CLUB SANDWICH

Briochetoast, Salat, Tomate, Avocado, Spiegelei, Mayo & geröstete Babykartoffeln

Brioche toast, salad, tomato, avocado, fried egg, mayo, roasted baby potatoes (A/C/G/J)

CLASSIC CLUB: mit gebratener Hähnchenbrust **17 €**
with marinated and roasted chicken breast

SALMON CLUB: mit Räucherlachs **18 €**
with smoked salmon

BACON EGG SANDWICH

Brioche-Buttertoast, knuspriges Ei, Tomate, Babyspinat, Käse,
eingelegte Gurken, Röstzwiebeln, hausgemachte Käse-Mayonnaise

Brioche buttertoast, crispy egg, tomato, babyspinach, cheese, pickles,
crispy onions, homemade cheese-mayonnaise (A/C/G/J)

VEGETARISCH: 13 €

MIT BACON: 14,50 €

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
H= Schalenfrüchte
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

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

LUNCH DI - FR 12 - 16:30 UHR

SUPPE DES TAGES 9 €

Wechselndes Angebot, dazu Sauerteigbrot

Daily offer, served with sourdough bread

SALAT MIT ZIEGENKÄSE *VEGETARISCH* 14,50 €

Gemischter Salat, Walnüsse, Cranberries, saisonale Früchte,
Feigen-Vinaigrette, mit Honig & Thymian gebackener Ziegenkäse

Mixed salad, walnuts, cranberries, seasonal fruits, fig vinaigrette
baked goat cheese with honey & thyme (G/H/J/K)

GARTENSALAT *VEGETARISCH* 14,50 €

Gemischter, grüner Salat, Quinoa, Linsen, Hummus, saisonales Ofengemüse

Mixed green salad, quinoa, lentils, hummus, seasonal oven baked vegetables (I/J/K)

+ 1 pochiertes Ei: 2,50 €

CHIPOTLE BURRATA SALAT *VEGETARISCH* 13 €

Burrata, Babyspinat, geröstete Tomaten, Chimichurri,
Chipotle-Dressing, getoastetes Sauerteigbrot

Burrata, baby spinach, roasted tomatoes, chimichurri, chipotle dressing,
toasted sourdough bread (A/J/G/14)?

SPAGHETTI AL POMODORO 13,50 €

Frische Pasta, San-Marzano-Tomaten, Parmesan, frisches Basilikum

Fresh pasta, San Marzano tomatoes, parmesan, fresh basil (A/G/14)

PAPPARDELLE MIT RINDERRAGOUT 19 €

Frische Pasta, Rinderragout, Parmesan, frisches Basilikum

Fresh pasta, pulled beef ragout, parmesan, fresh basil (A/J/14)

SMOKED AUBERGINE *VEGETARISCH* 12 €

Aubergine, Knoblauch-Dilljoghurt, Tahini, Pecannüsse, getoastetes Sauerteigbrot
Smoked Aubergine, garlic dill yogurt, tahini, pecans, toasted sourdough (A/G/H/K)

PILZRISOTTO 16 €

Risotto, Kräuterseitlinge, Austernpilze, Erbsensprossen, braune Butter
Risotto, king oyster mushrooms, oyster mushrooms, pea sprouts, brown butter (G/I/14)

FRÜHSTÜCK DI - FR 10 - 16:30 UHR

HOMEMADE GRANOLA *VEGETARISCH* 11,50 €

Granola, Joghurt-Mousse, frische Früchte, Honig
Homemade granola, yogurt, fresh fruits, honey (A/G/H)

PANCAKES *VEGETARISCH* 14,50 €

Pancakes, Früchte der Saison, Ahornsirup, Karamellcreme, Nüsse
Pancakes, seasonal fruits, maple syrup, caramel cream, nuts (A/C/G/H)

PANCAKE & EGG 15 €

Pancakes, knuspriger Speck, Spiegelei, Ahornsirup
Pancakes, bacon, fried egg, maple syrup (A/C/G/1)

AVOCADO TOAST *VEGETARISCH* 15,50 €

Sauerteigbrot, Rote Bete-Hummus, Avocado, frische Früchte, Beilagensalat
Sourdough bread, beetroot hummus, avocado, fresh fruits, side salad (A/K/J)

HOMEMADE HUMMUS *VEGAN* 12,50 €

klassischer & Rote-Bete-Hummus, geröstetes Sauerteigbrot
Classic & beetroot hummus & toasted sourdough bread (A/K)

CILBIR *VEGETARISCH (SCHARF)* 12,50 €

Zwei pochierte Eier, Knoblauch-Dilljoghurt, Erdnuss-Chilliöl, Sauerteigbrot
Two poached eggs, garlic-dill yogurt, peanut-chili oil, sourdough bread (A/C/E/G/K)

EGGS BENEDICT *CLASSIC* 15,50 €

Hausgemachter englischer Muffin, Rosmarinschinken,
zwei pochierte Eier, Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Homemade english muffin, rosemary ham, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/G/J/K)

EGGS BENEDICT *BACON* 15,50 €

Hausgemachter englischer Muffin, Speck, zwei pochierte Eier,
Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Homemade english muffin, bacon, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/G/J/K/1)

EGGS BENEDICT *ROYALE* 18,50 € + Babyspinat: 2 €

Hausgemachter englischer Muffin, Räucherlachs, zwei pochierte Eier,
Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Homemade english muffin, smoked salmon, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/D/G/J/K)

EGGS BENEDICT *AVOCADO* *VEGETARISCH* 16,50 €

Hausgemachter englischer Muffin, Avocado, zwei pochierte Eier,
Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Homemade english muffin, avocado, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/G/J/K)

ISTANBUL BREAKFAST 17 €

3 Rührei, Gurke, Tomate, Suçuk, Käse, Feta, Hummus,
Oliven, geschlagene Butter & Honig, getoastetes Sauerteigbrot
3 scrambled eggs, cucumber, tomato, suçuk, cheese, feta, hummus,
olives, whipped butter & honey, sourdough bread (A/C/G/K/1/2/3)

SHAKSHUKA *VEGETARISCH* 14,50 € + Feta: 2 €

Tomaten-Paprikasauce, zwei Eier, Kichererbsen,
Tahini-Dressing, getoastetes Sauerteigbrot
Tomato-bell pepper sauce, two eggs, chickpeas, tahini-dressing,
toasted sourdough bread (A/C/K)

Geröstete Babykartoffeln: 5 €
Roasted baby potatoes (C/G/J)