HOMEMADE CAKES

Wechselndes Angebot, auch vegan & glutenfrei!
Daily offer, vegan & glutenfree also!

EXTRAS

Extra Brot ..... 3,20 €	Räucherlachs ..... 5 €
Butter ..... 1,50 €	Bacon ..... 4,20 €
Konfitüre ..... 1,50 €	Rosmarinschinken ... 4,20 €
Honig ..... 2 €	Extra Hummus ..... 4 €
Extra Ei ..... 2,50 €	Oliven-Mix ..... 5 €
Babyspinat ..... 2 €	Geröstete
Avocado ..... 4,20 €	Babykartoffeln ..... 5 €

LEGENDE

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

FRÜHSTÜCK SA & SO 10 - 16:30 UHR

CLUB SANDWICH

Brioche-Buttertoast, Salat, Tomate, Avocado, Spiegelei,
hausgemachte Mayonnaise, geröstete Babykartoffeln
Brioche buttertoast, salad, tomato, avocado, fried egg,
homemade mayonnaise & 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

FRIED CHICKEN WAFFLES 20 €

Knusprig frittierte Hähnchenoberkeulen in Buttermilch-Marinade,
hausgemachte Waffel, Braune Butter, Ahornsirup
Buttermilk fried chicken thigh, homemade waffle,
brown butter, maple sirup (A/C/G/)

PANCAKES *VEGETARISCH* 14,50 €

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

PANCAKE & EGG 15 €

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

\+ **geröstete Babykartoffeln: 5 €**
Roasted baby potatoes
(C/G/J)

HOUSE GRANOLA *VEGETARISCH* 11,50 €
Hausgemachtes Granola, Joghurt-Mousse,
frische Früchte, Honig
Homemade granola, yogurt, fresh fruits, honey (A/G/H)

EGGS BENEDICT *CLASSIC* 15,50 €
Getoastetes Sauerteigbrot, Rosmarinschinken,
zwei pochierte Eier, Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Toasted sourdough bread, rosemary ham, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/G/J/K)

EGGS BENEDICT *BACON* 15,50 €
Getoastetes Sauerteigbrot, knuspriger Speck,
zwei pochierte Eier, Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Toasted sourdough bread, bacon, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/G/J/K/1)

EGGS BENEDICT *ROYALE* 18,50 €
Getoastetes Sauerteigbrot, Räucherlachs,
zwei pochierte Eier, Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Toasted sourdough bread, smoked salmon, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/D/G/J/K)

+ Babyspinat: 2 €
Baby spinach

EGGS BENEDICT *AVOCADO* *VEGETARISCH* 16,50 €
Getoastetes Sauerteigbrot, Avocado, zwei pochierte Eier,
Braune-Butter-Miso-Hollandaise, Beilagensalat
Toasted sourdough bread, avocado, two poached eggs,
brown butter miso hollandaise, side salad (A/C/G/J/K)

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

AVOCADO TOAST *VEGETARISCH* 15,50 €
Getoastetes Sauerteigbrot, Rote Bete-Hummus,
Avocado, frische Früchte, Beilagensalat
Toasted sourdough bread, homemade beetroot hummus,
avocado, fresh fruits, side salad
(A/J/K)

+ ein pochiertes Ei: 2,50 €
one poached egg

HOMEMADE HUMMUS *VEGAN* 12,50 €
Klassischer & Rote-Bete-Hummus, geröstetes Sauerteigbrot
Classic & beetroot hummus, toasted sourdough bread (A/K)

+ ein pochiertes Ei: 2,50 €
one poached egg

SHAKSHUKA *VEGETARISCH* 14,50 €
Kräftige Tomaten-Paprikasauce, zwei Eier,
Kichererbsen,Tahini-Dressing, getoastetes Sauerteigbrot
Tomato-bell pepper sauce, two eggs, chickpeas,
tahini-dressing, toasted sourdough bread
(A/C/K)

+ Feta: 2 € **+ Babyspinat: 2 €**

CILBIR *VEGETARISCH (SCHARF)* 12,50 €
Zwei pochierte Eier, griechischer Joghurt mit Dill
& Knoblauch, hausgemachtes Erdnuss-Chilliöl, Sauerteigbrot
Two poached eggs, greek yogurt with garlic & dill,
homemade peanut-chili oil, sourdough bread
(A/C/E/G/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)