

BRUNCH MENU

Montag bis Freitag 10:00 bis 15:00 Uhr

Wochenende bis 16:00 Uhr

EGGS BENEDICT HAM*

Zwei pochierte Eier^{C,11}, Prosciutto Crudo¹,
hausgemachte Hollandaise^{C,J,K}

Two poached eggs, prosciutto crudo, homemade hollandaise

10.5 €

EGGS BENEDICT AVOCADO*

Zwei pochierte Eier^{C,11}, Avocado,
hausgemachte Hollandaise^{C,J,K}

Two poached eggs, avocado, homemade hollandaise

10.5 €

AVOCADO TOAST*

Avocado, Rote-Bete-Hummus

Avocado, beetroot hummus

8 €

Zwei pochierte Eier^{C,11} + 2.5 €

*Serviert auf getoastetem Bio-Sauerteigbrot^{A1}
mit einem kleinen Beilagensalat³

*Served on top of toasted organic sourdough bread
with a small side salad*

SPICY BAKED BEANS

Getoastetes Bio-Sauerteigbrot^{A1}, drei Rührei^{C,G},
scharfe gebackene Bohnen^{J,K}, Bio-Oliven, Beilagensalat¹¹

*Toasted organic sourdough bread, scrambled eggs,
spicy baked beans, olives, side salad*

10 €

PANCAKES

Pancakes^{A1,C,G}, Früchte der Saison, Ahornsirup,
geschlagene Karamellcreme, gemischte Nüsse^H

*Pancakes, seasonal fruits, maple syrup,
whipped caramel cream, mixed nuts*

9.5 €

SHAKSHUKA

Getoastetes Bio-Sauerteigbrot^{A1},
Tomaten, Paprika, zwei Eier^C

*Toasted organic sourdough bread, tomatoes,
bell peppers, two eggs*

9.5 €

Hummus + 1 €

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserem
wechselnden Angebot.

Please ask our staff about our daily cakes.

nur Montag bis Freitag

SOUPE DU JOUR

Wechselndes Angebot

6 €

BELLE ALLIANCE SALAT

Gemischter Salat^{1,6,11}, gratinierter Ziegenkäse^G
mit Honig & Thymian, Walnüsse^{H3},
Cranberries, Feigen-Vinaigrette^{1,6}

*Mixed salad, baked goat's cheese with honey & thyme,
walnuts, cranberries, fig vinaigrette*

9.5 €

AVOCADO & BLUE CHEESE SALAT

Gemischter Salat^{1,6,11}, Avocado, Blaukäse^G,
kandierte Walnüsse^{H3}, Honig-Senf-Dressing^{1,6,11,14}

*Mixed salad, avocado, blue cheese, candied walnuts,
honey mustard dressing*

10 €

PIFFERLINGSRISOTTO

Weißwein-Risotto¹⁴, Pfifferlinge, Rucola-Pesto,
Erbsen, grüne Bohnen, Parmesan^G

*White wine risotto, chanterelles, rucola pesto,
green peas, green beans, parmesan cheese*

14 €

Trüffelöl + 2 €

EXTRAS

Hausgemachte Marmelade/Butter
Homemade marmalade/butter

0.8 €

Getoastetes Bio-Sauerteigbrot^{A1}
Toasted organic sourdough bread

1.5 €

Extra Ei^C
Additional egg

1.5 €

Bio-Honig aus Brandenburg
Organic honey from Brandenburg

1.5 €

Prosciutto Crudo¹

2.5 €

Avocado

2.5 €

Räucherlachs^D
Smoked salmon

2.5 €

Hausgemachtes glutenfreies Brot
Homemade gluten-free bread

3.5 €