

FRÜHSTÜCK

09:30 – 12:00 UHR

SO + FEIERTRAGS - 14:00 UHR

EIER SPEISEN			
BOWLS			
	kl. / gr.		
	6 / 10	Rührei / Omelette ^{ACGP}	8
		aus 3 bio Eiern / Brot / Butter + Gouda 2€ + roher Schinken 3€ + Räucherlachs 4€	
SAUERTEIGBROT ^{Sylter}			
	5 / 8	Croissant ^{ACDG}	12
		pochiertes Ei / Avocadocreme / Parmesan / Rucola + roher Schinken 3€ + Räucherlachs 4€	
	6 / 10	Eggs Benedict ^{ACDG}	12
	12		
	14	süß	
	15	French Toast ^{ACG}	7
	10	Nutella Brot ^{ACG}	8
		Sylter Sauerteigbrot / Nutella / Butter	
		Croissant ^{ACG}	4
		Marmelade / Butter / Nutella je +1 €	

ZUSÄTZLICH ZUM FRÜHSTÜCK

- Putenbrust 3	- extra porchiertes Ei 3	- Grillgemüse 2	- Honig 1
- roher Schinken 3	- kleiner Joghurt 3	- Avocadocreme 3	- Nutella 1
- Roastbeef 3	- Gouda 2		- Marmelade 1
- Räucherlachs 4	- Brie 3	- Sauerteigbrot 3	- Butter 1

BRASSERIE

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

Legende
Vegetarisch
Vegan

Allergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin

LUNCH

12:00 – 17:00 UHR

MITTAGESSEN

Berliner Currywurst ¹ 15
zwei Currywürste klassisch oder als Beyond Meat vegan / Pommes Frites

Smashburger ^{ACGJ} 16
Rind oder Beyond Meat vegan / Sauce 36 / Cheddar / Brioche / Pommes Frites

Pommes Rôsti ^{DG} 12
Räucherlachs / Crème fraîche / Dill

Fish & Chips ^{ACDGJ} 18
Kabeljau im Bierteig / Pommes Frites / Remoulade

Lachsfilet ^{BCDGIJ} 28
Beurre Blanc / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree

Steak Frites ^{GJ} 30
Rumpsteak ca. 250g / Pfeffersoße / Pommes Frites

Pasta al Limone ^{ACGH} 16
Amalfi-Zitrone / Pistazien / Parmesan
+ 3 Garnelen 6 €
+ Hähnchenstreifen 6 €

PINSA

Pinsa Elsässer ^{AGJ} 15
Schmand / Speck / Lauch

Pinsa Lachs ^{AGJ} 16
Schmand / Räucherlachs / Lauch / Cherrytomaten

Pinsa Trüffel ^{AGJ} 17
Parmesancreme / Sommertrüffel

36

SUPPEN, SALAT & SNACKS

Baguette ^A mit
- gesalzener Nussbutter ^G 5
- Aioli ^C 5
- Oliven-Tapenade ^D 5
- Enten-Rilettes 5

marinierte Oliven 7

Pommes Frites ¹ 5

Mediterrane Fischsuppe ^{ACDI} 10 / 14
Tomate / Baguette / Rouille
kl. / gr.

Caesar Salad ^{ACDGJ} 15
Romanasalat / Caesar Dressing / Crêtons
+ 3 Garnelen 6€
+ Hähnchenstreifen 6€

Salade Chevre Chaud ^{GHIJ} 16
Blattsalat / Vinaigrette / Ziegenkäse / Walnüsse

Grüne Soße ^{ACG} 14
Kartoffeln / Eier / Kräuter

DESSERT

Affogato ^{CG} 5,5

Mousse au Chocolat de Valrhona ^{CG} 8
Fleur de Sel / Olivenöl

Crème Brûlée ^{CG} 8

Eis ^{CG} 3,5
verschiedene Sorten
pro Kugel

verschiedene Tartlettes und Kuchen
Sprich uns gerne an!

BRASSERIE

DRINKS

OFFENE APERITIFS

Cremant Blanc 0,1l	8,9
Cremant Rosè 0,1l	8,9
Chandon Spritz Orange Peel 0,1l	9,0
Champagner Veuve Clicquot Brut 0,1l	14,0
Villa Sandi „Prosecco“ Alk.frei 0% 0,1l	8,0
Brombeerblatt & Apfel von Wiesen Alk.frei 0% 0,1l	8,0

OFFENE WEINE • WEISS

Grauburgunder Korrell Bio Brasserie 36 Edition saftig, cremig, weich					
0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
Chardonnay & Weißburgunder Knipser frisch, harmonisch, saftig					
0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
Chablis Domaine des Genèves trocken, mineralisch, frisch					
0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
Sancerre Blanc „Origine“ Roblin lebendig, mineralisch, zitrisch					
0,1l	7,5	0,2l	14,8	Fl.	55
Riesling Kabinett „feinherb“ Korrell Bio feinherb, fruchtig, lebendig					
0,1l	4,3	0,2l	8,6	Fl.	32

OFFENE WEINE • ROSÈ

Minuty M Rosé leicht, trocken, fruchtig					
0,1l	5,4	0,2l	10,5	Fl.	39
G de Galoupet Rosé elegant, frisch, beerig					
0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
Clarette Knipser frisch, trocken, rotbeerig					
0,1l	3,9	0,2l	7,6	Fl.	29

SPRITZ VARIATIONEN • DRINKS

alle auch Alkoholfrei erhältlich	
Strandwetter Strandwetter / Ginger Ale / Limette / Minze	8,5
Ruby Spritz Beeren Cordial / Prosecco	8,5
Tropico Ananas / Minze / Pfirsich / Macadamia / Prosecco	8,5
Spritz Variationen Aperol / Sarti / Limoncello / Campari	8,5

OFFENE WEINE • ROT

Domaine Lafage Authentique Cotes du Roussillon würzig, dunkelbeerig, vollmundig					
0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
La Grange Rondeur Appassimento weich, fruchtig, samtig					
0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
Chateau La Fagnouse St. Emilion Grand Cru Classé 2018 kräftig, elegant, dunkelbeerig					
0,1l	5,4	0,2l	10,2	Fl.	38
Chateau Maravenne „Collection Privée“ Cotes de Provence kraftvoll, würzig, dunkelbeerig, elegant					
0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49

Wir haben noch viel mehr Wein! Sprecht uns gerne auf unsere umfangreiche Weinkarte an!

OFFENE WEINE • ALKHOLFREI

Pinot Gris St. Antony Bio <0,5% fruchtig, frisch, harmonisch					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
Pinot Bianco Reverse Nett <0,5% leicht, frisch, zitrisch					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
Rose Reverse Nett <0,5% würzig, beerig und sehr ausgewogen					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
Rotwein Reverse Nett <0,5% Noten von Kirsche und Hagebutte					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29

KAFFEE

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / entkoffeiniert / Iced	
Espresso einzel / doppelt	3,2 / 4,2
Espresso Macchiato einzel / doppelt	3,5 / 4,5
Cappuccino	4,5
Flat White	4,9
Americano mit doppeltem Espresso	4,2
Latte Macchiato	5,1
Milchkaffee	5,1
Chai Latte mit Espresso +1,5	5,1

HAUSGEMACHTER SIRUP

Vanille / geröstete Haselnuss / gesalzenes Karamel / Pistazie	1,5
--	-----

ZUM FRÜHSTÜCK bis 17:00 Uhr

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / Iced	
Matcha / Ube Latte	5,5
Iced Matcha / Ube Latte Erdbeere / Mango / Sauerkirsche / Kokos +1,5	5,5
Tee Frisch Ingwer / Minze / Zitrone	4,5
Heiße Schokolade Vollmilch oder Weiss mit Espresso +1.5	4,0
Tee Beutel Eilles Darjeeling / Earl Grey / Kamille / Pfefferminz / Kräuter / Sommerbeeren	4,5
Eiskaffee kalter Kaffee / Vanilleeis / Sahne	6,0
Eisschokolade Vollmilch oder Weiss / Sahne mit Espresso +1.5	6,0

ALKOHOLFREI • WASSER

Frisches Tafelwasser Brita gefiltert Sprudel / Medium / Still	0,75l 0,5l 0,3l	4,9 3,9 2,9
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 FL	4,2
Schörl Saftschorlen Apfel / Rhabarber / Johannisbeere Zitrone-Holunder Vaihinger Maracuja-Schorle	0,33 FL	4,4
Thomas Henry Tonic Water / Tonic Water Dry / Ginger Ale / Bitterlemon / Spicy Ginger / Pink Grapefruit	0,2 FL	4,0
Vaihinger Fruchtsäfte Orange / Kirsch / Banane / Maracuja / Multivitamin	0,2 FL	3,6

BIER VOM FASS

Pils Königspilsner	0,3l / 0,4l	4,2 / 5,2
Hefeweizen Benediktiner	0,3l / 0,5l	4,2 / 5,9
Helles Benediktiner	0,3l / 0,5l	4,2 / 5,9
Naturtrüb Licher	0,3l / 0,4l	4,2 / 5,2

BIER AUS DER FLASCHE

Naturradler Licher	0,33 FL	4,2
Pils Alkoholfrei 0,00% Bitburger	0,33 FL	4,2
Hefeweizen Alkoholfrei Benediktiner	0,5 FL	5,9
Helles Alkoholfrei Benediktiner	0,5 FL	5,9
Radler Alkoholfrei 0,00% Bitburger	0,33 FL	4,2

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

Allergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin