

OFF[•]
SID3

MENU

OFF[•]
SID3

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
KAFFEEÖSTEREI

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



Iced Latte	^{12,g}	5,4 EUR
Iced Offsid3 Latte	^{12,g}	5,9 EUR
mit Sahne, doppeltem Espresso-Shot und Flavour deiner Wahl		
Espresso Tonic	¹²	4,9 EUR
Goldene Milch	^h	6,5 EUR
mit Haferdrink, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Kokosöl und Honig		
Hot / Iced Matcha Latte	^{12,h}	5,9 EUR
mit Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup		
Mango Iced Matcha Latte	^{12,h}	6,9 EUR
mit Mango-Püree, Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup		
Berry Iced Matcha Latte	^{12,h}	6,9 EUR
mit Waldbeer-Püree, Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup		
Hot / Iced Chocolate	^g	5,5 EUR
mit Sahne	+ 0,7 EUR	
mit Baileys	+ 2,5 EUR	
Moccacino	^{12,g}	6,2 EUR
Heiße Schokolade mit Espresso-Shot		
Chai Latte	^{12,g}	5,9 EUR
mit Vollmilch, homemade Chai, Vanille-Flavour		

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 feinfruchtig-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 Zitrusschale 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-süß, weiche Karamellnote

TEA

OFF[•]
SID3

SOFTDRINKS



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

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 zero ¹² / Fanta ¹ / 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

OFF[•]
SID3

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

BIER

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

Helles – Sandersdorfer BIO	0,5l	4,9 EUR
Leichtes Helles – Sandersdorfer BIO	0,5l	4,9 EUR
Alkoholfreies Helles – Sandersdorfer BIO	0,5l	4,9 EUR
Dunkles – 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**.

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



BIER



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
Wei� oder Rosé & s�� 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
Cr�mant	0,1l	6,5 EUR
Michel Laurent Cr�mant 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	
Rasberry Fiero	9,5 EUR
Gin, Martini Fiero, Ahornsirup, frische Himbeeren	
Flower Cosmo	10,0 EUR
Gin, Holunderblütensirup, Hibiskussirup, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Cranberryensaft, 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, Cranberryensaft, 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, Kaffeelikör, 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

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

Shots

Frangelico 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
Bulleit Bourbon 2cl	4,5 EUR
Ramazotti ^{1, 13} 4cl	4,5 EUR
Baileys 4cl	4,5 EUR

GIN TONIC & DIGESTIF

OFF[•]
SID3

FOOD

S A N D W I C H E S

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 / karamellisierte 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 / karamellisierte Walnüsse

Hummus-Sandwich vegan 16,0

geröstetes Bio-Dinkelruchmehl-Brot / Süßkartoffel- Hummus / frischer Winter-Salat mit Sanddorn-Vinaigrette / gegrillte Aubergine / karamellisierte Sesam-Karotten / Ofentomaten / karamellisierte 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 (dünnestes 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 (dünnestes 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 (dünnestes 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

S I D E S & B A S I C S

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

M E Z Z E – A P P E T I Z E R

Marinierte Oliven vegan 6,0

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

Gegrillte Artischocke vegan 7,0

Chermoula / kandierte Zitronen-Schale

Pak Choi vegan 7,0

Mango-Chutney / gerösteter Sesam

Spitzkohl-Mango-Kimchi vegan 6,5

fermentierte Steckrübe / gerösteter Sesam

Süßkartoffel-Hummus vegan 5,0

fermentierte Steckrübe / Sanddorn

Baba Ghanoush vegan 6,0

Honig-Senf-Gurken / Kapernäpfel

Muhammara vegan 6,5

marinierte Oliven / karamellisierte Walnüsse

Dreierlei Dips vegan 6,5

Süßkartoffel-Hummus / Baba Ghanoush / Muhammara

Yufka vegan 2,0

Dünnes türkisches Fladenbrot

M E Z Z E – G E M Ü S E

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 vegan **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 vegan **9,5**

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

Kichererbsen-Salat vegan **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 vegan **9,0**

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

Süßkartoffel-Spalten vegan **8,0**

frittierte frische Süßkartoffel / Wasabi-Kürbis-Mayo

Crispy Hasselback-Kartoffeln vegan **7,5**

Kartoffeln aus Prüfening / Black-Garlic-Mayo

MEZZE

11:30-22:00

M E Z Z E – F I S C H / F L E I S C H

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 / karamellisierte Erdnüsse

Marokkanisches Huhn 14,5

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

Gegrilltes Saiblingsfilet 16,5

vom Fischhof Mulzer / karamellisierter 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

M E Z Z E – W O C H E N K A R T E

Birnen-Kürbis-Salat (Starter Business-Lunch) **7,0**

Rucola / Balsamico-Zwiebeln / karamellisierte Walnüsse

Pantzaro-Salat (Starter Business-Lunch) **8,0**

Griechischer Rote-Bete-Salat / Tahini-Joghurt

Saag Aloo (Main Business-Lunch) **12,0**

Indische Kartoffel-Pfanne / Spinat / Belugalinsen

Gegrilltes Schweinefilet (Main Business-Lunch) **14,0**

im Speckmantel / Peperonata / Pimientos

Kalbstafelspitz (Main Business-Lunch) **16,0**

Dijonsenf-Rahm / Rosmarin-Pflaumen / Senfkaviar

M E Z Z E – D E S S E R T

Sanddorn Crème brûlée **8,5**

Johannisbeeren-Sorbet / Macadamia-Cookie-Crumble

Apfel-Zimt-Tiramisu **8,0**

Apfel-Ingwer-Ragout / Apfel-Pkannuss-Crunch

Earl-Grey Panna cotta **7,5**

Orangen-Thymian-Sauce / Feigen

Schokoladen-Mousse **8,0**

Zwetschgenröster / karamellisierte Erdnüsse

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