

BRUNCH MENÜ (10-16 Uhr)



Kartoffeln in brauner Butter mit Rauchsatz, eingelegter Zucchini, Gurkenjoghurt, Kräutersalat & einem pochierten Ei (v,gf) (3,5,7,10) + Käsekrainer (7,12)	10,0 3,5
Vegane Chili-Mais-Creme mit Ancho-Chili, Chipotle & geschmorte Paprika, serviert mit Koriander & Tropea-Zwiebel-Salsa, Miso-Butter & Sauerteig-Toast (w) (1,9) + pochiertem Ei (3)	10,5 1,5
Buttermilch-Pancakes mit Erdbeeren, Erdbeer-Kardamom-Gelee, Crème Fraîche, Amaranth, Ahornsirup (v) (1,3,7)	11,0
Rührei mit Pesto-Bohnen, Pecorino, Rote-Bete-Relish & Sauerteig-Toast (v) (1,3,7,8,10)	12,9
Vitello Tonnato Sandwich mit Linumer Wiesenkalb, Thunfischcrème, Baby- Kapern, roten Zwiebeln, Mohn & Zitrone (1,3,4,8,9,10)	13,5
Extra Scheibe geröstetes Sauerteigbrot	2,0
Brotkorb & gesalzene Butter	4,0
Croissant, gesalzene Butter & Erdbeermarmelade	4,0
Käsekrainer	3,5
2 pochierte Eier	3,0

FRÜHSTÜCKSDRINKS

Mimosa Crémant d'Alsace, frisch gepresster Orangensaft	8,0
Bellini Crémant d'Alsace, pürierter weißer Pfirsich	8,0
Bloody Mary Wodka, Tomatensaft, Tabasco	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	3,7
Flat White	3,5
Iced Latte	4,0
Heiße Schokolade	3,7
Extras auf Eis	+0,4
extra Shot	+0,8
Hafermilch	+0,0

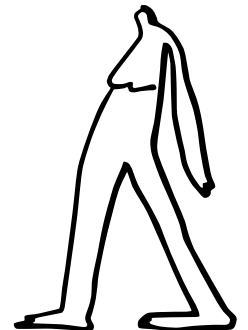


TEE

Frische Minze / frischer Ingwer / frische Zitrone	3,0
Zweierkombi frischer Tee	3,5
India Assam – Second Flush	3,0
Earl Grey – Bergamotte	3,0
Sencha – Mango, Cherimoya, Bergamotte	3,0
Bergkräuter – Zitronengras, Pfefferminze	3,0
Fruchtiger Rooibos – Vanille, Melone, Pfirsich	3,0
Rote Früchte – Erdbeere, Himbeere	3,0
Chai Latte	3,8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters classic /naturell	0,25l / 2,0 0,75l / 4,8
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l / 3,5 0,4l / 5,5
Apfel- / Rhabarber- / Kirschschorle	0,2l / 2,4 0,4l / 4,0
Thomas Henry Tonic Water	0,2l / 2,5
Coca-Cola	0,2l / 2,5



ABENDMENÜ (17-21 Uhr)

Brotkorb & gesalzene Butter (v)(1,7)	4,0
Marinierte Oliven, Zitrus, Fenchel (vv,gf)	6,0
Eingelegte Rote-Bete-Eier, körniger Senf, Crème Fraîche, Estragon (v,gf) (3,7,10)	7,0
Gegrilltes Sauerteigbrot, Blutwurst, geräuchertes Tomatenkompott, Ancho-Chili-Mayo, geröstete Frühlingszwiebeln (1,3,10)	9,0
Saint André Weichkäse, Rote-Bete-Relish, in Balsamico eingelegte Zwiebeln, Sauerteigbrot (v) (1,7,10)	10,0
Vitello Tonnato, Mohn, Kapern, Petersilie (gf) (4,6,10)	10,0

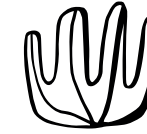
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Rum Thyme Cuate Rum, Spicy Ginger, Thymian	7,5
Pomeranzenwein Hausgemachter Aperitif aus Bitterorangen und Rosé auf Eis	6,0
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	6,5
Negroni Antica Formula, Campari, Gin	9,0
Gin Tonic Gin, Tonic Water	7,0
Rosé Mule Wodka, Spicy Ginger, Kirschsaff	7,0



BIER

Berliner Pilsner vom Fass	0,4l / 3,5
Allgäuer Büble Hell vom Fass	0,4l / 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



OFFENE WEINE 0,15l

Gerne reichen wir dir separat unser Flaschenweinmenü

Rieslingschorle	4,0
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	7,0

v. vegetarisch / vv. vegan / gf. glutenfrei

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

