

# TERZ

## GEDECKTER TISCH

3 kleine Teller [1 Person]	15,0
+ 1 großer Teller [1-2 Personen]	+11,0
5 kleine Teller [2 Person]	27,0
+ 1 großer Teller [2-3 Personen]	+11,0

## KLEINE TELLER

Brot & braune Butter	5,0
BBQ Beef Rillettes   Pickles   Meerrettichschmand	5,0
Cironé & Mulberry   Rhabarber-Chutney   braune Butter	6,0
Schinkenspeck & Pastrami   Beete-Chili-Marmelade   braune Butter	6,0
Tahini   fermentiertes Gemüse   Radieschen (vegan)	4,0
Praliné: Mandel- und Haselnusscreme   pochierte Birne   Kakao-Buchweizen (vegan)	4,0
Eiersalat mit Lauch   Vinaigrette   Holunder   Haselnuss	4,0
Haselnuss-Granola   Rhababerragout   Olivenöl   (Kokos-) Joghurt	5,0
Pochiertes WeideEi   Tomaten-Chilisoße   Tahini-Labneh   Gewürzbutter	8,0
Gegrillte Möhren   Eichblattsalat   Tahini-Dressing   Haselnuss-Dukkah (vegan, gf)	7,0

## GROSSE TELLER

Pancakes: Apfel-Johannisbeer-Kompott   Salzkaramell   zimtgeröstete Mandeln	12,0
Egg Benedict: Sauce Hollandaise   hausgemachter Flämischer Duroc-Bacon   English Muffin	13,0
Egg Terz: Sauce Hollandaise   Kimchi   Westcombe Cheddar   English Muffin	13,0

## MITTAGSMENÜ ab 12 Uhr | siehe Aushang

Unser wechselndes Angebot an hausgemachten Kuchen findest du an der Theke.

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.

# TERZ

## GEDECKTER TISCH

3 small plates [1 person]	15,0
+ 1 big plate [1-2 persons]	+11,0
5 small plates [2 persons]	27,0
+ 1 big plate [2-3 persons]	+11,0

## SMALL PLATES

Bread & brown butter	5,0
BBQ beef rillettes   pickles   Horseradish sour cream	5,0
Cironé & Mulberry   rhubarb chutney   brown butter	6,0
Schinkenspeck & pastrami   beetroot-chili-marmelade   brown butter	6,0
Tahini   fermented vegetables   radishes (vegan)	4,0
Praliné: Almond-hazelnut cream   poached pear   cocoa buckwheat (vegan)	4,0
Egg salad with leek   vinaigrette   elderberry   hazelnut	4,0
Hazelnut granola   rhubarb ragout   olive oil   (coconut) yogurt	5,0
Poached free-range egg   tomato chili sauce   tahini labneh   spiced butter	8,0
Grilled carrots   oak leaf salad   tahini dressing   hazelnut dukkah (vegan, gf)	7,0

## BIG PLATES

Pancakes: Apple-currant compote   salted caramel   cinnamon roasted almonds	12,0
Egg Benedict: Sauce Hollandaise   homemade Duroc bacon   english muffin	13,0
Egg Terz: Sauce Hollandaise   kimchi   Westcombe cheddar   english muffin	13,0

## LUNCH MENU from 12 o'clock | See notice board

You can find our changing offer of homemade cakes at the counter.

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.