

FRÜHSTÜCK

09:30 – 12:00 UHR

BOWLS

- Granola Bowl** ^{AGH}  10
Griechischer oder Kokos-Joghurt
Granola / Früchte / Ahornsirup
- Bircher**  8
Haferflocken / Apfel / Zimt
- Protein Skyr** ^{CEH}  10
Beerenkompott / Nüsse / Honig /
Whey Protein

SAUERTEIGBROT ^{Sylter}

- Avocado** ^{AC}  12
zwei pochierte Eier / Zitrone / Chili
- Räucherlachs** ^{ACG} 14
Frischkäse / Gurke / Meerrettich / Dill
- Roastbeef** ^{ACGJ} 15
Remoulade / eingelegte Zwiebeln
- Grillgemüse** ^{AK}  10
Hummus

EIERSPEISEN

- Rührei / Omelette** ^{ACGP}  8
aus 3 bio Eiern / Brot
+ Schinken 3 €
+ Räucherlachs 4€
- Croissant** ^{ACDG}  12
pochiertes Ei / Avocado-creme /
Parmesan / Rucola
+ Schinken 3€
+ Räucherlachs 4€
- Eggs Benedict** ^{ACDG} 12
zwei pochierte Eier / Avocado-creme /
Hollandaise
+ Schinken 3€
+ Räucherlachs 4€

SÜSS

- French Toast** ^{ACG}  7
Brioche / Beerenkompott / Ahornsirup
- Croissant** ^{ACG}  4
Marmelade / Butter / Nutella +1 €
- Pain au Chocolat** ^{ACGF}  4
- Nutella Brot** ^{ACG} 8
Sylter Sauerteigbrot / Nutella / Butter

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 ^I  5
 - Französische Zwiebelsuppe ^{ACG}  8/12
Röstbrot / Gruyère Schaum kl./gr.
 - Caesar Salad ^{ACDGJ}  15
Romanasalat / Caesar Dressing / Croutons
+ 3 Garnelen 8€
+ Hähnchenstreifen 8€
 - Grüne Soße ^{ACG} 16
Kartoffeln / Eier / Kräuter

DESSERT

- Affogato ^{CG}  5,50
- Mousse au Chocolat de Valrhona ^{CG}  8
Fleur de Sel / Olivenöl
- Crème Brûlée ^{CG}  8
- Macarons ^{CGFH}  3 / 8
verschiedene Sorten Stk. / 3 Stk
- Eis ^{CG}  3,50
verschiedene Sorten pro Kugel

LUNCH

12:00 – 17:00 UHR

MITTAGESSEN

- Berliner Currywurst** ^I 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} 14
Räucherlachs / Crème fraîche / Dill
- Fish & Chips** ^{ACDGJ} 18
Kabeljau im Bierteig / Pommes Frites /
Remoulade
- Lachsfilet** ^{BCDGIJ} 28
Beurre Blanc / grüner Spargel / Kartoffelpüree
- Steak Frites** ^{G1J} 35
Entrecôte ca. 300g / Pfeffersoße /
Pommes Frites
- Pasta Tomatenragout** ^{ACG}  14
Grillgemüse / Parmesan
- Spargelpasta** ^{ACG}  22
grüner & weißer Spargel / Kirschtomaten /
Parmesan
+ 3 Garnelen 8 €
+ Hähnchenstreifen 8 €
- FLAMMKUCHEN**
mit Beilagensalat
- Elsässer Flammkuchen** ^{AGJ} 11
Schmand / Speck / Lauch
- Lachs Flammkuchen** ^{AGJ} 12
Schmand / Räucherlachs / Lauch / Cherrytom.
- Vegi Flammkuchen** ^{AGJ}  10
Schmand / Mediterannes 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

Grauburgunder Korell Bio 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 Genève 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“ Korell 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 Rouge 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
Château Cissac Haut-Medoc Bordeaux 2020 trocken, würzig, strukturiert	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49

OFFENE WEINE • ALKOHOLFREI

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	2,9 / 4,2
Espresso Macchiato einzel / doppelt	3,2 / 4,6
Cappuccino	4,4
Flat White	4,8
Americano	4,4
Latte Macchiato	4,9
Milchkaffee	4,9
Chai Latte als Dirty Chai mit Espresso +1,5	4,9
HAUSGEMACHTER SIRUP	
Vanille / geröstete Haselnuss / gesalzene Karamel / Pistazie	1,0

ZUM FRÜHSTÜCK bis 17:00 Uhr

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

ALKOHOLFREI • WASSER

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

BIER VOM FASS

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

BIER AUS DER FLASCHE

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