



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



Espresso ¹²	2,6 EUR
Espresso Macchiato ^{12, g}	2,9 EUR
Espresso Doppio ¹²	3,6 EUR
Espresso Doppio Macchiato ^{12, g}	3,9 EUR
Cappuccino ^{12, g}	klein 4,2 EUR / groß 5,5 EUR
Flat White ^{12, g}	4,9 EUR
Cafe Crema ¹²	klein 3,6 EUR / groß 4,8 EUR
Milchkaffee (groß) ^{12, g}	5,2 EUR
Latte Macchiato ^{12, g}	4,7 EUR
Filterkaffee – frisch aufgebrüht (groß) ¹²	4,8 EUR
Alternativen zur Vollmilch	+ 0,5 EUR
Lactosefreie Milch, Hafer-, Sojadrink	
Add some Flavour	+ 0,5 EUR
Macadamia, Vanille, Caramel, Mandel, Kokos	

COFFEE



Iced Latte ^{12, g}	4,9 EUR
Iced Offsid3 Latte ^{12, g} mit Sahne, doppeltem Espresso-Shot und Flavour deiner Wahl	5,9 EUR
Espresso Tonic ¹²	4,7 EUR
Goldene Milch ^h mit Haferdrink, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Kokosöl und Honig	6,5 EUR
Hot / Iced Matcha Latte ^{12, h} mit Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup	5,9 EUR
Hot / Iced Chocolate ^g mit Sahne + 0,7 EUR mit Baileys + 2,5 EUR	5,5 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
Tasse Tee	4,5 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.

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

TEA



SOFTDRINKS



Homemade Icetea ¹² Cranberry-Birne-Rooibos Pfirsich-Rosmarin	0,35l	5,7 EUR
Homemade Lemonade Granatapfel-Ingwer-Zimt Pflaume-Thymian	0,35l	5,7 EUR
Frischer Orangensaft	0,2l	5,9 EUR
Tafelwasser – Karaffe still / spritzig	0,25l 0,5l	2,9 EUR 4,5 EUR
Vöslauer Mineralwasser - Flasche naturell / classic	0,75l	6,9 EUR
Infused Water (still) Hibiskus-Grapefruit Cucumber-Mint Lemongrass-Lime	0,35l	4,2 EUR

SOFTDRINKS



Saft / Nektar	0,25l	4,2 EUR
Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Ananas, Sauerkirsche	0,5l	6,5 EUR
Saftschorle	0,25l	3,9 EUR
	0,5l	5,9 EUR
Coca Cola^{1,12} / Coca Cola light^{1,11,12,13} / Coca Cola zero¹² / Fanta¹ / Sprite	0,33l	4,5 EUR
Paulaner Spezi^{1,12}	0,33l	4,3 EUR
Schweppes	0,2l	4,1 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}	7,9 EUR
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Maracuja Sprizz ^{1, 13}	7,9 EUR
Maracujasaft, Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Cranberry-Birne-Rooibos Sprizz	7,9 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Minze	
Pfirsich-Rosmarin Sprizz	7,9 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone	
Granatapfel-Ingewer-Zimt Sprizz	7,9 EUR
homemade Sirup, Prosecco, Soda, Limette, Sternanis, Rosmarin	
Fiero Tonic ^{13, m}	7,9 EUR
Martini Fiero, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Vin Tonic ^{13, m}	7,9 EUR
Riesling, Tonic-Water, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Zitrone	
Déjà-Vu Tonic ^{13, m}	7,9 EUR
Oriental Déjà-Vu, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Offsid3 Sour ^m	7,9 EUR
Martini Fiero, Orangensaft, Zucker, Limette	

APERITIF



BEER

Helles – Starnberger	0,5l	4,9 EUR
Radler – Starnberger mit Zitronenlimo	0,5l	4,9 EUR
Weizen – Starnberger	0,5l	4,9 EUR
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,9 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



WHITE

Chardonnay	0,1l	4,8 EUR
Rheinhessen – Weingut Milch	0,25l	11,9 EUR
Sauvignon blanc	0,1l	4,6 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,4 EUR
Weißburgunder	0,1l	4,6 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,4 EUR

ROSE

Rosé „Rosa Munde“	0,1l	4,9 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,25l	12,1 EUR

RED

Cabernet-Sauvignon	0,1l	5,2 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	12,8 EUR
Negroamaro Salento IGP	0,1l	5,5 EUR
Apulien – Amastuola	0,25l	13,6 EUR

WINE & BUBBLES



Weinschorle	0,25l	5,5 EUR
Weiß oder Rosé & süß oder sauer	0,5l	8,4 EUR

SPARKLING

Secco Rosé „Trouble Bubble“	0,1l	4,9 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	34,5 EUR

Secco „No Trouble Bubble“ (alkoholfrei)	0,1l	4,7 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	32,5 EUR

Prosecco	0,1l	4,2 EUR
Mionetto	0,75l	28,5 EUR

Crémant	0,1l	5,9 EUR
Michel Laurent Crémant de Loire	0,75l	37,5 EUR

WINE & BUBBLES



London Mule Gin, Ginger Beer, Gurke	8,5 EUR
Gin Basil Smash Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum	10,5 EUR
Blueberry Sour Gin, Zitronensaft, Blueberry-Jam, Eiweiß	9,5 EUR
Raspberry Fiero Gin, Martini Fiero, Ahornsirup, frische Himbeeren	9,5 EUR
Flower Cosmo Gin, Holunderblütensirup, Hibiskussirup, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Cranberrysaft, grobes Meersalz	9,5 EUR
Negroni Gin, Campari, roter Wermut	9,0 EUR
Toffee Negroni Gin, Aperol, Haselnusslikör	9,5 EUR
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Limette	8,5 EUR
Cosmopolitan Vodka, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrysaft, grobes Meersalz	9,0 EUR
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör, Vanillesirup, Espresso	9,5 EUR
Peach Martini Vodka, Pfirsich-Likör, Zitronensaft, Pfirsichsaft, frische Petersilie	10,0 EUR

HIGHBALL & COCKTAIL



Pornstar Martini Vodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup	9,5 EUR
Chocolate Orange Martini Orangenlikör, Kaffeeликör, Schokoladenlikör, grobes Meersalz	9,5 EUR
Margarita Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, grobes Meersalz	8,5 EUR
Lavender Margarita Tequila, Orangenlikör, homemade Lavendel-Apfel-Sirup, Limettensaft	10,5 EUR
Mai Tai Weißer Rum, dunkler Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Zitronensaft	10,5 EUR
Caipirinha Cachaça, brauner Rohrzucker, frische Limette	9,5 EUR
Mojito Brauner Rum, frische Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Soda	9,5 EUR
Old Fashioned Bourbon, Orange Bitters, Ahornsirup	10,0 EUR
Whiskey Sour Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup – mit oder ohne Eiweiß	10,0 EUR
Bourbon Basil Smash Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum	10,5 EUR

HIGHBALL & COCKTAIL



Shots

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

After Dinner

Grappa di Barolo 2cl	3,5 EUR
Sandemann Tawny Portwein 5cl	4,5 EUR
Bulleit Bourbon 2cl	4,5 EUR
Ramazotti ^{1, 13} 4cl	4,5 EUR
Baileys 4cl	4,5 EUR

DIGESTIF



FOOD

SANDWICHES

Egg Hemingway

19,2 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Wasabi-Kürbis-Mayo / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / Kapernäpfel & smashed Cucumber / zwei pochierte Eier / cold-smoked Salmon vom Mulzer-Hof / Sauce Béarnaise

Egg Benedict

18,2 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lemon-Mayo / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / Sesam-Karotten / zwei pochierte Eier / gegrillte Maishendlbrust / Sauce Béarnaise

Egg Blackstone

17,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Black-Garlic-Mayo / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / gegrillte Pimientos / zwei pochierte Eier / gegrillter Bacon / Sauce Béarnaise

Beef-Sandwich

18,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Black-Garlic-Mayo / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / gegrillte Pimientos / gegrillte Rinderhüftstreifen / Paprika-Chutney

Feigen-Ziegenkäse-Sandwich

16,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Thymian-Ziegenfrischkäse-Creme / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / Feigen / Weintrauben-Chutney / karamellierte Walnüsse

Hummus-Sandwich vegan

15,5 EUR

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

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

Burrata-Sandwich

17,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / Ofentomaten / Balsamico-Kirschen / frischer Basilikum / Basilikum-Öl

Avocado-Sandwich

15,5 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse / Chermoula / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / Avocado / smashed Cucumber / Pistazien-Crunch

Halloumi-Sandwich

17,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Baba Ghanoush / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / gegrillter Halloumi (von der Hofkäserei Samer) / Feigen / Weintrauben-Chutney

Laugenschmaus

17,9 EUR

Laugen-Croissant / Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip) / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / Paprika-Chutney & gegrillte Pimientos / Omelette / gegrillter Bacon

Cilbir (türkische pochierte Eier)

15,9 EUR

Pikanter Joghurt / zwei pochierte Eier / Paprika-Chutney & Ofentomaten / Honig / gerösteten Mandeln / geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

BREAKFAST – MEZZE

Classic

15,9 EUR

Klassische Shakshuka (mit einem Ei) / Dreierlei Dips (Hummus / Muhammara / Baba Ghanoush) / gefüllte Pimientos (mit Thymian-Ziegenkäse-Creme) / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

Green-Shakshuka

15,9 EUR

Grüne Shakshuka (mit Babyspinat, Fenchel, Zucchini, karamellisierten Walnüssen und einem pochierten Ei) / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse mit Paprika-Chutney / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

Menemen

16,5 EUR

türkische Eierspeise (Rührei mit Paprika-Chutney und würzigem Hartkäse überbacken) / Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip) mit eingelegten Oliven / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

Sweet

16,5 EUR

Mango-Smoothie-Bowl (mit griechischem Joghurt, frischer Melone, marinierten getrockneten Aprikosen, Kokos-Crunch, karamellisiertem Erdnuss-Crunch) / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse mit Trauben-Chutney / Croissant

Antipasti

15,5 EUR

Grillgemüse, orientalisch gewürzt als Antipasti / Süßkartoffel-Hummus mit gegrillter Pimiento / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

Egg

15,9 EUR

Rührei (2 Eier) mit Bacon / Butter / kleine Portion Süßkartoffel-Hummus / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse mit fruchtigem Waldbeeren-Ragout / geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

SWEET TREATS

Salzkaramell-Pancakes

14,9 EUR

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

Waldbeer-Pancakes

14,9 EUR

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

Crunchy-French-Toast

16,9 EUR

Brioche im Knusper-Mantel / frische Melone / marinierte getrocknete
Aprikosen / Feigen / Lemon-Curd / Creme-Cheese-Holunderblüten-Frosting

BREAKFAST BOWLS

Mango-Smoothie-Bowl

12,9 EUR

griechischer Joghurt / frische Melone / marinierte getrocknete
Aprikosen / Kokos-Crunch / karamellisierter Erdnuss-Crunch

Knusper-Joghurt

12,5 EUR

griechischer Joghurt / Waldbeer-Ragout / gekeimte Müsliflocken /
Minz-Pesto / frische Beeren

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

SIDES & BASICS

Portion Geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot	3,0 EUR
Portion Yufka	2,0 EUR
Croissant	3,5 EUR
Lemon-Curd-Croissant	4,5 EUR
MINI – Salzkaramell-Pancakes	7,6 EUR
MINI – Waldbeer-Pancakes	7,6 EUR
Kleiner Knusperjoghurt	5,5 EUR
Dreierlei Dips mit Za'atar-Fenchelbrothips	6,9 EUR
Shakshuka mit einem Ei im Pfännchen	7,9 EUR
Grüne Shakshuka mit einem Ei im Pfännchen	8,5 EUR
Menemen im Pfännchen	8,5 EUR
Rührei (zwei Eier)	4,9 EUR
Spiegelei (zwei Eier)	4,9 EUR
Bacon (3 Scheiben)	2,8 EUR
Portion Butter	1,0 EUR
Portion Honig	2,0 EUR
Portion Lemon-Curd	3,0 EUR
Portion Hummus	2,8 EUR
Portion Muhammara	2,8 EUR
Portion Baba Ghanoush	2,8 EUR
Portion körniger Frischkäse mit Waldbeeren-Ragout	5,5 EUR
Portion körniger Frischkäse mit Paprika-Chutney	6,5 EUR
Portion körniger Frischkäse mit Trauben-Chutney	6,5 EUR

BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

MEZZE – APPETIZER

alle Dips werden mit Yufka – dünnem türkischen Fladenbrot - serviert

Oliven ^{vegan}	5,9 EUR
Mix aus grünen Nocellara-, dunklen Nicoise- und Kalamata-Oliven	
Gefüllte Pimientos	6,5 EUR
mit Thymian-Ziegenkäse-Creme / Mandel-Crunch	
Spitzkohl-Kimchi ^{vegan}	6,5 EUR
fermentierte Steckrübe / gerösteter Sesam	
Dreierlei Dips ^{vegan}	7,5 EUR
Süßkartoffel-Hummus / Baba Ghanoush / Muhammara	
Süßkartoffel-Hummus ^{vegan}	6,9 EUR
fermentierte Steckrübe / Orangen-Thymian-Jus	
Baba Ghanoush ^{vegan}	7,9 EUR
smashed Cucumber / Kapernäpfel	
Muhammara ^{vegan}	8,5 EUR
eingelegte Oliven / karamellierte Walnüsse	

MEZZE – GEMÜSE

Börek	8,5 EUR
gefüllt mit Halloumi (von der Hofkäserei Samar) & Paprika-Bulgur / Thymian-Ziegenkäse-Creme	
Apfel-Fenchel-Salat ^{vegan}	8,9 EUR
in Thymiansud gegarter Fenchel / knackiger Apfel / Granatapfelkerne / getrocknete Aprikose & Feige / Babyspinat	
Moghrabieh ^{vegan}	9,5 EUR
Perlcouscous mit frischer Minze / Balsamico- Zwiebeln / Orangen / getrockneten Aprikosen / Orangen-Thymian-Jus	

Extra Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot) 2,0 EUR

MEZZE

11:30-22:00

Burrata	12,9 EUR
gegrillte Tomaten / Balsamico-Kirschen / Kapern / eingelegte Oliven	
Mediterraner Dinkelsalat ^{vegan}	8,5 EUR
Bayerischer Urdinkel / gegrillte Aubergine / gebackene Paprika / Artischocken / Oliven / Salzzitrone	
Ägyptische Falafel ^{vegan}	9,5 EUR
Süßkartoffel-Hummus / Koriander-Ingwer-Gurken / Buchweizen-Crunch	
Gegrillte Aubergine	9,5 EUR
Tahini-Joghurt / Ahornsirup / gekeimter Buchweizen	
Karamellierte violette Sesam-Karotten ^{vegan}	8,5 EUR
Rote-Beete-Crunch / Lemon-Mayo	
Gerösteter Blumenkohl ^{vegan}	8,9 EUR
Brokkoli-Samen / Black-Garlic-Mayo	
Strangolapreti	9,9 EUR
Babyspinat / Bergkäse / Beef-Jerky / Orangenbutter	
Süßkartoffel-Spalten	7,8 EUR
frittierte frische Süßkartoffel / Wasabi-Kürbis-Mayo	
Smashed Potatoes ^{vegan}	7,8 EUR
Kartoffeln aus Prüfening in der Schale gegart & gegrillt / Black-Garlic-Mayo	
Gegrillter Halloumi von der Hofkäserei Samar	11,9 EUR
in Thymiansud marinierter Fenchel / Weintrauben-Thymian-Chutney / gegrillter Traubenspieß	

Extra Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot) 2,0 EUR

MEZZE – FISCH/FLEISCH

Geschmorte Lammhackbällchen	9,9 EUR
Pikante andalusische Tomatensauce / Pimiento / frische Minze	
Steak Salon Beef – Tagliata	14,9 EUR
rosa gebratenes Rinderhüftsteak / rosa Perlcouscous / Chermoula / Rote-Zwiebel-Püree	
Gegrillte Maishendlbrust	13,5 EUR
Zucchini-Fenchel-Gemüse / Spicy-Süßkartoffel-Sauce / Paprika-Öl	
Black Tiger Garnelen Blue Label	13,5 EUR
scharf angebratener Fenchel / Spitzkohl-Kimchi / Lemon-Mayo	
Köttbullar	8,9 EUR
marinierte getrocknete Datteln und Feigen / Lemon-Mayo	
Provenzalisches Huhn	13,9 EUR
Maishendlschenkel in Estragon-Oliven-Fond gegart / Grillgemüse	
Kaltgeräucherte Lachsforelle	13,5 EUR
vom Fischhof Mulzer / in Orangenbutter sautiert / Süßkartoffel-Hummus / gegrillte Orange / Wasabi-Mayo	
gegrilltes Saiblingsfilet	15,5 EUR
vom Fischhof Mulzer / Belugalinsen / fermentierte Rüben / Sauce Béarnaise	

Extra Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot) 2,0 EUR

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

MEZZE – WOCHENKARTE

Gegrillte Polenta (Starter Business-Lunch) auf buntem Tomatensalat	7,0 EUR
Berberitzen-Bulgur-Salat (Starter Business-Lunch) Gurke / frische Minze / körniger Frischkäse	8,0 EUR
Marokkanisch Tajine (Main Business-Lunch) Süßkartoffel / Aprikose / Tahini-Joghurt	12,0 EUR
Rinderhüftstreifen (Main Business-Lunch) Bohnen / Paprika-Chutney / Chermoula	14,0 EUR
Gegrilltes Zanderfilet (Main Business-Lunch) Tomaten-Fenchel-Ragout / Kapernäpfel / Buchweizen-Crunch	16,0 EUR

MEZZE – DESSERT

Espresso-Parfait mit Miso-Karamell / Kaffee-Kirschen	5,5 EUR
Pariser Creme Schoko-Kaffee-Mousse mit Zwetschgenröster	6,8 EUR
Earl-Grey Panna cotta Orangen-Thymian-Sauce / Feige	6,8 EUR

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

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