,4 EUR
<b>London Mule</b> Gin, Ginger Beer, Gurke, Limette	8,4 EUR
<b>Mojito</b> Rum, Soda, Limettensaft, Zucker, Limette, frische Minze	9,4 EUR
<b>Caipirinha</b> Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette	9,4 EUR
<b>Pina Colada</b> <sup>g, h</sup> Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Zitronensaft, Kokossirup	8,9 EUR
<b>Whiskey Sour</b> <sup>c</sup> Bourbon, Zitronensaft, Zucker – mit oder ohne Eiweiss	8,9 EUR

## HIGHBALL & COCKTAIL



<b>Gin Fizz</b> Gin, Soda, Zitronensaft, Zucker	8,4 EUR
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum	8,4 EUR
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,12</sup> Rum, Cola, Limette	7,4 EUR
<b>Soho Sling</b> Gin, Apfelsaft, Ginger Beer, Zimt	8,4 EUR
<b>Pimms Cup</b> <sup>1,13</sup> Pimm's No. 1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Apfel	8,4 EUR
<b>Negroni</b> <sup>1,13</sup> Gin, Campari, roter Wermut	8,4 EUR
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cranberrysaft, Limettensaft, Orangenlikör	8,9 EUR

## HIGHBALL & COCKTAIL



## Shots 2cl

Frangelico	3,0 EUR
Berliner Luft	3,0 EUR
Jägermeister	3,0 EUR
Sambuca	3,0 EUR
Tequila (weiß/gold)	3,0 EUR

## After Dinner 2cl

Cardenal Mendoza Brandy	3,5 EUR
Don Pablo Sherry Pedro Ximinez	3,5 EUR
Grappa di Barolo	3,5 EUR
Sandemann Tawny Portwein	4,5 EUR
Ron Zacapa 23	4,5 EUR
Talisker 10Y Single Malt	4,5 EUR
Bulleit Bourbon	4,5 EUR

## On the Rocks 4cl

Ramazotti <sup>1, 13</sup>	4,5 EUR
Baileys	4,5 EUR

**DIGESTIF**





**FOOD | 9-17**



**Green Egg** 13,5 EUR

geröstetes Brot deiner Wahl mit zitroniger Cannellini-Creme, geröstetem Brokkoli, zwei pochierten Eiern, gepickeltem Gemüse, frischem Kräuter-Kresse-Mix und Zitronen-Kräuter-Öl

**Egg Hemmingway** 14,5 EUR

geröstetes Brot deiner Wahl mit Black-Garlic-Mayo, Spinat, zwei pochierten Eiern und geräuchertem Lachs - bedeckt mit Sauce Béarnaise

**Egg Benedict** 13,9 EUR

geröstetes Brot deiner Wahl mit Black-Garlic-Mayo, Spinat, zwei pochierten Eiern und gegrilltem Putenschinken - bedeckt mit Sauce Béarnaise

**Egg Blackstone** 13,9 EUR

geröstetes Brot deiner Wahl mit Black-Garlic-Mayo, Spinat, zwei pochierten Eiern und Bacon - bedeckt mit Sauce Béarnaise

**Laugenschmaus** 13,8 EUR

Laugen-Croissant belegt mit Rührei, Bergkäse, Spinat, Tomaten-Pesto und Bacon

**Breaky Burrito** <sup>warm</sup> 14,0 EUR

Weizentortilla gefüllt mit Spinat, Feta, gebratenem Reis und Omelette aus 2 Eiern – dazu pikante Paprikasauce & Black-Garlic-Mayo

**add** Bacon oder Putenschinken +2,8 EUR

**Frittata** <sup>warm</sup> 13,8 EUR

mit gelber Beete, Feta – dazu Beete Salat & geröstetes Baguette mit Kürbisfrischkäse

**ALL-DAY-SANDWICHES**

09:00-17:00

### **Avocado-Stulle**

12,8 EUR

geröstetes Brot mit homemade Kürbisfrischkäse, frischer Avocado, Kirschtomaten und karamellisierten Kürbiskernen

**add** gegrillte Hühnerbrust +2,5 EUR

### **Hummus-Stulle** <sup>vegan</sup>

12,8 EUR

geröstetes Brot deiner Wahl mit pikantem Hummus, geröstetem Gemüse & Apfel und Kräuter-Kresse-Mix

**add** gegrillte Hühnerbrust +2,5 EUR

### **Bunte-Beete-Stulle**

12,8 EUR

geröstetes Brot mit Kürbisfrischkäse & Rote-Beete-Creme, gerösteter Rote Beete und getrockneten Tomaten

**add** gegrillte Hühnerbrust +2,5 EUR

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer Übersicht an der Theke für euch bereit - gerne könnt ihr unsere Mitarbeiter dazu ansprechen.



<b>Blue-Berry-Pancakes</b> mit frischen Beeren, homemade Blaubeer-Sauce, Vanilla-Cream-Cheese-Frosting und frischen Früchten	12,2 EUR
<b>Cinnamon-Pancakes</b> mit Apfel-Zimt-Ragout, homemade Pekannuss-Sirup und Vanilla-Cream-Cheese-Frosting	11,8 EUR
<b>Banana-Pancakes</b> <sup>vegan</sup> mit Bananen-Weizen-Hafer-Basis, homemade Pekannuss-Sirup, homemade Blaubeer-Sauce und frischen Früchten	12,2 EUR
<b>Crunchy-French-Toast</b> Brioche im knusprigen Cornflakes-Mantel, Nuss-Nougat-Creme, Vanilla-Cream-Cheese-Frosting und frischen Früchten	14,0 EUR

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer Übersicht an der Theke für euch bereit - gerne könnt ihr unsere Mitarbeiter dazu ansprechen.



## BREAKFAST BOWLS

<b>Purple-Bowl</b> <sup>vegan</sup>	11,9 EUR
Blaubeer-Basis mit homemade Granola, Banane, garniert mit frischen Beeren, Kokosraspel, Erdnuss-Crunch und Erdnussmus	
<b>Bircher Müsli</b> <sup>vegan</sup>	9,8 EUR
mit Ahornsirup, Apfel, Rosinen, Weintrauben, Mandeln, garniert mit Orange und Mandelsplitter	
<b>Früchte-Bowl</b>	9,8 EUR
Griechischer Joghurt mit frischen Früchten, Honig, Blaubeersauce, homemade Granola, karamellisierten Kürbiskernen	

## BASICS

<b>Brot</b> – zwei Scheiben, geröstet	2,5 EUR
Brioche- / Bauern- / Vollkornbrot (glutenfreie Alternative auf Anfrage)	
<b>Croissant</b>	3,5 EUR
<b>Butter</b>	1,5 EUR
<b>Kürbisfrischkäse</b>	2,8 EUR
<b>Konfitüre</b> <sup>vegan</sup> (Aprikose, Erdbeere, Heidelbeere)	2,2 EUR
<b>Honig</b>	2,0 EUR
<b>Nuss-Nougat-Creme</b>	2,5 EUR

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer Übersicht an der Theke für euch bereit - gerne könnt ihr unsere Mitarbeiter dazu ansprechen.

## BREAKFAST BOWLS & BASICS

09:00-17:00



## EGG CREATION

Eierspeise deiner Wahl, serviert mit zwei Scheiben geröstetem Brot und Butter.

- 1. Rührei, Spiegeleier oder Omelette** aus drei Eiern – 9,2 EUR  
dazu ein kleiner Wildkräutersalat und Butter
- 2. Brotauswahl** aus Brioche, Vollkorn- oder Bauernbrot  
(glutenfreies Brot auf Anfrage)
- 3. Wähle deine Extras:**

<b>Jedes weitere Ei</b>	+ 1,4 EUR
<b>Zwiebel / Schnittlauch / Frühlingszwiebel / Petersilie</b>	+ 0,5 EUR
<b>Kirschtomate / Champignon / Paprika / Spinat / Zucchini</b>	+ 1,8 EUR
<b>Schafskäse / Bergkäse / Parmesan</b>	+ 2,5 EUR
<b>Ziegenkäse</b>	+ 3,5 EUR
<b>Bacon / Putenschinken</b>	+ 2,8 EUR
<b>Räucherlachs</b>	+ 3,8 EUR

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer Übersicht an der Theke für euch bereit - gerne könnt ihr unsere Mitarbeiter dazu ansprechen.



----- MEZZE – APPETIZER -----

all day

<b>Oliven in Kräutermarinade</b> <sup>vegan</sup>	4,5 EUR
<b>Tomatenfrischkäse &amp; cremige Kurkuma-Chili-Butter</b> (mit Baguette)	5,0 EUR
<b>Tomaten-Stangen</b> / Zitronen-Pfeffer-Öl / Sellerie-Pesto	5,0 EUR
<b>Brezen-Käse-Crunch</b>	3,0 EUR
<b>Karamell-Popcorn</b> <sup>vegan</sup>	3,0 EUR

----- MEZZE – KALT -----

ab 11:30 Uhr

<b>Karotten-Hummus</b> <sup>vegan</sup> (mit Baguette) Steinobst-Chutney / Kürbiskerne / Olivenöl	7,0 EUR
<b>Limetten-Cannellini-Creme</b> <sup>vegan</sup> (mit Baguette) gegrillte Pilze / Sonnenblumenkernen / Tomaten-Öl	7,5 EUR
<b>Marinierter Büffelmozzarella</b> Rote-Beete-Creme / Basilikum / Zitronen-Ingwer-Öl	10,0 EUR
<b>Thymian-Ziegenkäse-Creme</b> (mit Baguette) Beete-Rettich-Carpaccio / Salzzitrone / Sommerbärlauch-Pesto	7,0 EUR
<b>Gegrillter grüner Spargel</b> marinierter Dinkelsalat / Zitronenjoghurt / eingelegte Zwiebeln	10,5 EUR

**MEZZE**

11:30-22:00

**Fenchel-Apfel-Salat** <sup>vegan</sup> 8,0 EUR  
gegrillte Beete / Kerne-Mix / Bronzefenchel

**Extra Baguette** <sup>vegan</sup> 2,0 EUR

----- **MEZZE – MONTHLY – SPECIALS** -----  
ab 11:30 Uhr

**Eingelegter Spargel** 9,5 EUR  
Camembert / Bärlauch-Marinade / Löwenzahn

**Blätterteig-Feta-Röllchen** 8,5 EUR  
Spinat / griechischer Joghurt / Za'atar

**Rote Beete Cig Köfte** <sup>vegan</sup> 7,5 EUR  
Honigmelone / dünne Petersilienwurzel / Kerbel-Öl

**Tonkatsu vom Schwein** 12,5 EUR  
Rotkohl / gepickelte Gurke / japanische Mayo

**Maischollenfilet** 15,5 EUR  
Tomaten-Kräuter-Kruste / Gelbe Beete Sud / Paprikasalsa

----- **MEZZE – DESSERT** -----  
ab 11:30 Uhr

**Haselnuss-Tarte** 6,5 EUR  
Zimt-Birne / Vanille-Schmand / karamellisierte Haselnusskerne

**Kuchen aus eigener Konditorei** (ganztäglich) 4,2 EUR  
Siehe Vitrine an der Theke – täglich wechselnd

**MEZZE** 11:30-22:00





**FOOD | 17-22**



----- MEZZE – APPETIZER -----

<b>Oliven in Kräutermarinade</b> <sup>vegan</sup>	4,5 EUR
<b>Tomatenfrischkäse &amp; cremige Kurkuma-Chili-Butter</b> (mit Baguette)	5,0 EUR
<b>Tomaten-Stangen</b> / Zitronen-Pfeffer-Öl / Sellerie-Pesto	5,0 EUR
<b>Brezeln-Käse-Crunch</b>	3,0 EUR
<b>Karamell-Popcorn</b> <sup>vegan</sup>	3,0 EUR

----- MEZZE – KALT -----

<b>Karotten-Hummus</b> <sup>vegan</sup> (mit Baguette) Steinobst-Chutney / Kürbiskerne / Olivenöl	7,0 EUR
<b>Limetten-Cannellini-Creme</b> <sup>vegan</sup> (mit Baguette) gegrillte Pilze / Sonnenblumenkernen / Tomaten-Öl	7,5 EUR
<b>Marinierter Büffelmozzarella</b> Rote-Beete-Creme / Basilikum / Zitronen-Ingwer-Öl	10,0 EUR
<b>Thymian-Ziegenkäse-Creme</b> (mit Baguette) Beete-Rettich-Carpaccio / Salzzitrone / Sommerbärlauch-Pesto	7,0 EUR
<b>Gegrillter grüner Spargel</b> marinierter Dinkelsalat / Zitronenjoghurt / eingelegte Zwiebeln	10,5 EUR
<b>Fenchel-Apfel-Salat</b> <sup>vegan</sup> gegrillte Beete / Kerne-Mix / Bronzefenchel	8,0 EUR
<b>Extra Baguette</b> <sup>vegan</sup>	2,0 EUR

**MEZZE**

17:00 -22:00

----- MEZZE – A B E N D K A R T E -----

<b>Junger Brokkoli</b> <sup>vegan</sup> Pilzcreme / Haselnüsse / Basilikum	8,0 EUR
<b>Kräuter-Falafel</b> <sup>vegan</sup> Radieschen-Salat / marinierter Rotkohl / Kurkuma-Sauce	8,5 EUR
<b>Miso-Schalotten</b> <sup>vegan</sup> Karotten-Creme / Topinambur / Basilikum	8,0 EUR
<b>Junge geschmorte Karotten</b> Joghurt / Erdnuss-Limetten-Sud / Za'atar	8,0 EUR
<b>Gerösteter Blumenkohl</b> eingelegte Pflaumen / Sahne-Piment-Sauce / Estragon	8,0 EUR
<b>Gegrillter Lauch</b> Feta / Koriander-Marinade / Sonnenblumenkerne	8,5 EUR
<b>Ziegenkäse-Polenta</b> Walnuss-Crunch / Tomatenschmelze / gerösteter Sesam	9,5 EUR
<b>Maishendlbust</b> Karotten-Creme / Beete / Sommerbärlauch	13,5 EUR
<b>Rindersteak Salon Beef Hüfte</b> Rote-Beete-Creme / Gremolata / Wildkräuter	14,0 EUR
<b>Saiblingsfilet</b> gegrillte Austernpilze / Chioggia-Beete / Estragon	15,5 EUR

----- MEZZE – MONTHLY – SPECIALS -----

<b>Eingelegter Spargel</b>	9,5 EUR
Camembert / Bärlauch-Marinade / Löwenzahn	
<b>Blätterteig-Feta-Röllchen</b>	8,5 EUR
Spinat / griechischer Joghurt / Za'atar	
<b>Rote Beete Cig Köfte</b> <sup>vegan</sup>	7,5 EUR
Honigmelone / dünne Petersilienwurzel / Kerbel-Öl	
<b>Tonkatsu vom Schwein</b>	12,5 EUR
Rotkohl / gepickelte Gurke / japanische Mayo	
<b>Maischollenfilet</b>	15,5 EUR
Tomaten-Kräuter-Kruste / Gelbe Beete Sud / Paprikasalsa	

----- MEZZE – DESSERT -----

<b>Haselnuss-Tarte</b>	6,5 EUR
Zimt-Birne / Vanille-Schmand / karamellisierte Haselnusskerne	
<b>Kuchen aus eigener Konditorei</b> (ganztägig)	4,2 EUR
Siehe Vitrine an der Theke – täglich wechselnd	

----- MEZZE – NIGHT -----

<b>Überraschungs-Menü</b>	34,5 EUR p. P
Inkl. Wasser und Dessert / ab 2 Personen	

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer Übersicht an der Theke für euch bereit - gerne könnt ihr unsere Mitarbeiter dazu ansprechen.