



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*



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

COFFEE



Cold Brew (homemade) ¹²	4,9 EUR
Cold Brew Macchiato ^{12, g}	5,2 EUR
Iced Latte ^{12, g}	5,4 EUR
Iced Offsid3 Latte ^{12, g} mit Sahne, doppeltem Espresso-Shot und Flavour deiner Wahl	5,9 EUR
Espresso Tonic ¹²	4,9 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 Vanille-Flavour	5,9 EUR

SPECIALS



Frischer Minz-Zitronen-Tee	4,2 EUR
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,2 EUR
Tasse Tee	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.

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	0,45l	5,9 EUR
Homemade Lemonade Granatapfel-Ingwer-Zimt Pflaume-Thymian	0,45l	5,9 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	7,2 EUR
Cremant, Orangenlikör, frischer Orangensaft	
Peach Bellini ^m	6,9 EUR
Prosecco, Pfirsichpüree	
Aperol Sprizz ^{1, 13}	8,2 EUR
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Maracuja Sprizz ^{1, 13}	8,2 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}	8,2 EUR
Martini Fiero, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Déjà-Vu Tonic ^{13, m}	8,2 EUR
Oriental Déjà-Vu, Tonic-Water, Rosmarin, Grapefruit	
Offsid3 Sour ^m	8,5 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	4,9 EUR
Rheinhessen – Weingut Milch	0,25l	12,1 EUR
Sauvignon blanc	0,1l	4,8 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,9 EUR
Weißburgunder	0,1l	4,8 EUR
Pfalz – Lukas Kesselring	0,25l	11,9 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	5,2 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	6,5 EUR
Michel Laurent Crémant de Loire	0,75l	37,5 EUR

WINE & BUBBLES



London Mule 9,5 EUR

Gin, Ginger Beer, Gurke

Gin Basil Smash 10,5 EUR

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum

Blueberry Sour 10,0 EUR

Gin, Zitronensaft, Blueberry-Jam, Eiweiß

Raspberry Fiero 9,5 EUR

Gin, Martini Fiero, Ahornsirup, frische Himbeeren

Flower Cosmo 10,0 EUR

Gin, Holunderblütensirup, Hibiskussirup, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Cranberrysaft, grobes Meersalz

Negroni 9,5 EUR

Gin, Campari, roter Wermut

Toffee Negroni 9,5 EUR

Gin, Aperol, Haselnusslikör

Moscow Mule 9,5 EUR

Vodka, Ginger Beer, Limette

Cosmopolitan 9,5 EUR

Vodka, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrysaft, grobes Meersalz

Espresso Martini 9,5 EUR

Vodka, Kaffeelikör, Vanillesirup, Espresso

Peach Martini 10,0 EUR

Vodka, Pfirsich-Likör, Zitronensaft, Pfirsichsaft, frische Petersilie

HIGHBALL & COCKTAIL



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

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

19,5 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 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 / Kaffee-Kirschen / karamellisierte Walnüsse

Hummus-Sandwich vegan

15,9 EUR

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Süßkartoffel- Hummus / gegrillte Aubergine / karamellisierte Sesam-Karotten / Ofentomaten / karamellisierte 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 / BRUNCH

09:00-17:00

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 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	8,5 EUR
MINI – Waldbeer-Pancakes	8,5 EUR
Kleiner Knusperjoghurt	5,9 EUR
Dreierlei Dips	7,5 EUR
Shakshuka mit einem Ei im Pfännchen	7,9 EUR
Grüne Shakshuka mit einem Ei im Pfännchen	8,5 EUR
Menemen im Pfännchen	8,9 EUR
Rührei (zwei Eier)	5,2 EUR
Spiegelei (zwei Eier)	5,2 EUR
Bacon (3 Scheiben)	2,8 EUR
Portion Butter	1,2 EUR
Portion Honig	2,0 EUR
Portion Lemon-Curd	3,0 EUR
Portion Hummus	3,5 EUR
Portion Muhammara	3,5 EUR
Portion Baba Ghanoush	3,5 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

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

MEZZE – GEMÜSE

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

Extra Yufka (dünnnes türkisches Fladenbrot) 2,0 EUR

MEZZE

11:30-22:00

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

MEZZE

11:30-22:00

MEZZE – FISCH/FLEISCH

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

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

11:30-22:00

MEZZE – WOCHENKARTE

Zucchini-Carpaccio (Starter Business-Lunch) Ziegenfrischkäse / Granatapfelkerne	7,0 EUR
Spinat-Borani (Starter Business-Lunch) Kichererbsen / Dill / Minze	8,0 EUR
Manti mit Belugalinsen (Main Business-Lunch) Staudensellerie / Tahini-Joghurt	12,0 EUR
Libanesische Aubergine (Main Business-Lunch) gefüllt mit Lammhack / Paprika-Salsa	14,0 EUR
Gegrilltes Kalbstafelspitz (Main Business-Lunch) Fenchel / Senf-Meerrettich-Rahmsauce / Senfkaviar	16,0 EUR

MEZZE – DESSERT

Vispipuuro Finnische Beeren-Creme mit Lemon-Curd und frischen Blaubeeren	6,0 EUR
Pariser Creme Schoko-Kaffee-Mousse mit Zwetschgenröster	7,0 EUR
Earl-Grey Panna cotta 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 ERHÄLTICH

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