



# MENU



# COFFEE & TEA



Unsere Kaffeespezialitäten genießt ihr mit feinstem Kaffee der **Kaffeerösterei DINZLER!** Wir bieten euch eine Auswahl an **verschiedenen Bohnensorten in BIO-Qualität** – klimaneutral geröstet sowie geliefert.

### **Als Espresso oder Kaffeespezialität mit Milch:**

#### *Bio Espresso „Venezia“*

Ausgewogener, mittelkräftiger Espresso mit einem fruchtigen, süßen Aroma sowie leichter Zerealien-Note.

#### *Bio Espresso „Otto“ (Fairtrade)*

Kräftiger, satter und vollmundiger Espresso mit feinem Zartbitterschokoladen-Aroma sowie erdig-nussiger Nougat-Note.

### **Als Café Crème:**

#### *Bio Kaffee „Peru“*

Harmonische Zartbitter-Aromen mit einer feinen Note von Trauben und Nüssen

### **Als frisch am Tisch aufgebrühten Filterkaffee:**

#### *Bio Kaffee „Super Max“*

Kräftiges, ausgewogenes Aroma mit feiner, samtig-süßer Mandel-Note.



**DINZLER**  
KAFFEERÖSTEREI

**COFFEE**



<b>Espresso</b> <sup>12</sup>		2,6 EUR
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>12,g</sup>		2,9 EUR
<b>Espresso Doppio</b> <sup>12</sup>		3,6 EUR
<b>Espresso Doppio Macchiato</b> <sup>12,g</sup>		3,9 EUR
<b>Cappuccino</b> <sup>12,g</sup>	klein 4,0 EUR / groß	5,2 EUR
<b>Flat White</b> <sup>12,g</sup>		4,7 EUR
<b>Cafe Crema</b> <sup>12</sup>	klein 3,6 EUR / groß	4,8 EUR
<b>Milchkaffee (groß)</b> <sup>12,g</sup>		5,0 EUR
<b>Latte Macchiato</b> <sup>12,g</sup>		4,5 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, Vanille, Karamel, Mandel, Kokos		

## 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



<b>Frischer Minz-Zitronen-Tee</b>	3,9 EUR
<b>Frischer Ingwer-Zitronen-Tee</b>	3,9 EUR
<b>Tasse Tee</b>	4,2 EUR

Unsere Teesorten beziehen wir vom ***Teehaus Bachfischer*** aus Regensburg. Diese werden dabei in der Teemanufaktur noch heute per Hand zusammengestellt, wodurch eine einzigartige Qualität und Frische entsteht.

<b>English Earl Grey</b>	Schwarztee in Bio-Qualität – natürlich aromatischer Earl-Grey mit feinsüßlich-leichtem Bergamotte-Flavour
<b>Assam Rani</b>	Schwarztee in Bio-Qualität – dunkler Schwarztee (Second Flush - zweite Spitzenernte des Jahres) mit langer und intensiver Bearbeitung, wodurch eine kräftige, würzige, malzige Note entsteht
<b>Green Lemon</b>	Aromatisierter Grüntee in Bio-Qualität – natürlich aromatisierter feiner Grüntee, mit kräftigen Noten von Zitruschale und Lemongrass
<b>Sonnenbeere</b>	Früchtetee in Bio-Qualität – vollfruchtiger, mild-süßer Geschmack nach Beeren mit einer leichten Apfel-Note
<b>Klosterkräuter</b>	Kräutertee in Bio-Qualität – frischer, milder Geschmack nach heimischen Kräutern, ohne Zusatz von Ölen
<b>Weißer Caramel</b>	Weißer Tee – zart-süße, weiche Karamellnote

# TEA



**SOFTDRINKS**



<b>Homemade Icetea</b> <sup>12</sup> Cranberry-Birne-Rooibos Pflirsich-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	5,8 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	6,7 EUR
<b>Infused Water (still)</b> Hibiskus-Grapefruit Cucumber-Mint Lemongrass-Lime	0,35l	3,9 EUR

## SOFTDRINKS





<b>Saft / Nektar</b>	0,25l	4,2 EUR
Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Ananas, Sauerkirsche	0,5l	6,2 EUR
<b>Saftschorle</b>	0,25l	3,9 EUR
	0,5l	5,8 EUR
<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	4,2 EUR
<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,12</sup>	0,33l	3,9 EUR
<b>Schweppes</b>	0,2l	3,7 EUR
Bitter Lemon <sup>4,13</sup> / Tonic <sup>13</sup> / Dry Tonic <sup>13</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> / Ginger Beer		

## 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



## BEER

<b>Helles</b> – Starnberger vom Fass	0,5l	4,7 EUR
<b>Radler</b> – Starnberger vom Fass mit Zitronenlimo	0,5l	4,7 EUR
<b>Weizen</b> – Starnberger	0,5l	4,8 EUR
<b>Weizen alkoholfrei</b>	0,5l	4,8 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



## WHITE

<b>Chardonnay</b>	0,1l	4,5 EUR
Rheinhessen – Weingut Milch	0,25l	10,7 EUR
<b>Sauvignon blanc</b>	0,1l	4,3 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	10,2 EUR
<b>Weißburgunder</b>	0,1l	4,3 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	10,2 EUR

## ROSE

<b>Rosé „Rosa Munde“</b>	0,1l	4,5 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,25l	10,7 EUR

## RED

<b>Cabernet-Sauvignon</b>	0,1l	4,6 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,0 EUR
<b>Negroamaro Salento IGP</b>	0,1l	5,2 EUR
Apulien – Amastuola	0,25l	12,4 EUR

## WINE & BUBBLES



<b>Weinschorle</b>	0,25l	5,2 EUR
Weiß oder Rosé & süß oder sauer	0,5l	7,8 EUR

## SPARKLING

<b>Secco Rosé „Trouble Bubble“</b>	0,1l	4,5 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	31,5 EUR
<b>Secco „No Trouble Bubble“ (alkoholfrei)</b>	0,1l	4,3 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	5,2 EUR
Michel Laurent Crémant de Loire	0,75l	36,0 EUR
<b>Chandon Garden Spritz</b>	0,75l	47,5 EUR

## WINE & BUBBLES



**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>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

<b>Frangelico</b> 2cl	3,0 EUR
<b>Berliner Luft</b> 2cl	3,0 EUR
<b>Jägermeister</b> 2cl	3,0 EUR
<b>Sambuca</b> 2cl	3,0 EUR
<b>Tequila</b> (weiß/gold) 2cl	3,0 EUR

## After Dinner

<b>Grappa di Barolo</b> 2cl	3,5 EUR
<b>Sandemann Tawny Portwein</b> 5cl	4,5 EUR
<b>Bulleit Bourbon</b> 2cl	4,5 EUR
<b>Ramazotti</b> <sup>1,13</sup> 4cl	4,5 EUR
<b>Baileys</b> 4cl	4,5 EUR

## DIGESTIF

OFF  
SID3

**FOOD**

# SANDWICHES

## **Egg Hemingway** 18,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Wasabi-Mayo / Wildkräutersalat / Kapernäpfel & Sesam-Gurke / zwei pochierte Eier / cold-smoked Salmon vom Mulzer-Hof / Sauce Béarnaise

## **Egg Benedict** 17,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lemon-Mayo / Wildkräutersalat / Takuan (japanischer Rettich) / zwei pochierte Eier / gegrillte Maishendlbrust / Sauce Béarnaise

## **Egg Blackstone** 17,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip / Wildkräutersalat / geröstete Paprika / zwei pochierte Eier / gegrillter Bacon / Sauce Béarnaise

## **Beef-Sandwich** 18,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samer) / gegrillte marinierte Wassermelone / gegrillte Rinderhüftstreifen / rauchiges Mango-Chutney

## **Melonen-Ziegenkäse-Sandwich** 16,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Thymian-Ziegenfrischkäse-Creme / Wildkräutersalat / gegrillte Aprikose / eingelegte getrocknete Aprikosen / karamellierte Walnüsse / Portulak

## **Burrata-Sandwich** 17,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samer) / Portulak / Soffritto / frische Tomaten / frischer Basilikum / Basilikum-Öl

# BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

**Cilbir** (türkische pochierte Eier) 15,5 EUR

Pikanter Joghurt / zwei pochierte Eier / geröstete Paprika /  
Honig und gerösteten Mandeln / geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot

**Halloumi-Sandwich** 17,2 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Baba Ghanoush / Wildkräutersalat /  
gegrillter Halloumi / eingelegter weißer Rettich / Sprossen

**Vitello-Sandwich** 18,2 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Rote-Beete-Mayo / Wildkräutersalat /  
sous-vide gegartes rosa Kalbstafelspitz / Kapernäpfel & Sesam-Gurke

**Hummus-Sandwich** <sup>vegan</sup> 15,3 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Hummus / gegrillte Aubergine /  
karamellierte Sesam-Karotten / karamellierte Walnüsse

**Laugenschmaus** 17,5 EUR

Laugen-Croissant / Omelette / Wildkräutersalat / geröstete Paprika /  
Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip) / gegrillter Bacon

**Avocado-Sandwich** <sup>vegan</sup> 16,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Erbsen-Guacamole / Portulak /  
frische Avocado / Sesam-Gurke / Pistazien-Crunch

**BREAKFAST / BRUNCH**

09:00-17:00

# SWEET TREATS

## **Salzkaramell-Pancakes**

14,5 EUR

Karamell-Fudge / Miso-Sesam-Karamell / Erdnuss-Crunch / Ahornsirup /  
gebackene Banane / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

## **Waldbeer-Pancakes**

14,5 EUR

Granatapfel-Pancake / Waldbeer-Ragout / frische Beeren /  
Minz-Pesto / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

## **Crunchy-French-Toast**

16,5 EUR

Brioche im Knusper-Mantel / Honigmelone / eingelegte getrocknete  
Aprikosen / Lemon-Curd / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

# BREAKFAST BOWLS

## **Mango-Smoothie-Bowl**

11,5 EUR

griechischer Joghurt / gegrillte Aprikose / frische Melone /  
Kokos-Crunch / karamellierter Erdnuss-Crunch

## **Knusper-Joghurt**

11,2 EUR

griechischer Joghurt / Waldbeer-Ragout / gekeimte Müsli-Flocken /  
Minz-Pesto

**BREAKFAST / BRUNCH**

09:00-17:00

## EGGS

<b>Omelette</b>	14,5 EUR
geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samer) / Wildkräutersalat / geröstete Paprika / Takuan (japanischer Rettich)	
<b>Rührei</b>	4,9 EUR
zwei Eier / Schnittlauch	

## SIDES

<b>MINI – Salzkaramell-Pancakes</b>	7,6 EUR
<b>MINI – Waldbeer-Pancakes</b>	7,6 EUR
<b>Shakshuka</b> mit einem Ei im Pfännchen	7,9 EUR
<b>Kleiner Knusperjoghurt</b>	5,5 EUR
<b>Croissant</b>	3,5 EUR
<b>Lemon-Curd-Croissant</b>	4,5 EUR
<b>Portion Lemon-Curd</b>	3,0 EUR
<b>Geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot</b>	3,0 EUR

## MEZZE – APPETIZER

<b>Oliven</b> <sup>vegan</sup> eingelegte Kalamata & sizilianische grüne Oliven	5,2 EUR
<b>Hummus</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> eingelegter weißer Rettich / Schwarzkümmel-Öl / Buchweizen-Crunch	6,9 EUR
<b>Baba Ghanoush</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> Kapernäpfel & Sesamgurke / Bärlauchöl / Schwarzkümmel	7,9 EUR
<b>Erbsen-Guacamole</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> Pimento / Paprikaöl / Petersilie & Minze	7,2 EUR
<b>Muhammara</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> arabischer Paprika-Walnuss-Dip / Röstpaprika / rauchiges Mango-Chutney / karamellierte Walnüsse	8,2 EUR

## MEZZE – KALT

<b>Panzanella</b> <sup>vegan</sup> bunte Tomaten / Ruchbrot-Croutons / Basilikum-Öl / Salzzitrone / Petersilie & Minze	8,9 EUR
<b>Burrata</b> Soffritto / Oliven-Pesto / Basilikum-Öl / Rote-Beete-Crunch	11,9 EUR
<b>Vitello</b> sous-vide gezogenes rosa Kalbstafelspitz / Kapernäpfel & Sesamgurke / Rote-Beete-Mayo / Rote-Beete-Crunch	12,2 EUR
<b>Taboulé</b> <sup>vegan</sup> Petersilien-Minz-Salat / Sesam-Gurke / Sesam-Öl / gerösteter Buchweizen	7,2 EUR

<b>Radi</b> <sup>vegan</sup>	7,2 EUR
eingelegter weißer Rettich / Takuan (japanischer Rettich) / rosa Radieschen / Rote-Beete-Mayo / Sprossen	
<b>Çiğ Köfte</b>	8,9 EUR
Kaschk (syrischer Joghurt) / gebratene Aprikose / Mango-Chutney	
<b>Extra geröstetes Bio-Dinkelmehlbrot</b>	3,0 EUR

## MEZZE – WARM

<b>Ägyptische Falafel</b> <sup>vegan</sup>	9,2 EUR
Baba Ghanoush / Sesam-Gurken / Buchweizen-Crunch	
<b>Gegrillte Aubergine</b>	8,9 EUR
Kaschk (syrischer Joghurt) / Ahornsirup / gerösteter Buchweizen	
<b>Halloumi</b>	9,5 EUR
gegrillte marinierte Wassermelone / rauchiges Mango-Chutney / Petersilie & Minze	
<b>Karamellierte Sesamkarotten</b> <sup>vegan</sup>	7,9 EUR
Blaukrautsalat / Rote-Beete-Mayo / Sesam	
<b>Blumenkohl</b> <sup>vegan</sup>	8,5 EUR
Takuan (japanischer Rettich) / Lemon-Mayo / Curry-Öl	
<b>Gebackene Kasspressknödel</b>	8,5 EUR
Portulak / Bärlauch-Öl / Sprossen	
<b>Linsen-Churros</b>	7,2 EUR
mit Thymian-Ziegenkäse-Dip	
<b>Smashed Potatoes</b> <sup>vegan</sup>	7,5 EUR
Minikartoffeln aus Prüfening in der Schale gegart & gegrillt / Lemon-Majo / Oliven-Pesto	

**MEZZE**

11:30-22:00



# MEZZE – WARM

<b>Geschmorte Lammhackbällchen</b>	9,5 EUR
Pikante andalusische Tomatensauce / Pimento / Petersilien-Minz-Öl	
<b>Tagliata-Steak Salon Beef</b>	14,5 EUR
Tranchen von rosa gebratener Rinderhüfte / Oliven-Pesto / eingelegte Zwiebeln / Bärlauch-Öl	
<b>Gegrillte Maishendlbrust</b>	12,2 EUR
Soffritto / cremige Currysauce / gerösteter Buchweizen	
<b>Black Tiger Garnelen (Blue Label)</b>	11,9 EUR
gegrillte marinierte Wassermelone / kandierte Wassermelonenschale / rauchiges Mango-Chutney	
<b>Köttbullar</b>	8,9 EUR
Rind-Lamm-Hackbällchen / Petersilien-Minz-Salzzitronen-Öl / Lemon-Mayo	
<b>Provenzalisches Zitronen-Huhn</b>	13,5 EUR
Estragon-Velouté / grüner Spargel / Sprossen	
<b>Gegrilltes Saiblingsfilet</b>	14,5 EUR
Blaukraut / Rote-Beete-Mayo / Curry-Öl / Grapefruit	
<b>Extra geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot</b>	3,0 EUR

# MEZZE – WOCHENKARTE

<b>Linsendhal</b> (Starter Business-Lunch) Minz-Joghurt / karamellisierte Erdnüsse	7,0 EUR
<b>Kichererbsensalat</b> (Starter Business-Lunch) Feta / Salzzitrone	8,0 EUR
<b>Rote Beete Dinkelrisotto</b> (Main Business-Lunch) mit Bärlauch-Pesto	12,0 EUR
<b>Südamerikanischer Schweinebauch</b> (Main Business-Lunch) Bohnensalsa / Mango-Chutney	13,0 EUR
<b>Fruchtiges Fischcurry</b> (Main Business-Lunch) Mango / Kokosmilch / Koriander	14,0 EUR

# MEZZE – DESSERT

<b>Kokos-Limetten-Creme</b> mit Melone	5,5 EUR
<b>Earl-Grey Panna cotta</b> Kandierte Wassermelonenschale / frische Früchte	6,8 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

## EGGS

<b>Omelette</b>	14,5 EUR
geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lebna (syrischer Frischkäse von der Hofkäserei Samer) / Wildkräutersalat / geröstete Paprika / Takuan (japanischer Rettich)	
<b>Rührei</b>	4,9 EUR
zwei Eier / Schnittlauch	

## SIDES

<b>MINI – Salzkaramell-Pancakes</b>	7,6 EUR
<b>MINI – Waldbeer-Pancakes</b>	7,6 EUR
<b>Shakshuka</b> mit einem Ei im Pfännchen	7,9 EUR
<b>Kleiner Knusperjoghurt</b>	5,5 EUR
<b>Croissant</b>	3,5 EUR
<b>Lemon-Curd-Croissant</b>	4,5 EUR
<b>Portion Lemon-Curd</b>	3,0 EUR
<b>Geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot</b>	3,0 EUR

# MEZZE – APPETIZER

<b>Oliven</b> <sup>vegan</sup> eingelegte Kalamata & sizilianische grüne Oliven	5,2 EUR
<b>Hummus</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> eingelegter weißer Rettich / Schwarzkümmel-Öl / Buchweizen-Crunch	6,9 EUR
<b>Baba Ghanoush</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> Kapernäpfel & Sesamgurke / Bärlauchöl / Schwarzkümmel	7,9 EUR
<b>Erbsen-Guacamole</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> Pimento / Paprikaöl / Petersilie & Minze	7,2 EUR
<b>Muhammara</b> <sup>vegan</sup> <i>(mit geröstetem Bio-Dinkelruchmehl-Brot)</i> arabischer Paprika-Walnuss-Dip / Röstpaprika / rauchiges Mango-Chutney / karamellierte Walnüsse	8,2 EUR

# MEZZE – KALT

<b>Panzanella</b> <sup>vegan</sup> bunte Tomaten / Ruchbrot-Croutons / Basilikum-Öl / Salzzitrone / Petersilie & Minze	8,9 EUR
<b>Burrata</b> Soffritto / Oliven-Pesto / Basilikum-Öl / Rote-Beete-Crunch	11,9 EUR
<b>Vitello</b> sous-vide gezogenes rosa Kalbstafelspitz / Kapernäpfel & Sesamgurke / Rote-Beete-Mayo / Rote-Beete-Crunch	12,2 EUR
<b>Taboulé</b> <sup>vegan</sup> Petersilien-Minz-Salat / Sesam-Gurke / Sesam-Öl / gerösteter Buchweizen	7,2 EUR

<b>Radi</b> <sup>vegan</sup>	7,2 EUR
eingelegter weißer Rettich / Takuan (japanischer Rettich) / rosa Radieschen / Rote-Beete-Mayo / Sprossen	
<b>Çiğ Köfte</b>	8,9 EUR
Kaschk (syrischer Joghurt) / gebratene Aprikose / Mango-Chutney	
<b>Extra geröstetes Bio-Dinkelmehlbrot</b>	3,0 EUR

## MEZZE – W A R M

<b>Ägyptische Falafel</b> <sup>vegan</sup>	9,2 EUR
Baba Ghanoush / Sesam-Gurken / Buchweizen-Crunch	
<b>Gegrillte Aubergine</b>	8,9 EUR
Kaschk (syrischer Joghurt) / Ahornsirup / gerösteter Buchweizen	
<b>Halloumi</b>	9,5 EUR
gegrillte marinierte Wassermelone / rauchiges Mango-Chutney / Petersilie & Minze	
<b>Karamellierte Sesamkarotten</b> <sup>vegan</sup>	7,9 EUR
Blaukrautsalat / Rote-Beete-Mayo / Sesam	
<b>Blumenkohl</b> <sup>vegan</sup>	8,5 EUR
Takuan (japanischer Rettich) / Lemon-Mayo / Curry-Öl	
<b>Gebackene Kasspressknödel</b>	8,5 EUR
Portulak / Bärlauch-Öl / Sprossen	
<b>Linsen-Churros</b>	7,2 EUR
mit Thymian-Ziegenkäse-Dip	
<b>Smashed Potatoes</b> <sup>vegan</sup>	7,5 EUR
Minikartoffeln aus Prüfening in der Schale gegart & gegrillt / Lemon-Majo / Oliven-Pesto	

**MEZZE**

11:30-22:00

# MEZZE – WARM

<b>Geschmorte Lammhackbällchen</b>	9,5 EUR
Pikante andalusische Tomatensauce / Pimento / Petersilien-Minz-Öl	
<b>Tagliata-Steak Salon Beef</b>	14,5 EUR
Tranchen von rosa gebratener Rinderhüfte / Oliven-Pesto / eingelegte Zwiebeln / Bärlauch-Öl	
<b>Gegrillte Maishendlbrust</b>	12,2 EUR
Soffritto / cremige Currysauce / gerösteter Buchweizen	
<b>Black Tiger Garnelen (Blue Label)</b>	11,9 EUR
gegrillte marinierte Wassermelone / kandierte Wassermelonenschale / rauchiges Mango-Chutney	
<b>Köttbullar</b>	8,9 EUR
Rind-Lamm-Hackbällchen / Petersilien-Minz-Salzzitronen-Öl / Lemon-Mayo	
<b>Provenzalisches Zitronen-Huhn</b>	13,5 EUR
Estragon-Velouté / grüner Spargel / Sprossen	
<b>Gegrilltes Saiblingsfilet</b>	14,5 EUR
Blaukraut / Rote-Beete-Mayo / Curry-Öl / Grapefruit	
<b>Extra geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot</b>	3,0 EUR

# MEZZE – WOCHENKARTE

<b>Frittierte Auberginen-Würfel</b> (Starter Business-Lunch) Granatapfelkerne / Koriander-Minz-Joghurt	7,0 EUR
<b>Gelber Linsensalat</b> (Starter Business-Lunch) Brokkoli / Safran-Lebna (syrischer Frischkäse) / Basilikum-Öl	8,0 EUR
<b>Gebackene Spitzpaprika</b> (Main Business-Lunch) Gefüllt mit bunten Cocktailtomaten & Halloumi / Perl-Couscous	14,0 EUR
<b>Rajma</b> (Main Business-Lunch) Cremiges Bohnen-Curry / frischer Staudensellerie / karamellierte Erdnüsse	12,0 EUR
<b>Marinierte Rinderhüftstreifen</b> (Main Business-Lunch) vom Salon-Beef, gegrillt / Sesam-Mangold	16,0 EUR

# MEZZE – DESSERT

<b>Holunderblüten-Creme</b> Mit eingelegten Kumquats & Aprikose	5,5 EUR
<b>Earl-Grey Panna cotta</b> Kandierte Wassermelonenschale / frische Früchte	6,8 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

# **B U S I N E S S L U N C H**

IM OFFSID3

STELL DIR DEIN MITTAGS-MENÜ AUS UNSERER  
AKTUELLEN WOCHENKARTE ZUSAMMEN:

**1x STARTER**

+

**1x MAIN**

INKL. WASSER 0,25L

&

ESPRESSO (MACCHIATO)

**20,5 EUR**

DESSERT AUF WUNSCH FÜR 4,5 EUR

**ALLE SPEISEN AUCH EINZELN ERHÄLTlich**

**MONTAG BIS FREITAG**

11:30 – 14:30

**BUSINESS LUNCH**

11:30-14:30



# SUNDAY SPECIAL

IM OFFSID3

## WEEKLY PREVIEW-MENÜ

JEDEN SONNTAG ABEND AB 17 UHR

LASST EURE WOCHE GEMÜTLICH MIT UNSERER FUSION-KÜCHE AUSKLINGEN. WIR BIETEN EUCH MIT UNSEREM WEEKLY-PREVIEW-MENÜ BEREITS SONNTAG ABENDS EINEN EINBLICK IN DIE SPEISEN DER KOMMENDEN WOCHENKARTE.

STELLT EUCH EUER PREVIEW-MENÜ AUS DEN SPEISEN DER KOMMENDEN WOCHENKARTE SELBER ZUSAMMEN:

**1x STARTER**

+

**1x MAIN**

+

**1x DESSERT**

INKL. WASSER 0,25L

**25,0 EUR**

**IMMER SONNTAGS**

17:00 – 21:00

**SUNDAY PREVIEW MENÜ**

11:30 -22:00