



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 4,5 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} 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
Mango Iced Matcha Latte ^{12, h} mit Mango-Püree, Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup	6,9 EUR
Berry Iced Matcha Latte ^{12, h} mit Waldbeer-Püree, Matchatee, Vollmilch und Ahorn-Sirup	6,9 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, 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

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**.

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

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



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

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



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 ^{vegan} 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 ^{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

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 ^{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

Perlcouscous 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

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

Gerösteter Romana-Salat (Starter Business-Lunch) **7,0**

Sanddorn-Creme / Granatapfel / karamellierte Walnüsse

Rucola-Erbsensalat (Starter Business-Lunch) **8,0**

Sprossen / Oliven / eingelegte Zwiebeln

Fasolia (Main Business-Lunch) **12,0**

Libanesische Bohnenpfanne / gegrillte Pimientos / Chermoula

Rinderhüftstreifen (Main Business-Lunch) **14,0**

Asiatisch mariniert / scharfe Zwiebeln / grüne Bohnen

Gegrillter Lammrücken (Main Business-Lunch) **16,0**

Kürbis-Zimt-Püree / süße Pflaumen

MEZZE – 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 / karamellierte 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