

BRUNCH

Montag bis Freitag 10:00 bis 15:00 Uhr

Samstag bis 16:00 Uhr

Sonntag bis 17:00 Uhr

EGGS BENEDICT HAM*

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

Two poached eggs, prosciutto crudo, homemade hollandaise

10.5 €

EGGS BENEDICT AVOCADO*

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

Two poached eggs, avocado, homemade hollandaise

10.5 €

AVOCADO TOAST*

Avocado, Rote-Bete-Hummus

Avocado, beetroot hummus

8.5 €

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^{JK}, 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*

11 €

AVOCADO & ROTE BEETE SALAT

Gemischter Salat^{1,6,11}, Avocado, Rote Beete,
Granatapfel, kandierte Walnüsse^{H3},
Honig-Senf-Dressing^{1,6,11,14}

*Mixed salad, avocado, beet root, pomegranates,
candied walnuts, honey mustard dressing*

12 €

Pochiertes Ei^{G,11} + 1.5 €

STEINPILZ RISOTTO

Weißwein-Risotto¹⁴, getrocknete Steinpilze,
braune Pilze, Parmesan^G

*White wine risotto, dried porcini mushrooms,
brown mushrooms, parmesan cheese*

14.5 €

Trüffelöl + 2 €

EXTRAS

Hausgemachte Marmelade/Butter

Homemade marmalade/butter

0.9 €

Extra Ei^C

Additional egg

1.5 €

Bio-Honig aus Brandenburg

Organic honey from Brandenburg

1.5 €

Getoastetes Bio-Sauerteigbrot^{A1}

Toasted organic sourdough bread

1.8 €

Prosciutto Crudo¹

2.5 €

Avocado

2.9 €

Räucherlachs^D

Smoked salmon

3 €

Hausgemachtes glutenfreies Brot

Homemade gluten-free bread

3.5 €

KAFFEE & TEE

ESPRESSO¹² 2 €

ESPRESSO DOPPIO¹² 3 €

ESPRESSO MACCHIATO¹² 2.8 €

AMERICANO¹² 3.2 €

CAPPUCCINO¹² 2.8 €

FLAT WHITE¹² 3.3 €

CAFÉ LATTE¹² 3.5 €

HOT CHOCOLATE 4 €

ICED COFFEE¹² 0.3L 5.5 €

ICED AMERICANO¹² 4 €

LAKTOSEFREI/HAFERMILCH^{A4} +0.5 €

GRÜNER TEE¹⁴ 3 €

SCHWARZER TEE¹⁴ 3 €

WEISSER TEE¹⁴ 3 €

FRISCHER MINZTEE 3.5 €

FRISCHER INGWER TEE 3.5 €

SOFTDRINKS

WASSER (spritzig/still) 0.33L 3.3 €

WASSER (spritzig/still) 0.75L 6.7 €

TONIC WATER^{3,8} 0.2L 3.5 €

GINGER ALE^{4,11} 0.2L 3.5 €

BITTER LEMON^{3,8} 0.2L 3.5 €

APFELSAFT 0.33L 4 €

ORANGENSAFT 0.33L 4 €

RHABARBERSAFT 0.33L 4 €

JOHANNISBEERENSAFT 0.33L 4 €

SAFTSCHORLE (0.33L / 0.5L) 3.5 / 5 €

COCA COLA^{4,7,11} 0.2L 3 €

COCA COLA LIGHT^{4,7,11} 0.2L 3 €

WEISSWEIN

RIESLING RURAL¹⁴ 0.15L 5.5 €
Weingut Heinrich Spindler, Pfalz, Deutschland

RIESLING KABINETT¹⁴ 0.15L 6.5 €
Weingut Manz – Rheinhessen, Deutschland

WEISSBURGUNDER¹⁴ 0.15L 5 €
Weingut Krebs – Pfalz, Deutschland

GRAUER BURGUNDER¹⁴ 0.15L 5.5 €
Weingut Villa Hochdörffer – Pfalz, Deutschland

ANGOSTO BLANCO¹⁴ 0.15L 4.5 €
Bodega El Angosto – Valencia, Spanien

WEINSCHORLE¹⁴ 0.15L 4.5 €

ROTWEIN

ANGOSTO TINTO¹⁴ 0.15L 4.5 €
Bodega El Angosto – Valencia, Spanien

LA TRIBU¹⁴ 0.15L 4.5 €
Viveros Cambra – Valencia, Spanien

ZWEIGELT¹⁴ 0.15L 5 €
Weingut Krebs – Pfalz, Deutschland

NERO D'AVOLA¹⁴ 0.15L 4.5 €
Terreliaide – Sizilien, Italien

ROSÉWEIN

CUVÉE ROSÉ¹⁴ 0.15L 4.5 €
Weingut Pfannebecker-Rheinhessen, Deutschland

SCHAWUMWEIN

BIANCO FRIZZANTE¹⁴ 0.1L 4.5 €
Corte delle Rose – Treviso, Italien

BIER

STRECKS^A (VOM FASS) 0.3L 4 €

STRECKS^A (VOM FASS) 0.5L 5 €

STRECKS BIO HELLES 0.5L 4.5 €

STRECKS WEIZEN 0.5L 5 €

STRECKS WEIZEN ALK.FREI 0.5L 4.5 €

RADLER^{A,11} (VOM FASS) 0.3L 3.5 €

RADLER^{A,11} (VOM FASS) 0.5L 4.5 €

APERTIF

APEROL SPRITZ⁴ 7.5 €

CAMPARI SODA / ORANGE⁴ 7.5 €

WEISSER PORTWEIN & TONIC^{C,G,8,14} 8 €

GIN TONIC⁸ 8.5 €

WHISKEY SOUR¹⁴ 8.5 €

OLD FASHIONED¹⁴ 9 €

MOSCOW MULE¹¹ 7.5 €

WHITE RUSSIAN^{4,6} 8.5 €

Enthält folgende Allergene

A= glutenhaltiges Getreide
(Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴,
Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
H= Schalenfrüchte
(Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³,
Cashew⁴, Pekannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷,
Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer
Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M= Lupinen
N= Weichtiere

Enthält folgende Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff
5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmitteln
7 = koffeinhaltig
8 = chininhaltig
9 = geschwärzt
10 = enthält Phenylalaninquelle
11 = enthält Säuerungsmittel
12 = enthält Koffein
13 = enthält Tannine
14 = enthält Sulfite