

frühstück

mo - fr / 08:00 - 15:30

sa + so / 09:00 - 16:00

lunch

mo - so / 12:00 - 15:30

dinner

mo - fr / 18:00 - 22:00

sa / 18:30 - 22:00

bar

open end

**und milja
schäfa**

FRÜHSTÜCK

08:00 - 16:00

weekend specials

süßkartoffelrösti 11.8

mit spanischer chorizo, feta, cannellini bohnen
in hausgemachter tomatensoße, spiegelei

frühstücksbagel 9.8

bagel mit hausgemachter guacamole,
pico de gallo, rührei und baconstreifen

ricotta- pancakes 8.8

3 ricotta-pancakes mit joghurt, ahornsirup
und frischen fruchten

vital

vitalfrühstück 8.8

kräuterquark, frischkäse, guacamole, obst,
kl. bircher müsli, honig, brot

veganes vitalfrühstück 9.8

cashewcrème, dattelhummus, guacamole,
obst, kl. chiapudding, ahornsirup, brot

hausgemachtes bircher müsli 4.8

haferflocken, joghurt, apfel, birne,
zitronen, mandelblättchen, honig

griechischer naturjoghurt 5.4

mit frischen fruchten

+ müslikrokant 0.4

chia pudding VEGAN 5.8

aus soja-und kokosmilch mit frischen
fruchten und nüssen

avocado - stulle 8.8

2 getoastete sauerteigstullen mit avocado,
tomaten, zitronen-basilikum-aioli, pinienkernen

- auch vegan möglich - mit cashewcrème 8.9

+ bio - spiegelei 1.6

eier

wir verwenden ausschließlich bio - eier aus
ökologischer landwirtschaft

bio- rührei/bio- spiegelei 5.8

mit salat, brot und butter

+ feta + süßkartoffeln + je zutat 1.0

+ zwiebeln + kirschtomaten + schinken

+ bacon stripes + pilze + bergkäse

trüffelbutterrührei 9.4

mit räucherlachs, salat, brot und butter

pochiertes ei - NEU - 11.8

auf geröstetem zwiebelbrot mit süß-saurem
chicorée, grünem spargel, flambierten
ziegenfrischkäse, confierten trauben & teriyaki

herzhaft

cremiger burrata - NEU - 10.8

mit würzigem tomatenchutney, gerösteten
mandelblättchen, nocellara oliven und
getoastetem rogggenbrot

käse-wurstfrühstück kl. 8.8

- auch vegetarisch möglich - gr. 12.8

mit grünen oliven, getrockneten tomaten,
physalis-kompott, salat, brot und butter

bayrisch morgenschmaus 8.8

2 weißwürste, brezel, süßer senf, weißbier

croque madame 8.8

überbackenes sandwich aus 3 toastscheiben,
bergkäse, schinken, rosmarinbéchamel,
spiegelei

croque mademoiselle 9.8

überbackenes sandwich aus 3 toastscheiben,
kräuterseitlingen, bergkäse, trüffelöl
rosmarinbéchamel, spiegelei

süß

french toast 5.8
mit hausgemachtem fruchtkompott

croissant 1.5
+ konfitüre+ frischkäse je zutat 0.8
+ butter + honig + nutella

extras

1 gekochtes ei / spiegelei 1.6
beilagenrührei (2 eier) 3.2
brotkorb 2.5
knusprige baconstreifen (3x) 1.8
kleiner chiapudding 3.2
kleiner joghurt mit fruchten 3.0
kleines bircher müsli 2.7

bagels und quiche

bagel guacamole 4.5
mit tomate, salat

bagel räucherlachs 5.5
mit frischkäse, roten zwiebeln,
kapern, petersilie

bagel serrano schinken 4.8
mit kräuterquark,
halbgetrockneten tomaten

quiche des tages 6.5
mit kleinem salat

schinken-käse-croissant 2.8
mit bergkäse, kochschinken

LUNCH

ab 12:00

__vorspeisen__

hausgemachte dips

wähle einen oder mehrere dips,
dazu servieren wir brot

1 dip + brot	3.8
jeder weitere dip	2.5

dattelhummus - VEGAN -
aus tahini, kichererbsen, datteln, cumin,
cayenepfeffer und zitrone

cashewcrème - VEGAN -
aus cashewkernen, getrockneten tomaten,
basilikum und zitrone

guacamole - VEGAN -
aus avocado, zitrone und koriander

__salate__

babyleaf avocado & quinoa - VEGAN - 11

mit radieschen, karotten, gurke, kernen,
granatapfel an kräuter-vinaigrette und
minz-chutney

+ roastbeefscheiben 3.5

+ gebröselter feta 2

salat ziegenfrischkäse 12

lollo bionda & spinat an weißem spargel,
wassermelone, salzgebackenen cashewnüssen,
confierten trauben und granatapfel-dressing

__pasta__

- bitte entnehme unsere "pasta der woche"
der kleinen schiefertafel oder frage uns -

pasta I 9
vegetarisch

pasta II 10

__ bei fragen zu allergenen und zusatzstoffen, wende dich gerne an unser personal __