

# TERZ

## GEDECKTER TISCH

3 kleine Teller + Brot und braune Butter	21,0
5 kleine Teller + Brot und braune Butter	32,0

## KLEINE TELLER

Brot (von Gorilla) & braune Butter	5,0
Eiersalat mit weißem Spargel   Holunder   Schnittlauch	5,0
Tahini   fermentiertes Gemüse   Radieschen (vegan)	5,0
Praliné: Cassis-Nuss-Creme   pochierte Birne   Kakao-Mandel (vegan)	5,0
BBQ Beef Rillettes   Pickles   Meerrettichschmand	6,0
Haselnuss-Granola   Rhabarberagout   Olivenöl   Kokos-Joghurt (vegan)	7,5
+ Erdbeeren	+3,0
Cironé & Mulberry   Rhabarber-Chutney	7,5
Schinkenspeck & Pastrami   Beete-Chili-Marmelade	7,5
Eichblattsalat   Rhabarber   Sonnenblumenkern-Dressing   Fenchelgranola (vegan, gf)	7,5

## GROSSE TELLER

Pochierte Weideier mit Tomaten-Chilisoße, Tahini-Labneh, Gewürzbutter und Brot	10,0
Pancakes mit Erdbeeren, Salzkaramell und Crème Anglaise	12,5
Egg Benedict	14,0
Pochierte Weideier   Sauce Hollandaise   Flämischer Duroc-Bacon   English Muffin	
Egg Terz	14,0
Pochierte Weideier   Sauce Hollandaise   Kimchi   Westcombe Cheddar   English Muffin	

MITTAGSMENÜ ab 12 Uhr | siehe Aushang

# TERZ

## EXTRAS

Braune Butter	1,5
Pochiertes WeideEi	2,5
Brot (von Gorilla) 2 Scheiben / 4 Scheiben	2,0 / 4,0
Hausgemachte Marmelade	3,0
Flämischer Duroc-Bacon	3,5
Glutenfreies Brot (von Aera) 2 Scheiben / 4 Scheiben	4,0 / 8,0

## SÜSSES

Kuchen	3,0
+ Sahne	0,7
Erdnussbutter-Cookie (vegan)	2,5
Schokoladen-Cookie mit Fleur de Sel (vegan)	2,5
Scone mit hausgemachter Marmelade und Crème fraîche	3,5

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

Bitte informiere uns über mögliche Nahrungsmittelunverträglichkeiten und/oder Allergien.

# TERZ

## SHARED MENU

3 small plates + bread and brown butter	21,0
5 small plates + bread and brown butter	32,0

## SMALL PLATES

Bread (from Gorilla) & brown butter	5,0
Egg salad with white asparagus   elder   chives	5,0
Tahini   fermented vegetables   radishes (vegan)	5,0
Praliné: Cassis-nuts cream   poached pear   cocoa almond (vegan)	5,0
BBQ beef rillettes   pickles   horseradish sour cream	6,0
Hazelnut granola   rhubarb ragout   olive oil   coconut yogurt (vegan)	7,5
+ Strawberries	+3,0
Cironé & Mulberry   rhubarb chutney	7,5
Schinkenspeck & pastrami   beetroot-chili-marmelade	7,5
Oak leaf salad   rhubarb     sunflower seed dressing   fennel granola (vegan, gf)	7,5

## BIG PLATES

Poached free-range eggs with tomato chili sauce, tahini labneh and spiced butter	10,0
Pancakes with strawberries, salted caramel and crème anglaise	12,5
Egg Benedict	14,0
Poached free-range eggs   Sauce Hollandaise   Duroc bacon   English muffin	
Egg Terz	14,0
Poached free-range egg   Sauce Hollandaise   kimchi   Westcombe cheddar   English muffin	

LUNCH MENU from 12 o'clock | See notice board

# TERZ

## EXTRAS

Brown butter	1,5
Poached free-range egg	2,5
Bread (from Gorilla) 2 slices / 4 slices	2,0 / 4,0
Homemade jam	3,0
Duroc bacon	3,5
Glutenfree bread (from Aera) 2 slices / 4 slices	4,0 / 8,0

## SWEETS

Cake	3,0
+ Cream	0,7
Peanut butter cookie (vegan)	2,5
Chocolate cookie fleur de sel (vegan)	2,5
Scone with homemade jam and crème fraîche	3,5

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.

Please inform us about possible food intolerances.