



# 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 aufgebriiht (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** 3,7 EUR

Earl Grey / Darjeeling / Grüner Tee / Waldbeere / Kräuter

**TEA**



**SOFTDRINKS**



<b>Homemade Icetea</b> <sup>12</sup> Cranberry-Birne-Rooibos Pfirsich-Rosmarin	0,35l	5,5 EUR
<b>Homemade Lemonade</b> Granatapfel-Ingwer-Zimt Pflaume-Thymian	0,35l	5,5 EUR
<b>Frischer Orangensaft</b>	0,2l	5,5 EUR
<b>Tafelwasser – Karaffe</b> still / spritzig	0,25l 0,5l	2,8 EUR 3,9 EUR
<b>Vöslauer Mineralwasser - Flasche</b> naturell / classic	0,75l	6,5 EUR
<b>Saft / Nektar</b> Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Pfirsich, Sauerkirsche	0,25l 0,5l	3,9 EUR 5,9 EUR
<b>Saftschorle</b>	0,25l 0,5l	3,6 EUR 5,5 EUR

## SOFTDRINKS



<b>Coca Cola</b> <sup>1, 12</sup> / <b>Coca Cola light</b> <sup>1, 11, 12, 13</sup> / <b>Coca Cola zero</b> <sup>12</sup> / <b>Fanta</b> <sup>1</sup> / <b>Sprite</b>	0,33l	3,9 EUR
<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1, 12</sup>	0,33l	3,4 EUR
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>4, 13</sup> / Tonic <sup>13</sup> / Dry Tonic <sup>13</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> / Ginger Beer	0,2l	3,3 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>Maracuja Sprizz</b> <sup>1, 13</sup>	7,5 EUR
Maracujasaft, Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Cranberry-Birne-Rooibos Sprizz</b>	7,9 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Minze	
<b>Pfirsich-Rosmarin Sprizz</b>	7,5 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone	
<b>Granatapfel-Ingewer-Zimt Sprizz</b>	7,9 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Limette, Sternanis, Rosmarin	
<b>Fiero Tonic</b> <sup>13, m</sup>	7,5 EUR
Martini Fiero, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
<b>Vin Tonic</b> <sup>13, m</sup>	7,5 EUR
Riesling, Tonic-Water, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Zitrone	
<b>Déjà-Vu Tonic</b> <sup>13, m</sup>	7,5 EUR
Oriental Déjà-Vu, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
<b>Offsid3 Sour</b> <sup>m</sup>	7,9 EUR
Martini Fiero, Orangensaft, Zucker, Limette	

## APERITIF



## WHITE

<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

## ROSE

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

## RED

<b>Cabernet-Sauvignon</b>	0,1l	4,1 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	10,2 EUR
<b>Negroamaro Salento IGP</b>	0,1l	4,1 EUR
Apulien – Amastuola	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	30,0 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
<b>Chandon Garden Spritz</b>	0,75l	47,5 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



**Espresso Martini** <sup>1, 12</sup> 8,9 EUR  
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Likör 43

**White Russian** <sup>1, 12, g</sup> 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** <sup>g, h</sup> 8,9 EUR  
Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Zitronensaft, Kokossirup

**Whiskey Sour** <sup>c</sup> 8,9 EUR  
Bourbon, Zitronensaft, Zucker – mit oder ohne Eiweiss

## 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



OFF  
SID3

**FOOD**

# SANDWICHES

## **Egg Hemingway**

18,5 EUR

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

## **Egg Benedict**

17,5 EUR

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

## **Egg Blackstone**

17,5 EUR

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

## **Beef-Sandwich**

18,9 EUR

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

## **Feigen-Ziegenkäse-Sandwich**

16,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Thymian-Ziegenfrischkäse-Creme /  
warmer Rucola-Tomaten-Spinat / rote Zwiebelmarmelade / Granatapfel-Sirup /  
karamellierte Walnüsse

## **Burrata-Sandwich**

17,5 EUR

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

## **BREAKFAST / BRUNCH**

09:00-17:00

**Cilbir** (türkische pochierte Eier) 15,5 EUR  
Pikanter Joghurt / zwei pochierte Eier / Röstpaprika / orientalische Ofentomaten / Honig und gerösteten Mandeln / geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot

**Hummus-Sandwich** <sup>vegan</sup> 15,3 EUR  
geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Kürbis-Hummus / orientalisches Ofengemüse / karamellisierte Walnüsse / Kale-Chip

**Laugenschmaus** 17,5 EUR  
Laugen-Croissant / Omelette / warmer Rucola-Tomaten-Spinat / Tomaten-Pesto / gegrillter Bacon

**Avocado-Sandwich** <sup>vegan</sup> 16,5 EUR  
geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Erbsen-Guacamole / frische Avocado / ofengeröstete Kirschtomaten / Salzmandel-Crunch / Kale-Chip

## SWEET TREATS

**Salzkaramell-Pancakes** 14,5 EUR  
Birnen-Ragout / Miso-Sesam-Karamell / Erdnuss-Crunch / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

**Blaubeer-Pancakes** 14,5 EUR  
Blaubeer-Ragout / getrocknete Datteln & frische Feigen / Haselnuss-Crunch / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

**Crunchy-French-Toast** 16,5 EUR  
Brioche im Knusper-Mantel / Ganache aus belgischer Schokolade / Aprikosen-Limetten-Kick / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

**BREAKFAST / BRUNCH** 09:00-17:00

# BREAKFAST BOWLS

<b>Früchte-Bowl</b>	11,5 EUR
griechischer Joghurt / Birnen & Feigen / Dattel-Sirup / süßes Minz-Pesto / Shortbread-Crunch	
<b>Knusper-Joghurt</b>	11,2 EUR
griechischer Joghurt / Apfel / gekeimte Müsliflocken / Aprikosen-Limetten-Kick	

# EGGS

<b>Omelette</b>	14,5 EUR
geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Schnittlauchbutter / Röstpaprika / Schnittlauch-Kresse-Mix / Karotten-Crunch	
<b>Rührei</b>	4,9 EUR
zwei Eier / Schnittlauch	

# SIDES

<b>MINI – Salzkaramell-Pancakes</b>	7,6 EUR
<b>MINI – Blaubeer-Pancakes</b>	7,6 EUR
<b>Kleiner Knusperjoghurt</b>	5,5 EUR
<b>Croissant</b>	3,5 EUR
<b>Geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot</b>	3,0 EUR
<b>Aprikosen-Limetten-Kick / Ganache (warm)</b>	3,0 EUR

# BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

# MEZZE – APPETIZER

<b>Oliven</b> <sup>vegan</sup> eingelegt Kalamata & sizilianische grüne Oliven	5,2 EUR
<b>Dreierlei Dips</b> (mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot) Paprika-Lebna (syrischem Frischkäse von der Hofkäserei Samar) / Kurkuma-Blüten-Butter / Schnittlauchbutter	6,9 EUR
<b>Dreierlei Crostini</b> Knoblauch / Röstpaprika / Rosmarin-Lavendel	6,2 EUR

# MEZZE – KALT

<b>Kürbis-Hummus</b> <sup>vegan</sup> (mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot) orientalisches Ofengemüse / Paprika-Öl / karamellierte Walnüsse	8,5 EUR
<b>Baba Ghanoush</b> <sup>vegan</sup> (mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot) Granatapfel-Kerne / geröstetes Sesamöl / Salz-Mandeln / Kale-Chip	8,9 EUR
<b>Erbsen-Guacamole</b> <sup>vegan</sup> (mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot) ofengerösteter Kürbis / Tomatenschmelze / knuspriges Paprika-Öl	7,9 EUR
<b>Pikante marokkanische Mandel-Creme</b> (mit geröstetem Brot) Datteln & Feigen / Rosmarin-Lavendelöl / geröstete Mandeln	9,5 EUR
<b>Paprika-Lebna</b> (mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot) syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samar / Bratpaprika / gebratene Grünkohlstiele / Kurkuma-Zimt-Öl	9,5 EUR
<b>Belugalinsensalat</b> marinierter Chicoree / Kürbis-Hummus / Granatapfelkerne	9,5 EUR
<b>Burrata</b> mediterrane Marinade / Oliven / Tomatenschmelze / rote Zwiebel-Marmelade / frischer Basilikum	12,5 EUR
<b>Extra geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot</b>	3,0 EUR

**MEZZE**

11:30-22:00

# MEZZE – WARM

<b>Falafel</b> <sup>vegan</sup>	10,6 EUR
mit Kräutern / Baba Ghanoush / gepickelte Sesam-Gurken / Paprika-Öl	
<b>Brokkoli</b>	9,5 EUR
geröstet / Wasabi-Mayo / Koriander-Minz-Öl / Salz-Mandeln	
<b>Herbstgemüse</b> <sup>vegan</sup>	10,2 EUR
ofengeröstet / Kürbis / bunte Karotten / Beete / Mandel-Creme / Kale-Chip	
<b>Feta</b>	12,8 EUR
lauwarm / mediterrane Marinade / Feigen / Tomaten-Zimt-Spinat / Tomaten-Öl	
<b>Lauch &amp; Porree</b>	10,2 EUR
gegrillt / Karotten-Creme / rote Zwiebel-Marmelade	
<b>Smashed Potatoes</b>	7,5 EUR
Minikartoffeln aus Prüfening in der Schale gegart & gegrillt / Wasabi-Majo / Paradaiser-Tapenade	
<b>Arancini</b>	8,5 EUR
sizilianische frittierte Reisbällchen / Feta-Füllung / knuspriges Paprika-Öl	
<b>Naan-Brot</b>	7,5 EUR
Spitzkohl-Kimchi / gepickelte Sesam-Gurken / Black-Garlic-Mayo	
<b>Tagliata-Steak Salon Beef</b>	15,8 EUR
Tranchen von rosa gebratener Rinderhüfte / Bratpaprika / Karottenschalen-Crunch / Koriander-Minz-Öl	
<b>Zitronen-Zimt-Huhn</b>	14,3 EUR
geschmorte Hähnchenschenkel / türkisches Ofengemüse / Mandel-Crunch / Salzzitrone	

# MEZZE – WOCHENKARTE

<b>Khachapuri</b> (Starter Business-Lunch) Georgische Käsepizza mit Ei / Walnüsse / frische Kräuter	7,0 EUR
<b>Cig Köfte</b> (Starter Business-Lunch) Salatherzen / Granatapfel / Kaschk	8,0 EUR
<b>Dhal</b> (Main Business-Lunch) Indische Linsensuppe / Minz-Joghurt	12,0 EUR
<b>Butter Chicken</b> (Main Business-Lunch) Orientalische Wurzelgemüse / Buchweizen-Crunch	13,0 EUR
<b>Rinderhüftstreifen</b> (Main Business-Lunch) Rote-Beete-Rahm / pickled Spargel / pickled Radieschen	14,0 EUR

# MEZZE – DESSERT

<b>Türkische Panna Cotta</b> mit Earl-Grey-Tea & kandierter Wassermelonenschale	6,8 EUR
<b>Schoko-Creme</b> (vegan) mit Himbeersauce	6,5 EUR
<b>Kuchen</b> aus eigener Konditorei – täglich wechseln (siehe Vitrine)	4,8 EUR

# SPECIAL: MEZZE – NIGHT

<b>Überraschungs-Menü</b> Inkl. Wasser und Dessert / ab 2 Personen	42,5 EUR p. P
---	---------------

**MEZZE**

11:30-22:00