

FRÜHSTÜCK

09:30 – 12:00 UHR

SO + FEIERTRAGS - 14:00 UHR

BOWLS

	kl. / gr.
Granola Bowl ^{AGH}	6 / 10
Griechischer oder Kokos-Joghurt Granola / Früchte / Ahornsirup	
Bircher	5 / 8
Haferflocken / Apfel / Zimt	
Protein Skyr ^{CEH}	6 / 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	

ZUSÄTZLICH ZUM FRÜHSTÜCK

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

EIERSPEISEN

Rührei / Omelette ^{ACGP}	8
aus 3 bio Eiern / Brot / Butter + Gouda 2€ + roher Schinken 3€ + Räucherlachs 4€	
Croissant ^{ACDG}	12
pochiertes Ei / Avocadocreme / Parmesan / Rucola + roher Schinken 3€ + Räucherlachs 4€	
Eggs Benedict ^{ACDG}	12
zwei pochierte Eier / Avocadocreme / Hollandaise / Brioche + roher Schinken 3€ + Räucherlachs 4€	

SÜSS

French Toast ^{ACG}	7
Brioche / Beerenkompott / Ahornsirup + Kugel Eis 3,5€	
Nutella Brot ^{ACG}	8
Sylter Sauerteigbrot / Nutella / Butter	
Croissant ^{ACG}	4
Marmelade / Butter / Nutella je +1€	

SUPPEN, SALAT & SNACKS

Baguette ^A mit	
- gesalzener Nussbutter ^G	5
- Aioli ^C	5
- Oliven-Tapenade ^D	5
- Enten-Rillettes	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 6€ + Hähnchenstreifen 6€	
Salade Chevre Chaud ^{GHIJ}	16
Blattsalat / Vinaigrette / Ziegenkäse / Walnüsse	
Grüne Soße ^{ACG}	14
Kartoffeln / Eier / Kräuter	

DESSERT

Affogato ^{CG}	5,50
Matcha Affogato ^{CG}	6
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}	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 ^{GIJ}	30
Rumpsteak ca. 250g / Pfeffersoße / Pommes Frites	
Spaghetti Bolognese ^{ACGI}	18
Rinderhackfleisch / Tomatensauce / Parmesan	
Pasta al Limone ^{ACGH}	16
Amalfi-Zitrone / Pistazien / Parmesan + 3 Garnelen 6 € + Hähnchenstreifen 6 €	
FLAMMKUCHEN <i>mit Beilagensalat</i>	
Elsässer Flammkuchen ^{AGJ}	11
Schmand / Speck / Lauch	
Lachs Flammkuchen ^{AGJ}	12
Schmand / Räucherlachs / Lauch / Cherrytomaten	
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 Korrell 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 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

OFFENE WEINE • ALKOHLFREI

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 / Banane / Sauerkirsche / Kokos +1,5	5,5
Tee Frisch Ingwer / Minze / Zitrone	4,5
Heiße Schokolade Zartbitter 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 Zartbitter oder Weiss / Sahne mit Espresso +1,5	6,0

ALKOHOLFREI • WASSER

Frisches Tafelwasser Brita Sprudel / Medium / Still	0,75l 4,9 0,5l 3,9 0,3l 2,9
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33 FL	4,2
Schörl Saftschorlen 0,33 FL Apfel / Rhabarber / Johannisbeere Zitrone-Holunder Vaihinger Maracuja-Schorle	4,4
Fuzetea 0,25 FL Zitrone / Pfirsich	4
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	3,6

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