

BRUNCH-MENÜ

ZUM TEILEN

BROTZEIT OMNI (a,g,h,i,j) 20,0

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

BROTZEIT VEGGIE (a,g,h,i,m) 19,0

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

EXTRAS

Braune Butter	1,8
Saisonale Marmelade	2,3
Brot (von Gorilla)	2,3
glutenfrei (von Aera)	3,5
Pochiertes BIO-Ei	2,3
Duroc-Bacon	4,0
Räucherlachs	6,9

SÜSSES

Karottenkuchen	3,5
Schoko-Erdnussbutter-Cookie (vegan)	2,9
Kürbis-Orangen-Cookie	2,9
Croissant mit saisonaler Marmelade	4,6

HAUPTGERICHTE

HASELNUSS-GRANOLA (vegan) (a,h) 9,5

Rhabarberagout | Olivenöl | Kokosjoghurt

KÜRBISSALAT (vegan) (a) 11,5

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

POCHIERTE BIO-EIER (a,c,g,k) 11,5

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

GEGRILLTER SPITZKOHL (vegan) (a,k,m,l) 11,5

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

PANCAKES (a,c,g,h) 14,5

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

WURST-UND-EI-TOAST (a,c,i) 15,5

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

EGGS BENEDICT (a,c,g,l) 16,0

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

EGGS TERZ (a,c,g,k,l) 16,0

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

DESSERT

MILCHREIS (vegan) (a,h,m) 9,0

Kokosmilch | pochierte Birne | Pistaziencrumble

TERZ

KAFFEE

Espresso einfach / doppelt	2,0 / 3,0
Americano	3,0
Cappuccino	3,7
Flat White	4,0
Heiße Schokolade	4,0
Café Latte	4,2
Chai Latte	4,5
Marzipan Latte	5,0
Iced Americano	3,4
Iced Café Crème (Aerocano)	3,6
Iced Latte	4,4
Iced Cappuccino	3,9
Iced Flat White	4,2
Espresso Tonic	4,5
Irish Cappuccino (mit Baileys / heiß oder auf Eis)	5,0
Hafermilch	+0,5
Vanille-Sirup	+0,5
entkoffeiniert	+0,5
extra Sahne	+0,5
extra Espresso-Shot	+1,0

TEE

Frischer Minztee	4,0
Ingwer-Honig-Zitrone	4,5
Chai-Tee	4,0
Tee im Beutel von Andraschko	3,5
Earl Grey / English Breakfast / China-Sencha / Rooibos / Kamille / Bergkräuter	

HAUSGEMACHT

Earl-Grey-Eistee 0,4l (mit Zitronenzeste infundiert, zuckerfrei)	4,5
Hibiskus-Eistee (mit Salbei infundiert & Honig) 0,4l	4,5
Sencha-Eistee 0,4l (mit Koriandersamen infundiert, zuckerfrei)	4,5
Ingwer-Eistee 0,4l (mit Ingwer, Honig & Salbei infundierter Hibiskustee)	5,0
Zitronen- / Grapefruit-Limonade 0,4l	5,0
Arnold Palmer (Earl-Grey-Eistee & Zitronenlimo) 0,4l	5,0
Proteinshake (Himbeeren, Erbsenprotein, Sojamilch) vegan	5,0
FRISCHER SAFT	
Apfel, Karotte, Ingwer, Kurkumawurzel 0,3l	5,5

ALKOHOLFREI

Selters Classic / Naturell 0,25l / 0,75l	2,5 / 5,5
Saft / Saftschorle BIO Apfel / Rhabarber	3,0
Orangensaft 0,2l	3,0
Tonic Water / Spicy Ginger 0,2l	4,0

BIER

Schultheiss Pilsener 0,3l / 0,5l vom Fass	3,5 / 4,5
Allgäuer Büble Hefeweizen 0,5l	4,5
Hausgemachtes Naturradler 0,5l vom Fass	5,0
Jever Fun Alk frei 0,33l	4,0
Allgäuer Büble Hefeweizen Alk frei 0,5l	4,5

WEIN

	0,15l / 0,75l
Grandé Cuvée 1531 Sieur d'Arques, Frankreich	7,5 / 30,0
2021 Sandstein Riesling Trocken Weingut Alexander Gysler, Rheinhessen, Deutschland	7,0 / 24,0
2022 Grauburgunder Feldstärke Weingut Alexander Gysler, Rheinhessen, Deutschland	7,0 / 24,0
2022 La Gerbaude Rosé Domaine Alary, Côtes du Rhône, Frankreich	8,5 / 25,0
2019 Grenache, Syrah, Carignan Domaine Alary, Côtes du Rhône, Frankreich	7,0 / 29,0

DRINKS

Aperol Spritz	7,0	
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe BIO, Soda		
Bloody Mary	7,5	
Infundierter Wodka (Meerrettich, Sellerie, Pfefferkörner, Worcestershire-Sauce, Rauchsatz), Tomatensaft BIO, Zitronensaft BIO		
Mimosa Crémant, Orangensaft BIO	8,0	
Boozy Lemonade	8,5	
Wodka, hausgemachter Zitronensirup, Soda		
Holunderblüten-Spritz	9,0	
Bianco Vermouth, Prosecco, hausgemachter Holunderblütensirup, Soda		
alkoholfrei	Spicy Rhabarber	6,5
	Rhabarbersaft, frischer Zitronensaft, Thomas Henry Spicy Ginger & Angostura-Bitter	
	Hugo	8,5
	Alkoholfreier Prosecco, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Soda	