

# BRUNCH-MENÜ

## ZUM TEILEN

---

BROTZEIT OMNI (a,g,h,i,j) 17,5

Schinkenspeck & Pastrami | Mulberry & Cironé Käse  
| Möhren-Walnuss-Creme | fermentiertes Gemüse  
| Chutney | braune Butter | Sauerteigbrot (von Gorilla)

BROTZEIT VEGGIE (a,g,h,i,m) 16,5

Mulberry & Cironé Käse | Möhren-Walnuss-Creme  
| Hummus | Eiersalat | fermentiertes Gemüse  
| Rote-Beete-Chili-Marmelade | braune Butter  
| Sauerteigbrot (von Gorilla)

## EXTRAS

---

Braune Butter	1,5
Saisonale Marmelade	2,0
Brot (von Gorilla)	2,0
glutenfrei (von Aera)	3,0
Pochiertes BIO-Ei	2,0
Duroc-Bacon	3,5
Räucherlachs	6,0

## SÜSSES

---

Kuchen	3,0
+ Sahne	0,7
Schoko-Erdnussbutter-Cookie (vegan)	2,5
Weißer-Schoki-Haselnuss-Cookie	2,5
Scone mit saisonaler Marmelade und Crème fraîche	3,5

## HAUPTGERICHTE

---

HASELNUSS-GRANOLA (vegan) (a,h) 8,0

Rhabarberagout | Olivenöl | Kokosjoghurt

KÜRBISSALAT (vegan) (a) 10,0

Gerösteter Kürbis | Radicchio | fermentierte Karotten  
| Kürbiskernpesto | Sauerteigbrot (von Gorilla)

POCHIERTE BIO-EIER (a,c,g,k) 10,0

Tomaten-Chili-Soße | Joghurt | Gewürzbutter  
| Sauerteigbrot (von Gorilla)

GEGRILLTER SPITZKOHL (vegan) (a,k,m,l) 10,0

Hummus | Aprikosen-Harissa | fermentierte  
Zwiebeln | Sauerteigbrot (von Gorilla)

PANCAKES (a,c,g,h) 12,5

Apfel-Johannisbeer-Kompott | Apfelcreme  
| Schokolade-Haselnuss-Granola

WURST-UND-EI-TOAST (a,c,i) 13,5

Fenchelwurst-Patty | Spiegelei | Senfkorn-Relish  
| geröstetes Sauerteigbrot (von Gorilla) | saure Gurke

EGGS BENEDICT (a,c,g,l) 14,0

BIO-Eier | Sauce Hollandaise | Duroc-Bacon  
| geröstetes Sauerteigbrot (von Gorilla)

EGGS TERZ (a,c,g,k,l) 14,0

BIO-Eier | Sauce Hollandaise | Westcombe  
Cheddar | hausgemachtes Kimchi | geröstetes  
Sauerteigbrot (von Gorilla)

## DESSERT

---

MILCHREIS (vegan) (a,h) 8,0

Kokosmilch | pochierte Birne | Pistaziencrumble

# TERZ

a – Gluten c – Eier f – Soja g – Milch h – Schalenfrüchte (Nüsse)  
i – Sellerie j – Senf k – Sesam m – Lupine l – Sulfid/Schwefeldioxid