

APERITIF

Pomeranzenwein Hausgemachter Aperitif aus Bitterorangen und Rosé auf Eis	6,0
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	6,5
Vermuth Tonic Belsazar & Dr. Loosen Riesling Vermuth, Holunder Tonic	8,0
Koriander Mule Kardamom Vodka, Limette, Ingwer, Koriander	7,5
Rum Thyme Cuate Rum, Ginger Beer, Thymian	7,5
Summer Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Ingwer, exotischer Basilikum	8,0
Midsummer Bombay Gin, Tonic Mate, Grapefruit, Red Berry Pfeffer	8,5
Green June Dolin Vermuth, Gurke, Thymian, Zitrone, Limette	8,0
Rosé All Day Rosé, Cocchi Americano, Rhababer Shrub, Prosecco	8,0
Negroni Antica Formula, Campari, Gin	9,0



BIER

Berliner Pilsner vom Fass 0,4l	3,5
Allgäuer Büble Hell vom Fass 0,5l	4,0
Radler 0,4l	3,5
Jever Fun Alkoholfrei 0,33l	3,2
Allgäuer Büble Hefeweizen 0,5l	4,0
Allgäuer Büble Hefe Alkoholfrei 0,5l	4,0

ABENDMENÜ

kleine Portionen zum Teilen
[Di – Fr 15:30 – 21Uhr / Sa +So 16:30 – 22Uhr]

Hausmarinierte Oliven mit Zitrus- und Fenchelsaat (gf,vv)	5,0
Lila Karotten Geröstet mit Ricotta, Rauchsalz, Estragon & Chili Granola	7,0
Fava Gelbe Erbsenmousse, weiße Sardellen, Frühlingzwiebeln, Dill, pickled Sellerie (gf) (4,9)	7,0
Burrata Buffalo Mozzarella, Basilikum-Pesto, geröstete breite Bohnen, Mandel	9,0
Kartoffel Zweierlei 1. Szechuanpfeffer, chinesischer Essig, Sesamöl (gf,vv) (6, 11) 2. Desirée Kartoffeln, Daikon & Dill Remoulade (vv, gf) (6, 10)	7,0
Little Green Goddess Kopfsalat, Zitrone, Green Goddess Dressing, Dukkan (gf,v) (3, 7, 8, 10, 11) Extra: hausgebeizter Lachs (4)	7,0 +4,0
Brotkorb + geschlagene salzige Butter (1, 7)	3,0
Zitronen Posset Kirschen Coulis, kandierte Zitronenzeste, Rosmarin Shortbread	6,0

OFFENE WEINE 0,15l

Gerne reichen wir dir separat unser Flaschenweinenmenü

Rieslingschorle 2018 Riesling trocken, Weingut Regnery, Mosel (12)	4,0 4,5
2019 Weißburgunder trocken, Weingut Jülg, Pfalz (12)	4,8
2019 Caringole Rosé, Domaine Croix Belle, Languedoc (12)	4,5
2017 Côtes du Rhône Rouge, Château Marjolait (12)	4,0
2018 Crémant d`Alsace, Chardonnay brut, Maison Jülg, Elsass, BIO (12)	7,0

21
gramm

FRÜHSTÜCKSDRINKS

Mimosa Crémant d`Alsace, frisch gepresster Orangensaft	8,0
Bellini Crémant d`Alsace, pürierter weißer Pfirsich	8,0
Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Tabasco	8,0
Limoncello Tonic Limoncello, Tonic, Basilikum	8,0

2018, Crémant d`Alsace

Chardonnay brut, Maison Jülg, Elsass, BIO
0,15l / 7,0 0,75l / 34,0 1,5l / 68,0



KAFFEE

Filterkaffee Tasse / Pott	1,8 / 3,2
Espresso einfach / doppelt	1,8 / 2,6
Espresso Macchiato einfach / doppelt	2,0 / 2,8
Cortado	2,8
Americano (mit doppeltem Espresso)	2,6
Cappuccino	3,0
Café Latte	3,4
Flat White	3,5
Iced Latte	4,0
Heiße Schokolade	3,5
Extras:	
Auf Eis	+0,4
Extra shot	+0,8
Hafermilch	+0,0



TEE

Frische Minze / frischer Ingwer / frische Zitrone	3,0 / 3,5
India Assam - Second Flush	3,0
Earl Grey – Bergamotte	3,0
Sencha - Mango, Cherimoya, Bergamotte	3,0
Mountain Herbs - Lemongrass, Peppermint	3,0
Fruity Rooibos - Vanille, Melon, Peach	3,0
Red Fruits - Strawberry, Raspberry	3,0
Chai Latte	3,8

WASSER, SÄFTE, SCHORLEN

Selters classic /naturell	0,25l / 2,0	0,75l / 4,8
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l / 3,5	0,4l / 5,5
Hausgemachte Limonade		0,4l / 4,5
Apfel/Rhabarber/ Kirsch/Birnen-Schorle	0,2l / 2,5	0,4l / 4,0
Orangina	0,25l / 3,0	
Thomas Henry Tonic Water / Spicy Ginger	0,2l / 2,5	
Coca-Cola	0,2l / 2,5	

FRÜHSTÜCK

[Di – Fr 10 – 15Uhr / Sa + So 10 – 16Uhr]

Buttercroissant	3,5
Butter und hausgemachte Konfitüre (v) (1,7)	
Kurkuma-Granola	8,0
Kokosnuss-Joghurt, Hibiskus- und Pfirsichkompott, Kurkuma Granola (vv) (1,8,11)	
Pilze auf Sauerteig Toast	10,5
Geschmorter Shitake, eingelegte Kräuterseitlinge, Kreuzkümmel, Senfsaat, Knoblauch-Confit, weiße Miso, Frisée (vv) (1,6,10,)	
Extra: +2 pochierte Eier (v) (3)	+3,0
Extra: hausgebeizter Lachs (4)	+4,0
Buttermilch Pancakes	10,5
Apfel & Rose Kompott, Crème Fraîche, gesalzene Kürbiskerne, Basilikum, Kardamom Sirup (v) (1,3,7)	
Breakfast Burger	12,0
Brioche Bun, geräucherter Kasseler, Kartoffel-Rösti, pochiertes Ei, grüne Sauce, Salzgurke (1,3,7,10)	
Green Goddess	12,0
Halber Kopfsalat, Edamame Bohnen, Gurke, geröstete Chili, Zitrone, Green Goddess Dressing, Haselnuss-Dukkah, Kräuter (v,gf) (3,6,7,8,10,11)	
Extra: +1 pochiertes Ei (v) (3)	+1,5
Extra: hausgebeizter Lachs (4)	+4,0
Vitello Tonnato Sandwich	13,0
Linumer Wiesenkalb, Thunfischcrème, Baby Kapern, grüner Pfeffer, roten Zwiebeln, Chicorée, Zitrone (1,3,4,8,9,10)	
Extras	
Kartoffeln in hausgemachter Remoulade (vv, gf) (6, 10)	+3,5
Tomatensalat (vv)	+3,0



FRÜHSTÜCK

[Di – Fr 10 – 15Uhr / Sa + So 10 – 16Uhr]

Frühstücksplatte	12,0
Tomatensalat, Kräuter, grünes Tahinimousse, Essiggurken, Frühlingsgemüse, Kartoffeln in hausgemachter Remoulade, Sauerteigbrot (vv) (1, 6, 10,11)	
Dazu passen folgende Extras	
2 pochierte Eier (3)	+3,0
Käse (7)	+3,5
Hausgebeizter Lachs (4)	+4,0
Hausgemachte Marmelade, Butter (7)	+3,0
Brotkorb + Butter (1, 7)	+3,0
Platte für 2	21,0
Frühstücksplatte und 3 Extras eurer Wahl	

KUCHEN

Unsere wechselnde Auswahl an hausgemachten Kuchen findest du am Kuchenbuffet oder frag gerne unseren Service.

v. vegetarisch /// vv. vegan /// gf. glutenfrei

1.	Glutenhaltiges Getreide
2.	Krustentiere
3.	Eier
4.	Fisch
5.	Erdnüsse und Erdnussprodukte
6.	Soja
7.	Milch
8.	Nüsse
9.	Sellerie
10.	Senf
11.	Sesam
12.	Schwefeldioxid und Sulfite
13.	Lupine
14.	Weichtiere

