

So funktioniert´s:

Bestellen so oft wie du willst

Essen so viel du magst

Prosecco so viel ihr schafft

Notice:

Der Brunch kostet pauschal 25€ pro Person inkl.  
Prosecco und Wasser

Bitte bestellt pro Person und Runde maximal 3  
Positionen

Kaffee Spezialitäten werden extra berechnet

Bei Fragen stehen wir gern zur Verfügung!

Bon appétit

Unsere Empfehlung zum Start:

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	4
CAPPUCCINO	2,9
ICED COLD BREW LATTE	4,5
ICED COLD BREW w/ COFFEE LIQUEUR (20,7%)	6,5

(v) = vegan

## Starters

- 1) Selbstgemachte Antipasti (v):  
Zucchini / Aubergine / Champignon / Paprika
- 2) Caprese:  
Kirschtomaten / Büffelmozzarella / Basilikum /  
Balsamico / Pinienkerne
- 3) Caesar Salad:  
Römerherzen / Parmesan / Kirschtomate  
Croutons
- 4) Vitello Tonato:  
Kalb / Thunfisch / Kapern
- 5) Gebratene Garnele / Wakamesalat / Hoisin Sauce
- 6) Ceviche:  
loup de mer / Paprika / Süßkartoffel / Tapioka
- 7) Cous Cous / Aprikose / Datteln / Chilli /  
Petersilie (v)

(v) = vegan

## Breakfast

- 8) Wildblütenkäse / Beaufort / Morbier / Comté /  
Trauben / Feigensenf
- 9) Rauchlachs / graved Lachs / Sahnemeerrettich /  
Dillsenf
- 10) Serrano / Wildschweinsalami /  
Rosmarinschinken
- 11) Shakshuka:  
Bio-Ei / Tomatensugo / Kichererbsen / Sesam
- 12) Avocado / Radieschen / Schnittlauch (v)
- 13) Rührei
- 14) pochiertes Bio-Ei / Toasti / Spinat /  
Hollandaise
- 15) Knuspriger Bacon
- 16) Obstsalat (v)
- 17) Birchermüsli (v)
- 18) Joghurt / Granola / Beeren

## Mains

- 19) Iberico Spare Ribs / BBQ Sauce / Apfelchutney
- 20) Ziegenkäse / Artischocke
- 21) Gebackener Camembert / Preiselbeeren
- 22) Lachs / Teriyaki / Sesam
- 23) Rinderfilet / Portweinjus
- 24) Falafel / Tahini-Sauce / Granatapfel (v)
- 25) Fried Chicken / Honig- Limetten-

Knoblauchsauce

## Sides:

- 26) Kartoffelstampf / schwarzer Trüffel /  
Röstzwiebeln (v)
- 27) Kartoffelgratin / Parmesan / Petersilie
- 28) Pfifferlinge / Petersilie / Frühlingszwiebel (v)
- 29) Geröstete Blumenkohlröschen / Sesam /  
Estragon (v)
- 30) Japanische Dumplings / Sesam / Kimchi
- 31) Grüner Spargel / Weißwein / Orangenfilets (v)

(v) = vegan

## Sweets

32) Creme Brulee

33) Pancakes / Karamellsauce / Beeren (v)

34) Waffeln / Beerenkompott / Vanilleeis

35) Selbstgemachtes Schokosorbet (v)

36) Orangensorbet / Beeren / Aperol (v)

Genießt Kuchen ohne Reue!

Gebacken vom Deutschen Meister im Bodybuilding Steven Todd  
aka

Steven Baker

### 37) TIRAMISU

low fat | no sugar | glutenfree  
179 Kcal | 6g Eiweiß | 21g Kohlehydrate | 10g Fett

### 38) COCOMISU

low fat | no sugar  
179Kcal | 6g Eiweiß | 21g Kohlehydrate | 10g Fett

### 39) CARROT CAKE

high protein | low fat | low sugar  
283 Kcal | 9g Eiweiß | 26g Kohlehydrate | 18g Fett

### 40) BLUEBERRY CHEESECAKE

high protein | low fat | no sugar | glutenfree  
79 Kcal | 8g Eiweiß | 26g Kohlehydrate | 18g Fett

### 41) CHOCOLATE CHEESECAKE

high protein | no sugar | low fat | glutenfree  
101 Kcal | 9g Eiweiß | 7g Kohlehydrate | 3g Fett

(v) = vegan

## DRINKS

ESPRESSO	2
EXTRA SHOT	0,7
AMERICANO	2,7
CAPPUCCINO	2,9
FLAT WHITE	3,3
CAFFE LATTE	3,7
ICED ESPRESSO	2,7
ICED COLD BREW	3,5
ICED COLD BREW LATTE	4,5
ICED COLD BREW w/ AMARETTO (28%)	5,5
ICED COLD BREW w/ COFFEE LIQUEUR (20,7%)	6,5

Milchsorten: Hafer | Mandel | Laktosefrei

TEA	2,9
Breakfast   Green   Earl Grey   Früchte   Kräuter	
FRESH TEA	3,1
Minze   Ingwer   Minze&Ingwer	

(v) = vegan

## SOFTDRINKS

PROVIANT	0,33   3
Rhabarber   Cola   Apfelschorle   Zitrone	
LEMONAID	0,33   3,5
Limette   Maracuja   Blutorange   Ingwer	
CHERRYTEA	0,33   3,5
Red   Black   Green   Mate	
RICHARD'S SUN	0,33   3,5
Lemon   Peach   Acai&Lime   Pommegranate	
HOMEMADE GINGER LIMONADE	0,3   3,9
KOKOSWASSER „FOUNTAIN OF YOUTH“	0,5   4,5
BALIS	0,25   3,5
Basilikum&Ingwer   Ananas&Minze	
COCA COLA LIGHT	0,25   2,5
ORANGINA	0,25   3
VÖSSLAUER	0,2   2,5
Still   Sprudel	0,75   6

(v) = vegan