

MENU

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

täglich bis 14.00 / daily till 2pm
Sa & So bis 16.00 / weekend till 4pm

TOAST & MARMELADE

Getoastetes Bio-Sauerteig Brot mit hausgemachter Salzbutter & saisonaler Marmelade
Toasted organic sourdough bread with homemade salted butter & seasonal jam
4 €

HAUS GRANOLA

Haferflocken, Cranberries, kandierter Ingwer, Mandeln, Kokos, Zimt, Honig,
Joghurt & Früchte der Saison
Oats, cranberries, candied ginger, almond, coconut, cinnamon, honey, yoghurt & seasonal fruit
5.5 €

PANCAKES

Pancakes, Äpfel, Karamell, Pekannüsse, Joghurt
Pancakes, apples, toffee, pecans, yoghurt
7 €

HAUSGEMACHTER KUCHEN / HOMEMADE CAKES

Fragen Sie das Servicepersonal nach unserem wechselnden Angebot!
Please ask our staff about our daily offers!

SHAKSHUKA

Zwei Eier, Tomaten, Paprika, hausgemachte Gewürzmischung, Tahini-Dressing

Two eggs, tomatoes, pepper, homemade spice blend, tahini dressing

8 €

AVOCADO-TOAST

Avocadomus, pochiertes Ei, Chili, Limette, Koriander, Kerne-Mix, Rosenblütenharissa

Smashed Avocado, poached egg, chilli, lime, cilantro, mixed seeds, rose petal harissa

8.5 €

PORTOBELLO

Portobello Pilz, cremiges Rührei, frische Kräuter, Trüffelöl

Portobello Mushroom, creamy scrambled eggs, fresh herbs, truffle oil

8 €

Dazu reichen wir Bio-Sauerteig Brot / Served with organic sourdough bread

EGGS BENEDICT

Zwei pochierte Eier, Prosciutto crudo, hausgemachte Hollandaise

Two poached eggs, prosciutto crudo, homemade hollandaise

8.5 €

EGGS FLORENTINE

Zwei pochierte Eier, sautierter Spinat, hausgemachte Hollandaise

Two poached eggs, sautéed spinach, homemade hollandaise

8 €

EGGS ROYALE

Zwei pochierte Eier, Räucherlachs, hausgemachte Hollandaise

Two poached eggs, smoked salmon, homemade hollandaise

9 €

Serviert auf hausgemachten English Muffins / Served on top of homemade English Muffins

EXTRAS

Getoastetes Bio-Sauerteig Brot

Organic Sourdough Toast

1.5 €

Extra Ei

Additional egg

1.5 €

Prosciutto crudo

2 €

Avocado

2.5 €

Räucherlachs

Smoked Salmon

2.5 €