

SONNTAGS AB 11 BIS 16 UHR



BRUNCH

VEGAN ~~GLUTEN~~

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Karotten-Apfel-Ingwersaft

7,50

Orangensaft frisch gepresst

7,50

BRUNCH DRINKS

Birnen Bellini

13

Mezcal Mary

15

THE GARDEN BREAKFAST

26 v

Gerösteter Kürbis mit Dukkah, Randenhummus, Baba Ganoush, Ofentomaten, Fladenbrot und kleinem Schrebergartensalat

- mit pochiertem Freilandeier

+ 3

GERÄUCHERTER LACHS

29

Dinkel Buchweizen Pancake mit geräuchertem Lachs, Mangold, Cottage Cheese, zwei pochierten Freilandeiern und Brunnenkresse und Radieschen

GRILLIERTE FEIGEN

26

Grilliertes Holzofen-Sauerteig Toast mit Ziegenfrischkäse, Randenpüree und Kapuzinerkresse-Pinienkerndressing

- mit Rohschinken

+ 5

THE ARTISAN BREAKFAST

32

Zwei pochierte Freilandeier auf Brioche mit Sauce Hollandaise, knusprigem Speck, Wiediker Bratwurst, Portobellopilz, gerösteter Kürbis und Ofentomate

BUCHWEIZEN WAFFELN

11 / 17 g

Glutenfreie Buchweizen Waffeln mit Bananen, Pekannüsse und Karamellsauce mit Meersalz

- mit Vanilleglacé

+ 3