



MENU



COFFEE & TEA



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

COFFEE



Cold Brew (homemade) ¹²	4,2 EUR
Cold Brew Macchiato ^{12, g}	4,5 EUR
Iced Latte ^{12, g}	4,8 EUR
Iced Offsid3 Latte ^{12, g} mit Sahne, doppeltem Espresso-Shot und Flavour deiner Wahl	5,8 EUR
Espresso Tonic ¹²	4,4 EUR
Cold Brew Tonic ¹²	4,6 EUR
Goldene Milch ^h mit Haferdrink, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Kokosöl und Honig	6,5 EUR
Hot / Iced Matcha Latte ^{12, h} mit Matchatee, Mandeldrink und Macadamia-Flavour	6,2 EUR
Hot / Iced Chocolate ^g mit Sahne + 0,7 EUR mit Baileys + 2,5 EUR	5,3 EUR
Moccacino ^{12, g} Heiße Schokolade mit Espresso-Shot	6,2 EUR
Chai Latte ^{12, g} 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



Homemade Icetea ¹²	0,35l	5,2 EUR
Blaubeere-Minze		
Wildkräuter		
Pfirsich-Rosmarin		
Homemade Lemonade	0,35l	5,2 EUR
Erdbeer-Wassermelone		
Holunder-Zitronenmelisse		
Limette-Thymian		
Frischer Orangensaft	0,2l	5,2 EUR
Tafelwasser – Karaffe	0,25l	2,8 EUR
still / spritzig	0,5l	3,9 EUR
Vöslauer Mineralwasser - Flasche	0,75l	6,5 EUR
naturell / classic		
Saft / Nektar	0,25l	3,9 EUR
Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber,	0,5l	5,9 EUR
Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Pfirsich,		
Sauerkirsche		
Saftschorle	0,25l	3,6 EUR
	0,5l	5,5 EUR

SOFTDRINKS



Coca Cola ^{1,12} / **Coca Cola light** ^{1,11,12,13} /
Coca Cola zero ¹² / **Fanta** ¹ / **Sprite** 0,33l 3,9 EUR

Paulaner Spezi ^{1,12} 0,33l 3,4 EUR

Schweppes 0,2l 3,3 EUR
Bitter Lemon ^{4,13} / Tonic ¹³ / Dry Tonic ¹³ /
Ginger Ale ¹ / Ginger Beer

SOFTDRINKS



DRINKS



Mimosa ^m	6,9 EUR
Cremant, Orangenlikör, frischer Orangensaft	
Peach Bellini ^m	6,9 EUR
Prosecco, Pfirsichpüree	
Aperol Sprizz ^{1, 13}	7,5 EUR
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Maracuja Sprizz ^{1, 13}	7,5 EUR
Maracujasaft, Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Limetten-Thymian Sprizz	7,5 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Limette, Thymian	
Pfirsich-Rosmarin Sprizz	7,5 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone	
Strawberry-Watermelon Sprizz	7,5 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Minze, Erdbeere	
Wildkräuter Sprizz	7,5 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone	
Fiero Tonic ^{13, m}	7,5 EUR
Martini Fiero, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Vin Tonic ^{13, m}	7,5 EUR
Riesling, Tonic-Water, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Zitrone	
Déjà-Vu Tonic ^{13, m}	7,5 EUR
Oriental Déjà-Vu, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Offsid3 Sour ^m	7,9 EUR
Martini Fiero, Orangensaft, Zucker, Limette	

APERITIF



WEISS

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

ROSÉ

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

ROT

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

WINE & BUBBLES



Weinschorle	0,25l	5,2 EUR
Weiß oder Rosé & süß oder sauer	0,5l	9,2 EUR

SPARKLING

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

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

Prosecco	0,1l	3,9 EUR
Mionetto	0,75l	28,5 EUR

Crémant	0,1l	4,4 EUR
Michel Laurent Crémant de Loire	0,75l	32,0 EUR

WINE & BUBBLES



BEER

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

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

BEER & GIN TONIC



Espresso Martini ^{1, 12} 8,9 EUR
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Likör 43

White Russian ^{1, 12, g} 8,9 EUR
Vodka, Sahne, Kaffeelikör

Moscow Mule 8,4 EUR
Vodka, Ginger Beer, Limette

London Mule 8,4 EUR
Gin, Ginger Beer, Gurke, Limette

Mojito 9,4 EUR
Rum, Soda, Limettensaft, Zucker, Limette, frische Minze

Caipirinha 9,4 EUR
Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette

Pina Colada ^{g, h} 8,9 EUR
Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Zitronensaft, Kokossirup

Whiskey Sour ^c 8,9 EUR
Bourbon, Zitronensaft, Zucker – mit oder ohne Eiweiss

HIGHBALL & COCKTAIL



Gin Fizz Gin, Soda, Zitronensaft, Zucker	8,4 EUR
Gin Basil Smash Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum	8,4 EUR
Cuba Libre ^{1,12} Rum, Cola, Limette	7,4 EUR
Soho Sling Gin, Apfelsaft, Ginger Beer, Zimt	8,4 EUR
Pimms Cup ^{1,13} Pimm's No. 1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Apfel	8,4 EUR
Negroni ^{1,13} Gin, Campari, roter Wermut	8,4 EUR
Cosmopolitan 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 ^{1, 13}	4,5 EUR
Baileys	4,5 EUR

DIGESTIF

OFF
SID3

FOOD

SANDWICHES

Egg Hemingway 16,5 EUR

geröstetes Bauernbrot / Wasabi-Mayo / warmer Rucola-Tomaten-Spinat /
Frisée & Radicchio / zwei pochierte Eier / cold-smoked Salmon vom
Mulzer-Hof / Sauce Béarnaise

Egg Benedict 15,5 EUR

geröstetes Bauernbrot / Wasabi-Mayo / warmer Rucola-Tomaten-Spinat /
Frisée & Radicchio / zwei pochierte Eier / marinierte & gegrillte Hühnerbrust /
Sauce Béarnaise

Egg Blackstone 15,5 EUR

geröstetes Bauernbrot / Black-Garlic-Mayo / warmer Rucola-Tomaten-Spinat /
Frisée & Radicchio / zwei pochierte Eier / gegrillter Bacon /
Sauce Béarnaise

Beef-Sandwich 16,8 EUR

geröstetes Bauernbrot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei
Samer) / Röstpaprika / gegrillte Rinderhüftstreifen / Black-Garlic-Mayo /
Salzmandel-Crunch

Feigen-Ziegenkäse-Sandwich 14,5 EUR

geröstetes Bauernbrot / Thymian-Ziegenfrischkäse-Creme / warmer Rucola-
Tomaten-Spinat / rote Zwiebelmarmelade / Granatapfel-Sirup /
karamellisierte Walnüsse

Burrata-Sandwich 15,5 EUR

geröstetes Bauernbrot / Lebna (syrischer Frischkäse von der
Hofkäserei Samer) / Ochsenherztomaten / ofengeröstete Tomaten /
frischer Basilikum / Tomaten-Chip

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

Cilbir (türkische pochierte Eier) 13,8 EUR
Pikanter Joghurt / zwei pochierte Eier / Röstpaprika / orientalische Ofentomaten / Honig und gerösteten Mandeln / geröstetes Baguette

Hummus-Sandwich ^{vegan} 13,5 EUR
geröstetes Bauernbrot / Kürbis-Hummus / orientalisches Ofengemüse / karamellisierte Walnüsse / Kale-Chip

Laugenschmaus 15,5 EUR
Laugen-Croissant / Omelette / warmer Rucola-Tomaten-Spinat / Tomaten-Pesto / gegrillter Bacon

Avocado-Sandwich ^{vegan} 14,5 EUR
geröstetes Bauernbrot / Erbsen-Guacamole / frische Avocado / ofengeröstete Kirschtomaten / Salzmandel-Crunch / Kale-Chip

SWEET TREATS

Salzkaramell-Pancakes 12,8 EUR
Birnen-Ragout / Miso-Sesam-Karamell / Erdnuss-Crunch / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

Blaubeer-Pancakes 12,8 EUR
Blaubeer-Ragout / getrocknete Datteln & frische Feigen / Haselnuss-Crunch / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

Crunchy-French-Toast 14,8 EUR
Brioche im Knusper-Mantel / Ganache aus belgischer Schokolade / Aprikosen-Limetten-Kick / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

BREAKFAST / BRUNCH 09:00-17:00

BREAKFAST BOWLS

Früchte-Bowl 9,8 EUR
griechischer Joghurt / Birnen & Feigen / Dattel-Sirup /
süßes Minz-Pesto / Shortbread-Crunch

Knusper-Joghurt 9,8 EUR
griechischer Joghurt / Apfel / gekeimte Müsli flocken / Aprikosen-Limetten-Kick

E G G S

Omelette 12,8 EUR
Geröstete Bauernbrot / Schnittlauchbutter / Röstpaprika /
Schnittlauch-Kresse-Mix / Karotten-Crunch

Ramen-Ei 4,8 EUR
kaltes wachswieches Ei in Soja eingelegt / Spitzkohl-Kimchi / Erdnuss-Crunch

Rote-Beete-Ei 4,5 EUR
kaltes wachswieches Ei in Rote-Beete eingelegt / Black-Garlic-Mayo / Kale-Chip

Rührei 4,2 EUR
zwei Eier / Schnittlauch

SIDES

MINI – Salzkaramell-Pancakes 6,8 EUR

MINI – Blaubeer-Pancakes 6,8 EUR

Kleiner Knusperjoghurt 4,8 EUR

Croissant 3,0 EUR

Geröstetes Brot 2,5 EUR

Aprikosen-Limetten-Kick / Ganache (warm) 2,5 EUR

BREAKFAST / BRUNCH 09:00-17:00

MEZZE – APPETIZER

Oliven ^{vegan} eingelegt Kalamata & sizilianische grüne Oliven	4,5 EUR
Dreierlei Dips (mit Baguette) Paprika-Lebna (syrischem Frischkäse von der Hofkäserei Samar) / Kurkuma-Blüten-Butter / Schnittlauchbutter	6,0 EUR
Dreierlei Crostini Knoblauch / Röstpaprika / Rosmarin-Lavendel	5,5 EUR

MEZZE – KALT

Kürbis-Hummus ^{vegan} (mit Baguette) orientalisches Ofengemüse / Paprika-Öl / karamellierte Walnüsse	7,5 EUR
Baba Ghanoush ^{vegan} (mit Baguette) Granatapfel-Kerne / geröstetes Sesamöl / Salz-Mandeln / Kale-Chip	8,0 EUR
Erbsen-Guacamole ^{vegan} (mit Baguette) ofengerösteter Kürbis / Tomatenschmelze / knuspriges Paprika-Öl	7,0 EUR
Pikante marokkanische Mandel-Creme (mit Baguette) Datteln & Feigen / Rosmarin-Lavendelöl / geröstete Mandeln	8,5 EUR
Paprika-Lebna (mit Baguette) syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samar / Bratpaprika / gebratene Grünkohlstiele / Kurkuma-Zimt-Öl	8,5 EUR
Belugalinsensalat marinierter Chicoree / Kürbis-Hummus / Granatapfelkerne	8,5 EUR
Burrata mediterrane Marinade / Oliven / Tomatenschmelze / rote Zwiebel-Marmelade / frischer Basilikum	11,0 EUR
Extra geröstetes Baguette	2,5 EUR

MEZZE

11:30-22:00

MEZZE – WARM

Falafel ^{vegan} mit Kräutern / Baba Ghanoush / gepickelte Sesam-Gurken / Paprika-Öl	9,5 EUR
Blumenkohl geröstet / Wasabi-Mayo / Koriander-Minz-Öl / Salz-Mandeln	8,5 EUR
Herbstgemüse ^{vegan} ofengeröstet / Kürbis / bunte Karotten / Beete / Mandel-Creme / Kale-Chip	9,0 EUR
Feta lauwarm / mediterrane Marinade / Feigen / Tomaten-Zimt-Spinat / Tomaten-Öl	11,5 EUR
Lauch & Porree gegrillt / Karotten-Creme / rote Zwiebel-Marmelade	9,0 EUR
Smashed Potatoes Minikartoffeln aus Prüfening in der Schale gegart & gegrillt / Wasabi-Majo / Paradaiser-Tapenade	6,5 EUR
Arancini sizilianische frittierte Reisbällchen / Feta-Füllung / knuspriges Paprika-Öl	7,5 EUR
Naan-Brot Spitzkohl-Kimchi / gepickelte Sesam-Gurken / Black-Garlic-Mayo	6,5 EUR
Tagliata-Steak Salon Beef Tranchen von rosa gebratener Rinderhäfte / Bratpaprika / Karottenschalen-Crunch / Koriander-Minz-Öl	13,5 EUR
Zitronen-Zimt-Huhn geschmorte Hähnchenschenkel / türkisches Ofengemüse / Mandel-Crunch / Salzzitrone	12,5 EUR

MEZZE – WOCHENKARTE

Scharfes Kichererbsencurry	12,5 EUR
Spitzkohl-Kimchi / bunter Mangold / Koriander-Minz-Creme	
Gefüllter Spaghetti-Kürbis	13,5 EUR
Orientalischer Tomaten-Zimt-Spinat / Feta / gebrannte Mandeln / Petersilien-Minz-Dip	
Rinderhüftstreifen „Zarewitsch“	15,5 EUR
Rote-Beete-Knoblauch-Rahm / Flower Sprouts / Kurkuma-Blumenkohl	
Frittierter Schweinebauch	14,5 EUR
lackiert mit Dattel-Mole / süß-saure Kürbisstreifen / Erbsen-Guacamole / frittierter Maiskolben	

MEZZE – DESSERT

Kürbis-Orangencreme (vegan)	5,5 EUR
mit Mohn	
Kuchen	4,2 EUR
aus eigener Konditorei – täglich wechseln (siehe Vitrine)	

SPECIAL: MEZZE – NIGHT

Überraschungs-Menü	37,5 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.