


# FRÜHSTÜCK

09:30 – 12:00 UHR

SO + FEIERTRAGS - 14:00 UHR

## BOWLS

**Granola Bowl** <sup>AGH</sup>   
Griechischer oder Kokos-Joghurt  
Granola / Früchte / Ahornsirup

kl. / gr.  
6 / 10

**Bircher**   
Haferflocken / Apfel / Zimt

5 / 8

**Protein Skyr** <sup>CEH</sup>   
Beerenkompott / Nüsse / Honig /  
Whey Protein

6 / 10

## SAUERTEIGBROT

Sylter

**Avocado** <sup>AC</sup>   
zwei pochierte Eier / Zitrone / Chili

12

**Räucherlachs** <sup>ACG</sup>  
Frischkäse / Gurke / Meerrettich / Dill

14

**Roastbeef** <sup>ACGJ</sup>  
Remoulade / eingelegte Zwiebeln

15


**Grillgemüse** <sup>AK</sup>   
Hummus

10

## EIERSPEISEN

**Rührei / Omelette** <sup>ACGP</sup>   
aus 3 bio Eiern / Brot  
+ Schinken 3 €  
+ Räucherlachs 4 €

8

**Croissant** <sup>ACDG</sup>   
pochiertes Ei / Avocado-creme /  
Parmesan / Rucola  
+ Schinken 3 €  
+ Räucherlachs 4 €

12

**Eggs Benedict** <sup>ACDG</sup>  
zwei pochierte Eier / Avocado-creme /  
Hollandaise  
+ Schinken 3 €  
+ Räucherlachs 4 €

12

## SÜSS

**French Toast** <sup>ACG</sup>   
Brioche / Beerenkompott / Ahornsirup  
+ Kugel Eis 3,5 €

7

**Nutella Brot** <sup>ACG</sup>   
Sylter Sauerteigbrot / Nutella / Butter

8

**Croissant** <sup>ACG</sup>   
Marmelade / Butter / Nutella je +1 €

4

## SUPPEN, SALAT & SNACKS

Baguette <sup>A</sup> mit

- gesalzener Nussbutter <sup>G</sup>  5

- Aioli <sup>C</sup>  5

- Oliven-Tapenade <sup>D</sup> 5

- Enten-Rilettes 5

marinierte Oliven  7

Pommes Frites <sup>I</sup>  5

**Französische Zwiebelsuppe** <sup>ACG</sup>   
Röstbrot / Gruyère Schaum

8 / 12  
kl. / gr.

**Caesar Salad** <sup>ACDGJ</sup>   
Romanasalat / Caesar Dressing / Croutons  
+ 3 Garnelen 6 €  
+ Hähnchenstreifen 6 €

15


**Salade Chevre Chaud** <sup>GHIJ</sup>   
Blattsalat / Vinaigrette / Ziegenkäse /  
Walnüsse

16

**Grüne Soße** <sup>ACG</sup>  
Kartoffeln / Eier / Kräuter

16

## DESSERT

**Affogato** <sup>CG</sup>  5,50


**Mousse au Chocolat de Valrhona** <sup>CG</sup>   
Fleur de Sel / Olivenöl

8

**Crème Brûlée** <sup>CG</sup>  8

**Macarons** <sup>CGFH</sup>   
verschiedene Sorten

3 / 8  
Stk. / 3 Stk

**Eis** <sup>CG</sup>   
verschiedene Sorten

3,50  
pro Kugel

# LUNCH

12:00 – 17:00 UHR

## MITTAGESSEN

**Berliner Currywurst** <sup>I</sup> 15  
zwei Currywürste klassisch oder als Beyond  
Meat vegan / Pommes Frites

**Smashburger** <sup>ACGJ</sup> 16  
Rind oder Beyond Meat vegan / Sauce 36 /  
Cheddar / Brioche / Pommes Frites

**Pommes Rôsti** <sup>DG</sup> 14  
Räucherlachs / Crème fraîche / Dill

**Fish & Chips** <sup>ACDGJ</sup> 18  
Kabeljau im Bierteig / Pommes Frites /  
Remoulade

**Lachsfilet** <sup>BCDGIJ</sup> 28  
Beurre Blanc / grüner Spargel / Kartoffelpüree

**Steak Frites** <sup>GIIJ</sup> 33  
Entrecôte ca. 300g / Pfeffersoße /  
Pommes Frites

**Pasta Tomatenragout** <sup>ACG</sup>  14  
Grillgemüse / Parmesan

**Spargelpasta** <sup>ACG</sup>  22  
grüner & weißer Spargel / Kirschtomaten /  
Parmesan  
+ 3 Garnelen 6 €  
+ Hähnchenstreifen 6 €

## FLAMMKUCHEN

mit Beilagensalat

**Elsässer Flammkuchen** <sup>AGJ</sup> 11  
Schmand / Speck / Lauch

**Lachs Flammkuchen** <sup>AGJ</sup> 12  
Schmand / Räucherlachs / Lauch / Cherrytom.

**Vegi Flammkuchen** <sup>AGJ</sup>  10  
Schmand / Mediteranes Gemüse / Parmesan

# BRASSERIE DRINKS

## OFFENE APERITIFS

Cremant Blanc 0,1l	8,9
Cremant Rosè 0,1l	8,9
Champagner Veuve Clicquot Brut 0,1l	14
Villa Sandi „Prosecco“ Alk.frei 0%	8,0

## OFFENE WEINE • WEISS

<b>Grauburgunder Korell Bio</b> saftig, cremig, weich	0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder Knipser</b> frisch, harmonisch, saftig	0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
<b>Chablis Domaine des Genève</b> trocken, mineralisch, frisch	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
<b>Sancerre Blanc „Origine“ Roblin</b> lebendig, mineralisch, zitrisch	0,1l	7,5	0,2l	14,8	Fl.	55
<b>Riesling Kabinett „feinherb“ Korell Bio</b> feinherb, fruchtig, lebendig	0,1l	4,3	0,2l	8,6	Fl.	32

## OFFENE WEINE • ROSÈ

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

## SPRITZ VARIATIONEN • DRINKS

alle auch Alkoholfrei erhältlich

<b>Strandwetter</b> Strandwetter / Ginger Ale / Limette / Minze	8,5
<b>Ruby Spritz</b> Beeren Cordial / Prosecco	8,5
<b>Tropico</b> Ananas / Minze / Pfirsich / Macadamia / Prosecco	8,5
<b>Spritz Variationen</b> Aperol / Sarti / Limoncello / Campari	8,5

## OFFENE WEINE • ROT

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

## OFFENE WEINE • ALKOHLFREI

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

## KAFFEE

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / entkoffeiniert / Iced	
<b>Espresso</b> einzel / doppelt	2,9 / 4,2
<b>Espresso Macchiato</b> einzel / doppelt	3,2 / 4,6
<b>Cappuccino</b>	4,4
<b>Flat White</b>	4,8
<b>Americano</b>	4,4
<b>Latte Macchiato</b>	4,9
<b>Milchkaffee</b>	4,9
<b>Chai Latte</b> als Dirty Chai mit Espresso +1,5	4,9

## HAUSGEMACHTER SIRUP

<b>Vanille / geröstete Haselnuss / gesalzene Karamel / Pistazie</b>	1,0
---	-----

## ZUM FRÜHSTÜCK bis 17:00 Uhr

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / Iced	
<b>Matcha / Ube Latte</b>	5,5
<b>Iced Matcha / Ube Latte</b> Erdbeere / Mango / Banane / Sauerkirsche / Kokos +1,5	5,5
<b>Tee Frisch</b> Ingwer / Minze / Zitrone	4,5
<b>Heiße Schokolade</b> mit Espresso +1,5	4,0
<b>Pott Filterkaffee</b> klein / gross	2,5 / 3,5
<b>Tee Beutel Eilles</b> Darjeeling / Earl Grey / Kamille / Pfefferminz / Kräuter / Sommerbeeren	4,5

## ALKOHOLFREI • WASSER

<b>Frisches Tafelwasser</b> Sprudel / Medium / Still	0,75l	4,9
	0,5l	3,9
	0,3l	2,9
<b>Coca Cola</b> 0,33 FL		3,8
<b>Coca Cola Zero</b> 0,33 FL		3,8
<b>Fanta</b> 0,33 FL		3,8
<b>Sprite</b> 0,33 FL		3,8
<b>Mezzo Mix</b> 0,33 FL		3,8
<b>Schorl Saftschorlen</b> 0,33 FL Apfel / Rhabarber / Johannisbeere Zitrone-Holunder Vaihinger Maracuja-Schorle		4,2
<b>Fuzetea</b> 0,25 FL Zitrone / Pfirsich		3,8
<b>Thomas Henry</b> 0,2 FL Tonic Water / Tonic Water Dry / Ginger Ale / Bitterlemon / Spicy Ginger / Pink Grapefruit		4,0
<b>Vaihinger Fruchtsäfte</b> 0,2 FL Orange / Kirsch / Banane / Maracuja / Multivitamin		3,5

## BIER VOM FASS

<b>Pils Königspilsner</b> 0,31/0,41	3,9 / 4,9
<b>Hefeweizen Benediktiner</b> 0,31/0,51	3,9 / 5,8
<b>Helles Benediktiner</b> 0,31/0,51	3,9 / 5,8
<b>Naturtrüb Licher</b> 0,31/0,41	3,9 / 4,9

## BIER AUS DER FLASCHE

<b>Naturradler Licher</b> 0,33 FL	3,9
<b>Pils Alkoholfrei 0,00% Bitburger</b> 0,33 FL	3,9
<b>Hefeweizen Alkoholfrei Benediktiner</b> 0,5 FL	5,8
<b>Helles Alkoholfrei Benediktiner</b> 0,5 FL	5,8
<b>Radler Alkoholfrei 0,00% Bitburger</b> 0,33 FL	3,9

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