



# 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 4,5 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 aufgebrüht (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>Iced Latte</b> <sup>12, g</sup>                                                                          | 5,4 EUR |
| <b>Iced Offsid3 Latte</b> <sup>12, g</sup><br>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><br>mit Haferdrink, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Kokosöl und Honig      | 6,5 EUR |
| <b>Hot / Iced Matcha Latte</b> <sup>12, h</sup><br>mit Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup                 | 5,9 EUR |
| <b>Mango Iced Matcha Latte</b> <sup>12, h</sup><br>mit Mango-Püree, Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup    | 6,9 EUR |
| <b>Berry Iced Matcha Latte</b> <sup>12, h</sup><br>mit Waldbeer-Püree, Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup | 6,9 EUR |
| <b>Hot / Iced Chocolate</b> <sup>g</sup><br>mit Sahne + 0,7 EUR<br>mit Baileys + 2,5 EUR                    | 5,5 EUR |
| <b>Moccacino</b> <sup>12, g</sup><br>Heiße Schokolade mit Espresso-Shot                                     | 6,2 EUR |
| <b>Chai Latte</b> <sup>12, g</sup><br>mit Vollmilch, homemade Chai, 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 feinfuchtig-leichem 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><br>Cranberry-Birne-Rooibos<br>Pfirsich-Rosmarin    | 0,45l         | 5,9 EUR            |
| <b>Homemade Lemonade</b><br>Granatapfel-Ingwer-Zimt<br>Pflaume-Thymian                  | 0,45l         | 5,9 EUR            |
| <b>Frischer Orangensaft</b>                                                             | 0,2l          | 5,9 EUR            |
| <b>Tafelwasser – Karaffe</b><br>still / spritzig                                        | 0,25l<br>0,5l | 2,9 EUR<br>4,5 EUR |
| <b>Vöslauer Mineralwasser - Flasche</b><br>naturell / classic                           | 0,75l         | 6,9 EUR            |
| <b>Infused Water (still)</b><br>Hibiskus-Grapefruit<br>Cucumber-Mint<br>Lemongrass-Lime | 0,35l         | 4,2 EUR            |

## SOFTDRINKS





|                                                                                                                                       |       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| <b>Saft / Nektar</b>                                                                                                                  | 0,25l | 4,2 EUR |
| Apfel (trüb), Orange, Maracuja, Rhabarber,<br>Johannisbeere, Pfirsich, Cranberry, Ananas,<br>Sauerkirsche                             | 0,5l  | 6,5 EUR |
| <b>Saftschorle</b>                                                                                                                    | 0,25l | 3,9 EUR |
|                                                                                                                                       | 0,5l  | 5,9 EUR |
| <b>Coca Cola<sup>1,12</sup> / Coca Cola light<sup>1,11,12,13</sup> /<br/>Coca Cola zero<sup>12</sup> / Fanta<sup>1</sup> / Sprite</b> | 0,33l | 4,5 EUR |
| <b>Paulaner Spezi<sup>1,12</sup></b>                                                                                                  | 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> /<br>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

# BIER

Unsere Bierspezialitäten stammen aus der Region, unter anderem von der **Schlossbrauerei Sandersdorf**. Seit dem Jahr 1550 werden im nahen Altmühltal verschiedenste Biere gebraut – wir bieten euch eine Auswahl in **BIO-Qualität**.

|                                                 |      |         |
|-------------------------------------------------|------|---------|
| <b>Helles</b> – Sandersdorfer BIO               | 0,5l | 4,9 EUR |
| <b>Leichtes Helles</b> – Sandersdorfer BIO      | 0,5l | 4,9 EUR |
| <b>Alkoholfreies Helles</b> – Sandersdorfer BIO | 0,5l | 4,9 EUR |
| <b>Dunkles</b> – Sandersdorfer BIO              | 0,5l | 4,9 EUR |

Sandersdorfer Biere werden nicht nur nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut, sondern um die Richtlinien von Bioland ergänzt. 100% der verarbeiteten Rohstoffe wie Hopfen, Gerste und Weizen stammen aus ökologischem Anbau – rund um die Brauerei. Dies sorgt für kurze Wege und sichert eine regionale Wertschöpfung. Dabei werden zusätzliche Anforderungen erfüllt, beispielsweise wird der gesamte Strombedarf durch eine eigene Photovoltaikanlage gedeckt.

# BIER

Weitere Bierspezialitäten beziehen wir von der **BIO-Brauerei Riedenburger**. Die im Jahr 1756 gegründete Brauerei wird inzwischen in der 8. Generation betrieben und ist seit über 30 Jahren als erste Brauerei in Bayern zu 100% rein ökologisch.

Folgende Biere bieten wir euch in **BIO-Qualität**.

|                                                    |       |         |
|----------------------------------------------------|-------|---------|
| <b>Ur-Weizen</b> – Riedenburger BIO                | 0,5l  | 4,9 EUR |
| <b>Hefe-Weizen alkoholfrei</b> – Riedenburger BIO  | 0,5l  | 4,9 EUR |
| <b>Kellerpils</b> – Riedenburger BIO               | 0,33l | 3,9 EUR |
| <b>Alkoholfrei fein hopfig</b> – Riedenburger BIO  | 0,33l | 3,9 EUR |
| <b>Dolden Sommer Sud IPA</b> – Riedenburger BIO    | 0,33l | 4,5 EUR |
| <b>Natur-Radler</b> – Riedenburger BIO             | 0,5l  | 4,9 EUR |
| <b>Natur-Radler alkoholfrei</b> – Riedenburger BIO | 0,5l  | 4,9 EUR |



# BIER



## WHITE

### **Chardonnay**

Rheinhessen – Weingut Milch

0,1l 4,9 EUR

0,25l 12,1 EUR

### **Sauvignon blanc**

Pfalz – Lukas Kesselring

0,1l 4,8 EUR

0,25l 11,9 EUR

### **Weißburgunder**

Pfalz – Lukas Kesselring

0,1l 4,8 EUR

0,25l 11,9 EUR

## ROSE

### **Rosé „Rosa Munde“**

Franken – Weingut am Stein

0,1l 4,9 EUR

0,25l 12,1 EUR

## RED

### **Cabernet-Sauvignon**

Pfalz – Lukas Kesselring

0,1l 5,2 EUR

0,25l 12,8 EUR

### **Negroamaro Salento IGP**

Apulien – Amastuola

0,1l 5,5 EUR

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



**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





|                                                                       |          |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| <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

## 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 |

## Shots

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>Frangelico</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>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 |

## GIN TONIC & DIGESTIF



**FOOD**

# SANDWICHES

## **Egg Hemingway 19,5**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Wasabi-Mayo / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / Honig-Senf-Gurken / Sanddorn / Meerrettich / zwei pochierte Eier / cold-smoked Salmon vom Mulzer-Hof / Sauce Béarnaise

## **Egg Benedict 19,0**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Lemon-Mayo / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / karamellierte Sesam-Karotten / zwei pochierte Eier / gegrillte Maishendlbrust / Sauce Béarnaise

## **Egg Blackstone 18,0**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Black-Garlic-Mayo / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / gegrillte Pimientos / zwei pochierte Eier / Bacon / Sauce Béarnaise

## **Beef-Sandwich 19,5**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Black-Garlic-Mayo / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / gegrillte Pimientos / gegrillte Rinderhüftstreifen / Paprika-Chutney

## **Feigen-Ziegenkäse-Sandwich 17,0**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Thymian-Ziegenfrischkäse-Creme / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / frische Feigen / Kaffee-Kirschen / karamellierte Walnüsse

## **Hummus-Sandwich <sup>vegan</sup> 16,0**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Süßkartoffel- Hummus / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / gegrillte Aubergine / karamellierte Sesam-Karotten / Ofentomaten / karamellierte Walnüsse

## **Burrata-Sandwich 18,0**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / Ofentomaten / Balsamico-Kirschen / frischer Basilikum / Paprika-Öl

## **Avocado-Sandwich 16,5**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse / Chermoula / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / frische Avocado / Honig-Senf-Gurken / Pistazien-Crunch

# BREAKFAST / BRUNCH

09:00-17:00

### **Halloumi-Sandwich 18,0**

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Baba Ghanoush / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / gegrillter Halloumi im Sesammantel (von der Hofkäserei Samer) / frische Feigen / Kaffee-Kirschen

### **Laugenschmaus 18,0**

Laugen-Croissant / Muhammara (arabischer Paprika-Walnuss-Dip) / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / Paprika-Chutney & gegrillte Pimientos / Omelette / Bacon

### **Cilbir – türkische pochierte Eier 16,5**

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

## **B R E A K F A S T – M E Z Z E**

### **Classic-Mezze 18,0**

Klassische Shakshuka (mit einem Ei) / Dreierlei Dips (Hummus / Muhammara / Baba Ghanoush) / gegrillte Artischocke mit marinierten Oliven / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

### **Green-Shakshuka-Mezze 17,5**

Grüne Shakshuka (mit Babyspinat, Pak Choi, Zucchini, karamellisierten Walnüssen und einem Ei) / Dreierlei Dips (Hummus / Muhammara / Baba Ghanoush) / gegrillte Artischocke mit marinierten Oliven / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

### **Menemen-Mezze 17,5**

türkische Eierspeise (Rührei mit Paprika-Chutney und Halloumi überbacken) / Dreierlei Dips (Hummus / Muhammara / Baba Ghanoush) / gegrillte Artischocke mit marinierten Oliven / Yufka (dünnes türkisches Fladenbrot)

### **Sweet-Mezze 18,5**

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

### **Egg-Mezze 17,0**

Rührei (3 Eier) mit Bacon / Butter / Honig / körniger Zitronen-Thymian-Frischkäse mit Paprika-Chutney / geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot

## **BREAKFAST / BRUNCH**

09:00-17:00

# SWEET TREATS

## **Salzkaramell-Pancakes 15,5**

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

*Mini-Salzkaramell-Pancakes 9,0*

## **Waldbeer-Pancakes 15,5**

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

*Mini-Waldbeer-Pancakes 9,0*

## **Crunchy-French-Toast 17,0**

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

# BREAKFAST BOWLS

## **Mango-Smoothie-Bowl 14,5**

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

## **Knusper-Joghurt 13,0**

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

*Kleiner Knusper-Joghurt 7,5*

## SIDES & BASICS

**Portion Geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot 3,0**

**Portion Yufka 2,0**

**Croissant 3,5**

**Lemon-Curd-Croissant 4,5**

**MINI – Salzkaramell-Pancakes 9,0**

**MINI – Waldbeer-Pancakes 9,0**

**Kleiner Knusperjoghurt 7,5**

**Dreierlei Dips 7,5**

**Shakshuka mit einem Ei im Pfännchen 10,0**

**Grüne Shakshuka mit einem Ei im Pfännchen 10,0**

**Menemen im Pfännchen 10,5**

**Rührei (drei Eier) 5,5**

**Spiegelei (zwei Eier) 5,2**

**Bacon (3 Scheiben) 2,8**

**Portion Butter 1,2**

**Portion Honig 2,0**

**Portion körniger Frischkäse mit Waldbeeren-Ragout 5,5**

**Portion körniger Frischkäse mit Paprika-Chutney 6,5**

## MEZZE – APPETIZER

### **Marinierte Oliven** <sup>vegan</sup> 6,0

Mix aus grünen Nocellara-, dunklen Nicoise- und Kalamata-Oliven

### **Gegrillte Artischocke** <sup>vegan</sup> 7,0

Chermoula / kandierte Zitronen-Schale

### **Pak Choi** <sup>vegan</sup> 7,0

Mango-Chutney / gerösteter Sesam

### **Spitzkohl-Mango-Kimchi** <sup>vegan</sup> 6,5

fermentierte Steckrübe / gerösteter Sesam

### **Süßkartoffel-Hummus** <sup>vegan</sup> 5,0

fermentierte Steckrübe / Sanddorn

### **Baba Ghanoush** <sup>vegan</sup> 6,0

Honig-Senf-Gurken / Kapernäpfel

### **Muhammara** <sup>vegan</sup> 6,5

marinierte Oliven / karamellisierte Walnüsse

### **Dreierlei Dips** <sup>vegan</sup> 6,5

Süßkartoffel-Hummus / Baba Ghanoush / Muhammara

### **Yufka** <sup>vegan</sup> 2,0

Dünnes türkisches Fladenbrot

## MEZZE – GEMÜSE

### **Burrata** 13,5

Ofentomaten / Balsamico-Kaffee-Kirschen / Kapern / eingelegte Oliven

### **Gegrillter Halloumi im Sesammantel** 14,0

von der Hofkäserei Samar / Cranberry-Preiselbeer-Ragout / Artischocken-Zitronen-Creme / Hollerblüten-Spitzkohl

### **Marokkanische Tajine** 13,5

Rote Linsen / Pimientos & Paprika / Thymian-Aprikose / Tahini-Joghurt / Buchweizen-Crunch

## MEZZE

11:30-22:00



**Kichererbsen-Curry** <sup>vegan</sup> 13,0

Süßkartoffel / Spinat / Kokos-Limetten-Sauce / Kokos-Crunch

**Börek** 9,5

gefüllt mit Halloumi (von der Hofkäserei Samar) & Berberitzen-Bulgur / Thymian-Ziegenkäse-Creme / kandierte Zitronenschale

**Spinatnocken** 10,0

Babyspinat / Bergkäse / Hirschrohschinken-Flocken / Orangenbutter / kandierte Orangenschale

**Moghrabieh** <sup>vegan</sup> 9,5

Perlcouscous mit frischer Minze / Balsamico- Zwiebeln / Orangen / getrockneten Aprikosen / Orangen-Thymian-Jus

**Kichererbsen-Salat** <sup>vegan</sup> 9,0

Pimientos / Balsamico-Zwiebeln / Sanddorn / Minze / Sanddorn-Sour-Cream

**Taboulé** 9,0

Berberitzen / Bulgur & Belugalinsen / Minze / Tahini-Joghurt / kandierte Zitronenschale

**Rote-Linsen-Falafel** 9,5

Süßkartoffel-Hummus / Honig-Senf-Gurken / fermentierte Steckrübe / Buchweizen-Crunch

**Artischocken-Duo** 9,5

Artischocken-Zitronen-Creme / gegrillte Artischocke / Hollerblüten-Spitzkohl / karamellisierte Walnüsse / kandierte Zitronenschale

**Gegrillte Aubergine** 9,5

Paprika-Salsa / Chermoula / Ahornsirup / Buchweizen-Crunch

**Karamellisierte Sesam-Karotten** 9,0

Tahini-Joghurt / Honig-Senf-Gurken / Rote-Bete-Crunch

**Gerösteter Blumenkohl** <sup>vegan</sup> 9,0

Brokkoli-Samen / Curry-Öl / Black-Garlic-Mayo

**Süßkartoffel-Spalten** <sup>vegan</sup> 8,0

frittierte frische Süßkartoffel / Wasabi-Kürbis-Mayo

**Crispy Hasselback-Kartoffeln** <sup>vegan</sup> 7,5

Kartoffeln aus Prüfening / Black-Garlic-Mayo

**MEZZE**

11:30-22:00

# MEZZE – FISCH/FLEISCH

## **Steak Salon Beef 16,5**

rosa gebratenes Rinderhüftsteak / rosa Perlcouscous / Chermoula / Rote-Zwiebel-Püree

## **Maishendlbrust 15,5**

sous-vide-gegart & gegrillt / fruchtige Mango-Apfel-Sauce / Pak Choi / Aprikosen-Mango-Chutney / karamellierte Erdnüsse

## **Marokkanisches Huhn 14,5**

Maishendlschenkel in würzigem Sud / marinierte getrocknete Datteln & Aprikosen / frische Feigen

## **Gegrilltes Saiblingsfilet 16,5**

vom Fischhof Mulzer / karamellierter Fenchel / gegrillte Orange / Ofentomaten / kandierte Orangenschale

## **Gegrilltes Zanderfilet 16,5**

Rote-Bete-Meerrettich-Rahm / Belugalinsen / frittierter Blattspinat

## **Black Tiger Garnelen Blue Label 14,0**

Fenchel-Orangen-Gemüse / Aprikosen-Chutney / kandierte Orangenschale

## **Kaltgeräucherte Lachsforelle 14,0**

vom Fischhof Mulzer / in Orangenbutter sautiert / Süßkartoffel-Hummus / Sanddorn / Wasabi-Mayo

## **Geschmorte Lammhackbällchen 12,5**

Rote Bete / Dijonsenf-Sauce / Cranberry-Preiselbeer-Chutney / Senfkaviar

## **Köttbullar 9,5**

marinierte getrocknete Datteln und Feigen / Lemon-Mayo

# MEZZE – W O C H E N K A R T E

|                                                                                                               |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Blaukraut-Coleslaw</b> (Starter Business-Lunch)<br>Lemon-Mayo / karamellierte Erdnüsse                     | 7,0 EUR  |
| <b>Herbstlicher Salat</b> (Starter Business-Lunch)<br>Kürbis / Babyspinat / Apfel-Ingwer-Ragout               | 8,0 EUR  |
| <b>Orientalische gefüllte Birne</b> (Main Business-Lunch)<br>Berberitzen-Bulgur / eingelegte Datteln & Feigen | 12,0 EUR |
| <b>Gegrilltes Schweinefilet</b> (Main Business-Lunch)<br>Süßkartoffel-Püree / Sternanis-Pflaumen              | 14,0 EUR |
| <b>Hirsch-Bourguignon</b> (Main Business-Lunch)<br>Geschmorte Champignon / Bacon / Kresse                     | 16,0 EUR |

# MEZZE – D E S S E R T

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Gegrillte Feigen mit Honig</b><br>Hollerblüten-Frosting / Pistazien-Crunch | 6,0 EUR |
| <b>Pariser Creme</b><br>Schoko-Kaffee-Mousse mit Zwetschgenröster             | 7,0 EUR |
| <b>Earl-Grey Panna cotta</b><br>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