FRÜHSTÜCK

09:30 – 12:00 UHR **SA + SO + FEIERTAGS - 14:00 UHR**

BOWLS kl. / gr.

Granola Bowl [AGH] 6 / 10
Griechischer oder Kokos-Joghurt
Granola / Beeren / Ahornsirup

Açaí-Bowl [AH] 7 / 12
Beeren / Granola / Chiapudding

Protein Skyr [GHF] 6 / 10
Beerenkompott / Nüsse / Honig / Whey Protein

SAUERTEIGBROT Sylter von Gaues

Avocado [AC] 12
zwei pochierte Eier / Zitrone / Chili
+ Räucherlachs 4€

Räucherlachs [ADG] 14
Frischkäse / Gurke / Meerrettich / Dill

Croque Monsieur [ACG] 14
Kochschinken / Bechamel / Gruyère
+ Spiegelei 2€

Grillgemüse [AK] 10
Hummus

International Menu

EIERSPEISEN

Rührei / Omelette / Spiegelei [ACG] 9
aus 3 bio Eiern / Brot / Butter
+ Gouda 2€
+ Roher- oder Kochschinken 3€
+ Räucherlachs 4€

gefülltes Croissant [ACG] 12
pochiertes Ei / Avocadocreme /
Parmesan / Rucola
+ Roher- oder Kochschinken 3€
+ Räucherlachs 4€

Eggs Benedict [ACG] 12
zwei pochierte Eier / Avocadocreme /
Hollandaise / Brioche
+ Roher- oder Kochschinken 3€
+ Räucherlachs 4€

SÜSS

French Toast [ACG] 8
Brioche / Beerenkompott / Ahornsirup
+ Kugel Vanilleeis 2,5€

Nutella Brot [ACGH] 8
Sylter Sauerteigbrot / Nutella / Butter

Croissant [ACG] 3
Marmelade / Butter / Nutella je +1 €

SUPPEN, SALATE & SNACKS

Brot [A] mit Dip — Baguette 5 / Sauerteigbrot 7

- gesalzene Nussbutter [G]
- Aioli [C]
- Grüne Soße Dip [GJ]
- Hummus [K]

großer Brotkorb [A] mit 4 Dips 15

marinierte Oliven 6

Pommes Frites 5
+ Trüffel Aufpreis 7€

Pilzcremesuppe [AFI] 7 / 11
Schnittlauch / Croûtons kl. / gr.

* **Caesar Salad** [ACDGJ] 15
Romanasalat / Caesar Dressing / Crôutons
+ 3 Garnelen 6€
+ Hähnchenstreifen / veganes Hähnchen 6 €

Salade Chevre Chaud [GHJ] 16
Blattsalate / Vinaigrette / Ziegenkäse / Walnüsse

* **Grüne Soße** [CGJ] 14
Kartoffeln / Eier / Kräuter

FLAMMKUCHEN

NEW

Elsässer Flammkuchen [AG] 12
Schmand / Speck / Lauch

Lachs Flammkuchen [ADG] 14
Schmand / Räucherlachs / Lauch / Cherrytomaten

Flammkuchen Vegetarisch [AG] 10
Schmand / Mediterannes Gemüse / Parmesan

DESSERT & SÜSSES

Mousse au Chocolat de Valrhona [CG] 8
Fleur de Sel / Olivenöl

Crème Brûlée [CG] 8

Affogato [CG] 6
Espresso mit Vanilleis

verschiedene Tartlettes und Kuchen
Sprich uns gerne an!

LUNCH

12:00 – 17:00 UHR

MITTAGESSEN

* **Berliner Currywurst** [I] 15
zwei Currywürste klassisch oder als Beyond Meat vegan /
Pommes Frites

* **B36 Smashburger** [AGJ] 18
Rind oder Beyond Meat vegan / Sauce 36 /
Cheddar / Brioche / Pommes Frites
+ Trüffel Aufpreis 7€
- Vegan möglich

* **Fried Chicken Burger** [ACGJ] 19
Buttermilk-Chicken / Essiggurke / Coleslaw /
Hot-Honey-Sauce / Pommes Frites

* **Schnitzel Wiener Art** [ACG] 18
Schweinelachs / Pommes / Preiselbeeren / Zitrone

* **Fish & Chips** [ACDGJ] 16
Kabeljau im Bierteig / Pommes Frites / Remoulade
- Vegan möglich

Lachsfilet [BCDGIJ] 28
Beurre Blanc / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree

Steak Frites [GIJ] 32
Rumpsteak ca. 250g / Pfeffersoße / Pommes Frites

* **Waldpilz-Pasta** [ACGFI] 16
gemischte Pilze / Lauchzwiebel / Parmesan
+ 3 Garnelen 6 €
+ Hähnchenstreifen / veganes Hähnchen 6 €

* **Garnelen-Pasta** [ABCG] 19
Krustentiersoße / Tomaten / Oliven / Parmesan

LUNCH SPECIAL 21,5
Mo - Fr 12:00 - 15:00 Uhr
Zur Auswahl als Hauptgang *

+ Softgetränke (Cola, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix, Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Zitrone-Holunder, Maracuja-Schorle, Wasser)
+ Espresso / Macchiato

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

BRASSERIE

DRINKS

OFFENE APERITIFS

Cremant Blanc 0,1l 8,9

Cremant Rosè 0,1l 8,9

Champagner Veuve Clicquot Brut 0,1l 15,0

Villa Sandi „Prosecco“ 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

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.

SPRITZ VARIATIONEN • DRINKS

alle auch Alkoholfrei erhältlich

Strandwetter 8,5
Strandwetter / Ginger Ale / Limette / Minze

The Glow 8,5
Rosenblüte, Holunder, Spirulina, Prosecco

Amber 8,5
Lychee, Sanddorn, Kardamom, Prosecco

Ruby 8,5
Himbeere, Brommbeere, Erdbeere, Prosecco

Spritz Variationen 8,5
Aperol / Sarti / Limoncello / Campari

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 • ALKOHOLFREI

Pinot Gris St. Antony Bio <0,5%
fruchtig, frisch, harmonisch
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 3,2 / 4,2
einzel / doppelt

Espresso Macchiato 3,5 / 4,5
einzel / doppelt

Cappuccino 4,5

Flat White 4,9

Americano 4,2
mit doppeltem Espresso

Latte Macchiato 5,1

Milchkaffee 5,1

Chai Latte 5,1
mit Espresso +1,5

Pumpkin Spice Latte 5,5
mit Espresso +1,5

HAUSGEMACHTER SIRUP

Vanille / geröstete Haselnuss / Pumpkin Spice 1,5

ZUM FRÜHSTÜCK bis 17:00 Uhr

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / Iced

Matcha / Ube Latte 5,5

Iced Matcha / Ube Latte 5,5
Erdbeere / Mango /
Sauerkirsche / Kokos +1,5

Tee Frisch 4,5
Ingwer / Minze / Zitrone

Heiße Schokolade Vollmilch oder Weiss 4,0
mit Espresso +1.5

Tee Beutel Eilles 4,5
Darjeeling / Earl Grey / Kamille /
Pfefferminz / Kräuter / Sommerbeeren

ALKOHOLFREI • WASSER

Frisches Tafelwasser Brita gefiltert *0,75 l* 4,9
Sprudel / Medium / Still *0,5 l* 3,9
0,3 l 2,9

Coca Cola, Coca Cola Zero, 4,2
Fanta, Sprite, Mezzo Mix *0,33 FL*

Schørl Saftschorlen *0,33 FL* 4,4
Apfel / Rhabarber / Johannisbeere
Zitrone-Holunder
Vaihinger Maracuja-Schorle

Thomas Henry *0,2 FL* 4,0
Tonic Water / Tonic Water Dry / Ginger Ale /
Bitterlemon / Spicy Ginger / Pink Grapefruit

Vaihinger Fruchtsäfte *0,2 FL* 3,6
Orange / Kirsch / Banane / Maracuja /
Multivitamin

BIER VOM FASS

Pils Königspilsner *0,3 l / 0,4 l* 4,2 / 5,2

Hefeweizen Benediktiner *0,3 l / 0,5 l* 4,2 / 5,9

Helles Benediktiner *0,3 l / 0,5 l* 4,2 / 5,9

Naturtrüb Licher *0,3 l / 0,4 l* 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

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