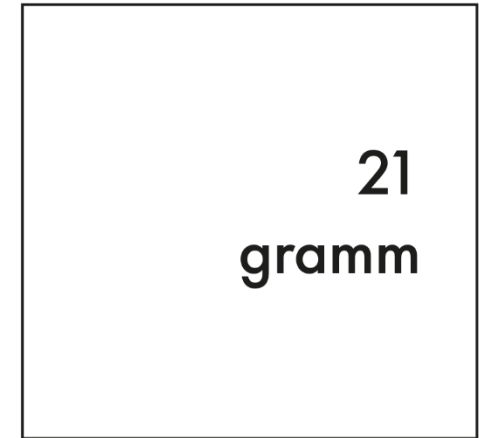


## APERITIF

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
<b>BIER</b>	
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
<b>ABENDMENÜ</b>	
[Di – Fr 15:30 – 21Uhr / Sa +So 16:30 – 22Uhr]	
Brotkorb + geschlagene salzige Butter (1, 7)	3,0



Hausmarinierte Oliven mit Zitrus- und Fenchelsaat (gf,vv)	5,0
Breite Bohnen Blanchierte Breitebohnen mit Sesamöl & Räuchersalz (vv,gf) (11)	6,0
Kürbissalat Gerösteter Hokkaido Kürbis, Sonnenblumenpüree, Perlgrauen, rote Zwiebel, Dill, Ahornsirup, gepuffter Amaranth (vv,gf)*Gerste (1,10,11)	8,0
Kartoffeln & Raclette Grenaille Kartoffeln, Knoblauchbutter, Salzgurke, Balsamic eingelegte Perlzwiebeln, Raclette-Käse, Estragon, grüner Pfeffer (v.gf) (7,10)	9,0
Miesmuscheln Nordsee-Miesmuscheln gedünstet mit Sahne, Zitrone, Petersilie und geröstetem Chili serviert mit knusprigem Sauerteigbrot (1,7,14) *nur so lange der Vorrat reicht	10,0
Lammhaxe Geschmorte Lammhaxe in Rotwein und Sofrito auf gelbem Linsenpüree, serviert mit Harissa und knusprigem Grünkohl (gf) (9)	14,0
Crème Brulée Getreidemilch-Crème-Brulée, dunkeltem Schoko-Crunch, Haselnüssen, Aprikosen (vv,gf) *Gerste (8)	7,0
<b>OFFENE WEINE 0,15l</b>	
Gerne reichen wir dir separat unser Flaschenweinenü	
Rieslingschorle 2018 Riesling trocken, Weingut Regnery, Mosel (12)	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



## 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 Sauerteigtoast	10,5
Geschmorter Shiitake, eingelegte Kräuterseitlinge, Kreuzkümmel, Senfsaat, Knoblauch-Confit, weiße Miso, Frisée (vv) (1,6,10,)	
Extra: +2 pochierte Eier (v) (3)	+3,0
Extra: geräucherte Forelle (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)	
Kürbissalat	8,0
Gerösteter Hokkaido Kürbis, Sonnenblumenpüree, Perlgrauen, rote Zwiebel, Dill, Ahornsirup, gepuffter Amaranth (vv, gf)*Gerste (1, 10, 11)	
+ pochiertes Ei	+1,5
+ geräucherte Forelle	+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
Geräucherte Forelle (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

