



# MENU



## SUMMER DRINKS

### **Homemade Watermelon-Lemonade**

5,9 EUR

### **Espresso-Frappé**

Doppelter Espresso-Shot, Karamell-Sirup, Vollmilch & Sahne

5,9 EUR

### **Mango-Frappé**

Mango-Püree, Limettensaft, Sojamilch

6,5 EUR

### **Mango-Iced-Matcha**

Mango-Püree, Matcha-Tee, Ahorn-Sirup, Vollmilch

6,9 EUR

### **Berry-Iced-Matcha**

Waldbeeren-Püree, Matcha-Tee, Ahorn-Sirup, Vollmilch

6,9 EUR



## SUMMER DRINKS

### **Apfel-Lavendel-Sprizz**

Apfelsaft, Lavendel-Sirup, Prosecco, Soda

8,5 EUR

### **Mango Mai Thai**

Weißer Rum, dunkler Rum, Mango-Püree, Orangenlikör,  
Kokos-Sirup, Zitronensaft

10,5 EUR

### **Basil Blossom**

Gin, Rhabarbersaft, Bitter Lemon, weißer Rohrzucker-Sirup,  
Zitronensaft, frischer Basilikum

10,5 EUR

### ***Location für deine Feier gesucht?***

*Wir bieten Platz für bis zu 70 Personen und verschiedene  
Gestaltungsmöglichkeiten. Anfragen gerne an euren  
Service oder [info@offsid3.de](mailto:info@offsid3.de)*



**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 4,5 EUR / groß 5,6 EUR
<b>Flat White</b> <sup>12,g</sup>	4,9 EUR
<b>Cafe Crema</b> <sup>12</sup>	klein 3,6 EUR / groß 4,9 EUR
<b>Milchkaffee (groß)</b> <sup>12,g</sup>	5,5 EUR
<b>Latte Macchiato</b> <sup>12,g</sup>	4,9 EUR
<b>Filterkaffee</b> – frisch aufgebriiht (groß) <sup>12</sup>	4,9 EUR
<b>Alternativen zur Vollmilch</b>	+ 0,5 EUR
Lactosefreie Milch, Hafer-, Sojadrink	
<b>Add some Flavour</b>	+ 0,5 EUR
Macadamia, Vanille, Caramel, Mandel, Kokos	

## COFFEE



<b>Cold Brew</b> (homemade) <sup>12</sup>	4,9 EUR
<b>Cold Brew Macchiato</b> <sup>12, g</sup>	5,2 EUR
<b>Iced Latte</b> <sup>12, g</sup>	5,4 EUR
<b>Iced Offsid3 Latte</b> <sup>12, g</sup> mit Sahne, doppeltem Espresso-Shot und Flavour deiner Wahl	5,9 EUR
<b>Espresso Tonic</b> <sup>12</sup>	4,9 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, Vollmilch und Ahorn-Sirup	5,9 EUR
<b>Hot / Iced Chocolate</b> <sup>g</sup> mit Sahne + 0,7 EUR mit Baileys + 2,5 EUR	5,5 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 Vanille-Flavour	5,9 EUR

## SPECIALS



<b>Frischer Minz-Zitronen-Tee</b>	4,2 EUR
<b>Frischer Ingwer-Zitronen-Tee</b>	4,2 EUR
<b>Tasse Tee</b>	4,9 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 feinsfruchtig-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>White Caramel</b>	Weißer Tee – zart-süße, weiche Karamellnote

# TEA



**SOFTDRINKS**



<b>Homemade Icetea</b> <sup>12</sup> Cranberry-Birne-Rooibos Pflirsich-Rosmarin	0,45l	5,9 EUR
<b>Homemade Lemonade</b> Granatapfel-Ingwer-Zimt Pflaume-Thymian	0,45l	5,9 EUR
<b>Frischer Orangensaft</b>	0,2l	5,9 EUR
<b>Tafelwasser – Karaffe</b> still / spritzig	0,25l 0,5l	2,9 EUR 4,5 EUR
<b>Vöslauer Mineralwasser - Flasche</b> naturell / classic	0,75l	6,9 EUR
<b>Infused Water (still)</b> Hibiskus-Grapefruit Cucumber-Mint Lemongrass-Lime	0,35l	4,2 EUR

## SOFTDRINKS



<b>Saft / Nektar</b>	0,25l	4,2 EUR
Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Ananas, Sauerkirsche	0,5l	6,5 EUR
<b>Saftschorle</b>	0,25l	3,9 EUR
	0,5l	5,9 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	4,5 EUR
<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,12</sup>	0,33l	4,3 EUR
<b>Schweppes</b>	0,2l	4,1 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>	7,2 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>	8,2 EUR
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Maracuja Sprizz</b> <sup>1, 13</sup>	8,2 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>	7,9 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>	8,2 EUR
Martini Fiero, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
<b>Déjà-Vu Tonic</b> <sup>13, m</sup>	8,2 EUR
Oriental Déjà-Vu, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
<b>Offsid3 Sour</b> <sup>m</sup>	8,5 EUR
Martini Fiero, Orangensaft, Zucker, Limette	

## APERITIF



## BEER

<b>Helles</b> – Starnberger	0,5l	4,9 EUR
<b>Radler</b> – Starnberger mit Zitronenlimo	0,5l	4,9 EUR
<b>Weizen</b> – Starnberger	0,5l	4,9 EUR
<b>Weizen alkoholfrei</b>	0,5l	4,9 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	4,9 EUR
Rheinhessen – Weingut Milch	0,25l	12,1 EUR
<b>Sauvignon blanc</b>	0,1l	4,8 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,9 EUR
<b>Weißburgunder</b>	0,1l	4,8 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,9 EUR

## ROSE

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

## RED

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

## WINE & BUBBLES



<b>Weinschorle</b>	0,25l	5,5 EUR
Weiß oder Rosé & süß oder sauer	0,5l	8,4 EUR

## SPARKLING

<b>Secco Rosé „Trouble Bubble“</b>	0,1l	5,2 EUR
Franken – Weingut am Stein	0,75l	34,5 EUR

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

<b>Prosecco</b>	0,1l	4,2 EUR
Mionetto	0,75l	28,5 EUR

<b>Crémant</b>	0,1l	6,5 EUR
Michel Laurent Crémant de Loire	0,75l	37,5 EUR

## WINE & BUBBLES



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

## HIGHBALL & COCKTAIL



<b>Pornstar Martini</b>	10,0 EUR
Vodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup	
<b>Chocolate Orange Martini</b>	10,0 EUR
Orangenlikör, Kaffeeликör, Schokoladenlikör, grobes Meersalz	
<b>Margarita</b>	8,5 EUR
Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, grobes Meersalz	
<b>Lavender Margarita</b>	10,5 EUR
Tequila, Orangenlikör, homemade Lavendel-Apfel-Sirup, Limettensaft	
<b>Mai Tai</b>	11,0 EUR
Weißer Rum, dunkler Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Zitronensaft	
<b>Caipirinha</b>	9,5 EUR
Cachaça, brauner Rohrzucker, frische Limette	
<b>Mojito</b>	10,0 EUR
Brauner Rum, frische Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Soda	
<b>Old Fashioned</b>	10,5 EUR
Bourbon, Orange Bitters, Ahornsirup	
<b>Whiskey Sour</b>	10,5 EUR
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup – mit oder ohne Eiweiß	
<b>Bourbon Basil Smash</b>	10,5 EUR
Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum	

## 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

19,5 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

18,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lemon-Mayo / frischer Salat mit Babyspinat & Mangold / Sesam-Karotten / zwei pochierte Eier / gegrillte Maishendlbust / 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 / Kaffee-Kirschen / karamellierte Walnüsse

## Hummus-Sandwich <sup>vegan</sup>

15,9 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** 16,5 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 im Sesammantel (von der Hofkäserei Samer) / Feigen / Kaffee-Kirschen

**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 – MEZZE

## **Classic-Mezze**

16,5 EUR

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

## **Green-Shakshuka-Mezze**

16,5 EUR

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

## **Menemen-Mezze**

17,5 EUR

türkische Eierspeise (Rührei mit Paprika-Chutney und Halloumi (von der Hofkäserei Samer) überbacken) / Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip) mit eingelegten Oliven / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

## **Sweet-Mezze**

17,5 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

## **Egg-Mezze**

16,5 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**

13,9 EUR

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

### **Knusper-Joghurt**

12,9 EUR

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

**BREAKFAST / BRUNCH**

09:00-17:00

## SIDES & BASICS

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

## BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

# MEZZE – APPETIZER

*alle Dips werden mit Yufka – dünnem türkischen Fladenbrot - serviert*

<b>Marinierte Oliven</b> <sup>vegan</sup>	6,0 EUR
Mix aus grünen Nocellara-, dunklen Nicoise- und Kalamata-Oliven	
<b>Gefüllte Pimientos</b>	6,5 EUR
Thymian-Ziegenkäse-Creme / Mandel-Crunch	
<b>Gegrillte Artischocke</b> <sup>vegan</sup>	7,0 EUR
Marinierte Oliven / Zitronensalz	
<b>Spitzkohl-Kimchi</b> <sup>vegan</sup>	6,5 EUR
fermentierte Steckrübe / gerösteter Sesam	
<b>Dreierlei Dips</b> <sup>vegan</sup>	7,5 EUR
Süßkartoffel-Hummus / Baba Ghanoush / Muhammara	
<b>Süßkartoffel-Hummus</b> <sup>vegan</sup>	7,0 EUR
fermentierte Steckrübe / Orangen-Thymian-Jus	
<b>Baba Ghanoush</b> <sup>vegan</sup>	8,0 EUR
smashed Cucumber / Kapernäpfel	
<b>Muhammara</b> <sup>vegan</sup>	8,5 EUR
marinierte Oliven / karamellierte Walnüsse	

# MEZZE – GEMÜSE

<b>Burrata</b>	13,5 EUR
geröstete Tomaten / Balsamico-Kaffee-Kirschen / Kapern / eingelegte Oliven	
<b>Gegrillter Halloumi im Sesammantel</b>	14,0 EUR
von der Hofkäserei Samar / Balsamico-Kaffee-Kirschen / Honig / Artischocken-Zitronen-Creme	

Extra Yufka (dünnem türkisches Fladenbrot) 2,0 EUR

**MEZZE**

11:30-22:00

<b>Börek</b>	9,5 EUR
gefüllt mit Halloumi (von der Hofkäserei Samar) & Paprika-Bulgur / Thymian-Ziegenkäse-Creme	
<b>Spinatnocken</b>	10,0 EUR
Babyspinat / Bergkäse / Beef-Jerky / Orangenbutter	
<b>Moghrabieh</b> <sup>vegan</sup>	9,5 EUR
Perlcouscous mit frischer Minze / Balsamico- Zwiebeln / Orangen / getrockneten Aprikosen / Orangen-Thymian-Jus	
<b>Ägyptische Falafel</b> <sup>vegan</sup>	9,5 EUR
Süßkartoffel-Hummus / Koriander-Ingwer-Gurken / Buchweizen-Crunch	
<b>Gegrillter Radicchio</b> <sup>vegan</sup>	9,0 EUR
Rote-Zwiebel-Creme / karamellierte Walnüsse	
<b>Artischocken-Duo</b>	9,5 EUR
Artischocken-Zitronen-Creme / gegrillte Artischocke / Spitzkohl / karamellierte Walnüsse	
<b>Gegrillte Aubergine</b>	9,5 EUR
Tahini-Joghurt / Ahornsirup / gekeimter Buchweizen	
<b>Karamellierte Sesam-Karotten</b> <sup>vegan</sup>	9,0 EUR
Smashed Cucumber / Zitronensalz / Lemon-Mayo	
<b>Gerösteter Blumenkohl</b> <sup>vegan</sup>	9,0 EUR
Brokkoli-Samen / Curry-Öl / Black-Garlic-Mayo	
<b>Kichererbsensalat</b>	9,0 EUR
Smashed Cucumber / Salzzitrone / Koriander-Minz-Joghurt / frische Minze	
<b>Sommersalat</b> <sup>vegan</sup>	9,0 EUR
Frühlingslauch / Smashed Cucumber / Avocado / karamellierter Erdnüsse	
<b>Süßkartoffel-Spalten</b> <sup>vegan</sup>	8,0 EUR
frittierte frische Süßkartoffel / Wasabi-Kürbis-Mayo	
<b>Smashed Potatoes</b> <sup>vegan</sup>	7,5 EUR
Kartoffeln aus Prüfening in der Schale gegart & gegrillt / Black-Garlic-Mayo	

**MEZZE**

11:30-22:00

# MEZZE – FISCH/FLEISCH

<b>Steak Salon Beef</b> rosa gebratenes Rinderhüftsteak / rosa Perlcouscous / Chermoula / Rote-Zwiebel-Püree	15,5 EUR
<b>Maishendlbrust</b> sous-vide-gegart & gegrillt / in Chermoula mariniert / Spitzkohl-Kimchi	14,5 EUR
<b>Marokkanisches Huhn</b> Maishendlschenkel in würzigem Sud / marinierte getrocknete Datteln & Aprikosen / frische Feigen	14,0 EUR
<b>Gegrilltes Saiblingsfilet</b> vom Fischhof Mulzer / Sesamblattspinat / Artischocke & Zucchini / fermentierte Rüben / Kokos-Limetten-Sauce	16,0 EUR
<b>Black Tiger Garnelen</b> Blue Label scharf angebratener Spitzkohl / Brokkoli-Samen / Lemon-Mayo	14,0 EUR
<b>Kaltgeräucherte Lachsforelle</b> vom Fischhof Mulzer / in Orangenbutter sautiert / Süßkartoffel-Hummus / gegrillte Orange / Wasabi-Mayo	13,5 EUR
<b>Geschmorte Lammhackbällchen</b> Pikante andalusische Tomatensauce / Pimiento / frische Minze	10,0 EUR
<b>Köttbullar</b> marinierte getrocknete Datteln und Feigen / Lemon-Mayo	9,5 EUR

Extra Yufka (dünnnes 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

<b>Radicchio-Orangen-Salat</b> (Starter Business-Lunch) eingelegte Wassermelonenschale / karamellisierte Walnüsse	7,0 EUR
<b>Frühlingszwiebeln im Speckmantel</b> (Starter Business-Lunch) Datteln / Feigen	8,0 EUR
<b>Überbackene Aubergine</b> (Main Business-Lunch) gefüllt mit Bulgur / Tahini-Joghurt	12,0 EUR
<b>Gegrillte Rinderhüftstreifen</b> (Main Business-Lunch) Fenchelgemüse / Weißwein-Sud / gerösteter Buchweizen	14,0 EUR
<b>Orientalischer Lammrücken</b> (Main Business-Lunch) grüne Bohnen / Granatapfel-Orangen-Jus / gegrillte Grapefruit	16,0 EUR

# MEZZE – DESSERT

<b>Joghurt-Limetten-Mousse</b> eingelegte Aprikosen	6,0 EUR
<b>Pariser Creme</b> Schoko-Kaffee-Mousse mit Zwetschgenröster	7,0 EUR
<b>Earl-Grey Panna cotta</b> Orangen-Thymian-Sauce / Feige	7,5 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 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)

**21,5 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