

## SOFTDRINKS

MONDARIZ Wasser (spritzig/still)	0.33l	2.9 €
MONDARIZ Wasser (spritzig/still)	0.75l	6.3 €
TONIC WATER	0.2l	3 €
GINGER ALE	0.2l	3 €
BITTER LEMON	0.2l	3 €
APFELSAFT	0.3l	3.5 €
ORANGENSAFT	0.3l	3.5 €
RHABARBERSAFT	0.3l	3.5 €
SAFTSCHORLE	0.33l	3 €
COCA COLA	0.2l	2.5 €
COCA COLA LIGHT	0.2l	2.5 €

## WEINE

RIESLING KABINETT	0.15l	5.5 €
Weingut Manz – Rheinhessen, Deutschland		
WEISSBURGUNDER	0.15l	5 €
Weingut Krebs – Pfalz, Deutschland		
GRAUBURGUNDER BUNTSTÜCK	0.15l	5.5€
Weingut Dr. Wehrheim – Pfalz, Deutschland		
LA TRIBU	0.15l	4.5 €
Viveros Cambra – Valencia, Spanien		
CÔTES-DU-RHÔNE	0.15l	4.9 €
Cave des Vignerons D'Estezargues – Rhône, Frankreich		

## KAFFEE & TEE

ESPRESSO	2 €
ESPRESSO DOPPIO	2.7 €
ESPRESSO MACCHIATO	2.2 €
AMERICANO	2.4 €
AMERICANO GR.	3 €
CAPPUCCINO	2.8 €
FLAT WHITE	3 €
CAFÉ LATTE	3.3 €
CHEMEX COFFEE	6 €
HOT CHOCOLATE	3.5 €
ICED COFFEE 0.3l	5.5 €
ICED COFFEE to go	4.5 €
Milchalternative <i>alternative milk</i>	+ 0.5 €
GRÜNER TEE <i>green tea</i>	3 €
SCHWARZER TEE <i>black tea</i>	3 €
WEISSER TEE <i>white tea</i>	3 €
FRISCHER MINZE TEE <i>fresh mint tea</i>	3.5 €
FRISCHER INGWER TEE <i>fresh ginger tea</i>	3.5 €

## LUNCH MENU

### SOUP DU JOUR

Bitte fragen Sie as Servicepersonal nach  
unserem wechselnden Angebot!  
*Please ask our staff for our daily offer!*  
6 €

### SOUP DU JOUR

Bitte fragen Sie as Servicepersonal nach  
unserem wechselnden Angebot!  
*Please ask our staff for our daily offer!*  
6 €

### MARKTSALAT

Gemischter Salat, saisonales Marktgemüse, geröstetes  
Sichuanpfeffer-Dressing  
*Mixed leaves, seasonal market vegetables, roasted  
Sichuan pepper dressing*  
8 €

### “BELLE ALLIANCE” SALAT

Gemischter Salat, gratinierter Ziegenkäse mit Honig &  
Thymian, Walnüsse, Cranberries, Feigen-Vinaigrette  
*Mixed leaves, honey & thyme baked goat's cheese, walnuts,  
cranberries, fig vinaigrette*  
9.5 €

### ROTE BEETE & GRAVLAX SALAT

Gemischter Salat, Rote Beete, Gravlax, Linsen,  
Rote Zwiebeln & Granny Smith  
*Mixed leaves, beet root, gravlax, lentils,  
Red onion & Granny Smith*  
10.5 €

### PORTOBELLO & EDAMAME

Portobello Pilz, Hirse, Edamame,  
Mangold, Frühlingspesto  
*Roasted Portobello, millet, edamame,  
rainbow chards, spring pesto*  
12 €

### BOLO DO CACO

Süßkartoffel-Brötchen, Rinderfiletcarpaccio,  
Selerieremoulade, Rauke  
*Sweet potatoe bun, beef filet carpaccio,  
celeriac remoulade, rocket*  
12.5 €

### SPINAT TAGLIATELLE

Spinat, braune Champignons, Kapern,  
Crème fraîche, Estragon  
*Spinach, brown mushrooms, capers,  
crème fraîche, tarragon*  
9 €

### UMAMI CARBONARA

Tagliatelle, Parmaschinken, Pecorino Romano,  
Eigelb, Shitake, Frühlingszwiebeln  
*Tagliatelle, Parma Ham, Pecorino Romano, egg yolk,  
shitake, spring onions*  
11 €

### FRÜHLINGSRISOTTO

Grünes Risotto mit Spargel,  
Crème Fraîche, Grana Padano  
*Green risotto with asparagus,  
crème fraîche, Grana Padano*  
12.5 €

### OH SCHOKOLADE!

Schokoladen-Soufflé, Madagaskar Vanilleeis,  
gesalzene Karamell-Streusel  
*Chocolate soufflé, Madagascar vanilla ice-cream,  
salted caramel crumbs*  
7 €

### AFFOGATO

Espresso, Madagaskar Vanilleeis,  
Toskanisches Biscotti  
*Espresso, Madagascar vanilla ice-cream, Tuscan biscotti*  
4 €

### HAUSGEMACHTE KUCHEN HOMEMADE CAKES

Bitte fragen Sie das Servicepersonal  
nach unserem wechselnden Angebot  
*Please ask our staff for our daily offers*