

BRUNCH

10:00H-16:30H

-SÜSS-

Bananenpfannkuchen mit Blaubeeren, rotem Grütze, Ahornsirup und Vanillecreme 12 ●●●

French Toast mit Bratapfel, Vanille-Mascarpone und Zimtsirup 11 ●

Joghurt-Bowl mit hausgemachtem Granola und saisonalen Früchten.

Wählen Sie zwischen:

· Griechischer Joghurt 11.5 ●●● / · Kokosjoghurt 12.5 ●●●

Acai-Bowl mit Blaubeeren, hausgemachtem Granola und gerösteten Kokosflocken 12.5 ●●●

-SALZIG-

Avocado auf Sauerteigtoast mit feinem Kräutersalat 11 ★ ●●

Optionale Zugaben: Pochiertes Bio-Ei +2.5 ●● / Rührei +4 ●●

Gravlax Lachs +6 / Veganes Tofu-Rührei +4 ●●

Sauerteigbrot mit Tomaten, Avocado und Kernen 12 ★ ●●

Sauerteigbrot mit Burrata, kandierten Kirschtomaten und Basilikum 18 ★ ●●

Sauerteigbrot mit Tomaten und iberischem Schinken 14.5 ★ ●●

Focaccia mit Pastrami, Brie, Brunnenkresse, Rucola, Senf und Dill dressing 18.5 ★

Focaccia aus gerösteten Zucchini, Mandel-Kräuter-Käse, Thymianhonig und geröstete Mandeln 16.5 ★ ●●

Focaccia mit Tomatentartar, knuspriger Aubergine, pochiertem Ei, eingelegter Mango-Vinaigrette und Korianderpesto 18.5 ★ ●●●●

Shakshuka-Eier, in unserem Holzkohleofen gebacken und mit Sauerteigtoast serviert 16.5 ★ ●●●

Pochierte Bio-Eier auf Kartoffelrösti mit Hollandaise und Babyspinat 14.5 ●●●

Extra: Pulled beef +4 / Gravlax Lachs +6

★ Glutenfreies Brot erhältlich. +1.5 Das gesamte Brot besteht zu 100 % aus Sauerteig aus 

-SMALL BITES UND HAUSGEMACHTE KUCHEN-

10:00H-18:30H

Pekannuss- und Schokoladenkeks // Matcha-Keks 3 ●●●

Millionärs-Haselnuss-Shortbread 4.5 ●●●

Energiebällchen aus Datteln und Kakao oder Matcha und Kokos 3 ●●●

Croissant 3 ●●

Schokoladen-Brownie mit Vanillecreme 6.5 ●●●

Schokoladenkuchen mit Himbeercoulis und Vanillecreme 8.5 ●●●

Mango-Käsekuchen mit Passionsfruchtoulis 8.5 ●●●

Kuchen der Woche 8.5

BEGINNE MIT EINEM APERITIF!

Pitabrot, Dip der Woche und marinierte Oliven 9.5 ★ ●●

-TAPAS-

12:00H-16:30H

„Unsere Bravas“: Knusprige Kartoffelschalen mit geröstetem Knoblauch und Chipotle-Aioli 12 ●●●

Thunfisch-Tatar auf knusprigem Mais-Toast mit Avocado und Kimchi-Mayonnaise (2Stk.) 12 ●●●

Nikkei-Ceviche von Wolfsbarsch, Passionsfrucht, geräucherter Süßkartoffel und Furikake 19.5 ●●●

Spinat-Knoblauchgarnelen-Krokette mit Zitrusmayonnaise (1Stk.) 3

Krokette mit Idiazábal-Käse und Kimchi mit Schleier aus iberischem Pancetta (1Stk.) 3

Steak-Tatar mit eingelegter Mayonnaise und frittierten Kapern auf knusprigem Shisoblatt (2Stk.) 12 ●●●

Burrata, Bio-Tomaten und Zitrusvinaigrette 21.5 ●●●

Gebratener Tintenfisch nach andalusischer Art mit eingelegter Zitronen-Tartarsauce 17.5 ●●●

Hähnchenflügel mit Mandel-Satay-Sauce und Kaffir-Limetten-Sambal 16.5 ●●●

Oktopus-Carpaccio, thailändischer Kartoffelschaum, geschmorter Lauch und Katsuobushi 19.5

Popcorn-Falafel mit asiatischem Tahini und Sumach-Zwiebeln (3Stk.) 10.5 ●●●

Gerösteter Blumenkohl mit Tahinisauce, eingelegter Zitronen-Gremolata, Limette und Ingwer 16 ●●●

-GERICHTE-

12:00H-16:30H

Rigatoni-Nudeln mit Tempura-Oktopus, Manchego-Käse und sonnengetrockneter Tomaten-Chorizo-Sauce 24.5

Freilandhähnchen im Shawarma-Stil, mariniertes Gemüse, Kartoffeln und Knoblauchcreme 23.5 ●●

Gegrillter Wolfsbarsch mit Fenchelsalat und Senf-Kräuter-Vinaigrette 26.5 ●●●

Gegrilltes Flanksteak mit süß-sauren Piquillo-Paprika und Confit-Kartoffeln 24.5 ●●●

Reisnudeln mit Miso- und Gochugaru-Sauce und Kräutersalat 22

Wählen Sie Ihr Protein:

· Garnelen ●●

· Freilandhähnchen ●●

· Geräucherter Mandeltofu ●●●



ALLERGENE



ABENDKARTE

Vegetarisch ●●

Vegan ●●●

Vegan/Vegetarisch möglich ●●●

Laktosefrei ●●

Glutenfrei ●●

Preise inklusive Mehrwertsteuer.