

# TERZ

## KLEINE TELLER

### KALT

Brot & Butter	5,0
BBQ Beef Rillettes   Pickles   Meerrettichschmand	5,0
Mulberry & Cironé   Rhabarber-Chutney   Radieschen	6,0
Schinkenspeck & Pastrami   Beete-Chili-Marmelade   braune Butter	6,0
Tahini   fermentiertes Gemüse   Radieschen (vegan)	4,0
Marmelade   Quark   Basilikum	4,0
Eingelegtes Ei & Kräuterschmand	4,0
Haselnuss-Granola   Rhabarberragout   Olivenöl   (Kokos-) Joghurt	5,0

### WARM

WeideEi	8,0
Tomaten-Chilisoße   Tahini-Labneh   Gewürzbutter	
+ Scone	+ 2,5

Ukrainisches Katerfrühstück | für 2 Personen 25,0

Salo (trocken gesalzener Speck), fermentiertes Gemüse, geröstetes Roggenbrot,  
frischer Knoblauch & Sto Gram ukrainischer Wodka

– ohne Wodka 20,0

Pro verkauftem Gericht spenden wir 3 Euro an eine Hilfsorganisation in der Ukraine.

# TERZ

## GROSSE TELLER

Gegrillte Möhren mit Eichblattsalat, Tahini-Dressing und Haselnuss-Dukkah (vegan)	7,0
Armer Ritter   Kirschragout   weiße Schokolade   Schlagsahne	10,0
Egg Benedict	13,0
Sauce Hollandaise   Canadian Bacon   English Muffin + kleiner Salat	+ 5,0
Egg Terz	13,0
Sauce Hollandaise   Kimchi   Westcombe Cheddar	

## MITTAGSMENÜ 12–15 Uhr

Als Menü: Suppe oder Salat, Hauptgang, Kaffee / Tee / Softdrink & Cookie	21,0/22,0
Fenchel-Apfel-Salat mit Walnüssen und Estragon (vegan, GF)	5,0
Möhren-Ingwer-Suppe mit Basilikum und Chili (vegan, GF)	6,0
Gegrillter Blumenkohl mit Baba Ganoush und Bulgursalat (vegan)	10,0
Gegrillter Schweinebauch mit Baba Ganoush und Bulgursalat	12,0

Unser wechselndes Angebot an hausgemachten Kuchen sowie unsere Sauerteig-Brote findest du an der Theke oder frage unser Service-Team.

Alle Speisen (außer Wurst & Käse) stellen wir selbst her. Wir verwenden ausschließlich Produkte, die wir sorgfältig von qualitativ hochwertigen (größtenteils regionalen) Höfen und Produzent:innen beziehen.

Über Inhaltsstoffe und Allergene geben wir euch gern Auskunft. | We will gladly inform you about ingredients and allergens.

# TERZ

## SMALL PLATES

### COLD

Bread & Butter	5,0
BBQ Beef Rillettes   Pickles   Horseradish Sour Cream	5,0
Mulberry & Cironé   Rhubarb Chutney   Radishes	6,0
Schinkenspeck & Pastrami   Beetroot-Chili-Marmelade   Brown Butter	6,0
Tahini   Fermented Vegetables   Radishes (vegan)	4,0
Jam   Quark   Basil	4,0
Pickled Egg & Herb Sour Cream	4,0
Hazelnut Granola   Rhubarb Ragout   Olive Oil   (Coconut) Yogurt	5,0

### WARM

WeideEi (free-range egg)	8,0
Tomato Chilli Sauce   Tahini-Labneh   Spiced Butter	
+ Scone	+ 2,5

Ukrainian Hangover Breakfast   for 2 People	25,0
Salo (dry salted bacon), Fermented Vegetables, Toasted Rye Bread, Fresh Garlic & Sto Gram Ukrainian Vodka	
– without Vodka	20,0
For each dish sold, we donate 3 euros to a charity organization in Ukraine.	

# TERZ

## BIG PLATES

Grilled Carrots with Oak Leaf Salad, Tahini Dressing and Hazelnut Dukkah (vegan)	7,0
French Toast   Cherry Ragout   White Chocolate   Whipped Cream	10,0
Egg Benedict	13,0
Sauce Hollandaise   Canadian Bacon   English Muffin	
+ Small Salad	+ 5,0
Egg Terz	13,0
Sauce Hollandaise   Kimchi   Westcombe Cheddar	

## LUNCH MENU 12:00–15:00

As menu: Soup or Salad, Main Dish, Coffee / Tea / Soft Drink & Cookie	21,0/22,0
Fennel-apple salad with walnuts and tarragon (vegan, GF)	5,0
Carrot-ginger soup with basil and chili (vegan, GF)	6,0
Grilled cauliflower with baba ganoush and bulgur salad (vegan)	10,0
Grilled pork belly with baba ganoush and bulgur salad	12,0

You can find our changing offer of homemade cakes as well as our sourdough breads  
at the counter or ask our service team.

All dishes (except for cold cuts & cheese) we make ourselves. We only use products that we carefully source  
from high quality (mostly regional) farms and producers.

Über Inhaltsstoffe und Allergene geben wir euch gern Auskunft. | We will gladly inform you about ingredients and allergens.