



Frühstück 3000

Salzig

Savoury

Best of Wurst- & Käseteller ^(2,3,7) Gut Kerkow KOBER Hausgemachte Konfitüre, eingelegtes Gemüse, Brot, Butter <i>Charcuterie & Cheese Board</i> <i>Homemade Marmelade, Pickles, Bread, Butter</i>	16€
Rindertatar Asia Style 70g/ 120g Gebeiztes Eigelb, Sesam, Sojasauce, Kokosblütenzucker, Brot <i>Beef Tartar Asia Style</i> <i>Egg Yolk, Sesame, Soy Sauce, Coconut Blossom Sugar, Bread</i>	10€/ 16€
Linsenfannkuchen (vegan) Marinierte Pilze, scharfe Aioli <i>Lentil Pancake</i> <i>Marinated Mushrooms, Spicy Aioli</i>	16€
Chicken 3000 ^(2,5,7,9) Crispy Chicken, Cheddarwaffel, Chili-Bacon-Karamell, Kräutersalat <i>Crispy Chicken, Cheddar Waffle, Chili Bacon Caramel, Herbal Salad</i>	17€
Gebäckener Ziegenkäse Eingelegter Kürbis, Kürbiskerncreme, karamellisierter Koriander <i>Pickled Pumpkin, Pumpkin Seed Cream, Caramelized Coriander</i>	10€
Süß	
Sweet	
Birchermüsli 3000 (vegan) Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze, Karamellmandeln <i>Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint, Caramelized Almonds</i>	9€
Brotpudding Milchmädchenkaramell, Meersalz, Tonkabohneneis <i>Bread Fudge</i> <i>Caramel Sauce, Sea Salt, Tonka Bean Ice Cream</i>	9€
Frenchtoast Sanddornsud, Quarkespuma, Leinöl <i>Sea Buckthorn, Curd Espuma, Linseed Oil</i>	14€
Bananabread ⁽²⁾ Exotikeis, Karamellsauce, Curryamaranth <i>Exotic Ice Cream, Caramel Sauce, Curry Amaranth</i>	14€



Frühstück 3000



Kartoffelgalette (optional vegan) 2 pochierte Eier, wilder Brokkoli, Haselnussbutter, Frankfurter Grüne Sauce <i>Potato Galette, 2 Poached Eggs, Wild Broccoli, Hazelnut Butter, "Frankfurt Green Sauce"</i>	16€
Kaviar Ei Benedikt ⁽²⁾ Brioche, hausgebeizter Lachs, zwei pochierte Eier, Hollandaise, 10g Attilus Kaviar <i>Brioche, Pickled Salmon, Two poached Eggs, Hollandaise, 10g Attilus Caviar</i>	32€
Bauernfrühstück 3000 ^(2,3,5,7) 3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, Trüffelbutter, Brot ^(1, 2, 3) <i>3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin, Homemade Truffle Butter, Bread</i>	19€
Roastbeef Focaccia ⁽⁵⁾ Roastbeef, Rosmarinfocaccia, Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Honigtomaten, Trüffelcreme <i>Roastbeef, Rosemary Focaccia, Fried Egg, Braised Onions, Pickled Honey Tomatoes, Truffle cream</i>	17€

Extras

Gebratener Speck/ <i>Bacon</i>	2€
Brot & Butter/ <i>Bread & Butter</i>	4€
Gekochtes Ei/ <i>Boiled Egg</i>	2€
Croissant	2€
Hausgemachte Konfitüre/ <i>Homemade jam</i>	2€

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

Please do not hesitate to ask our staff about allergens.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwefelt, 6 = Geschwärtzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, 9 = enthält Phenylalaninquelle

1 = Food Coloring, 2 = Preservatives, 3 = Antioxidants, 4 = Flavor Enhancers, 5 = Sulphurized, 6 = Blackened, 7 = Phosphate, 8 = Sweetener, 9 = Contains a Source of Phenylalanine

With

Weiß **0,15l** **0,75l**
White

Riesling, Sven Leiner, Pfalz 5,50€ 23,00€
Weißburgunder, Katharina Wechsler, Rheinhessen 5,00€ 20,00€
Chardonnay, Domaine Cheveau, Burgund 28,00€
Sylvaner & Pinot Blanc Nature, Julien Meyer, Elsass 30,00€

Rosé **0,15l** **0,75l**

Baro, Rotling, Holger Koch, Baden 7,00€ 27,00€

Bier

Beer

BRLO Helles, 0,33l 5,00 €
BRLO Naked, alkoholfrei (non-alcoholic), 0,33l⁽²⁾ 5,00 €

Non-alcoholic Decisions

Citrus Punch⁽⁸⁾ 5,00€
Zitrusöl, Zitronensaft, Soda
Citrus Oil, Citrus Juice, Soda Water

Firecracker⁽⁸⁾ 5,00€
Ingwer-Chili-Mix, Limettensaft, Soda
Ginger and Chili Mixture, Lime Juice, Soda Water

|
mit Tequila
add Tequila

└───┬───┐
└───┬───┘ **Firestarter**⁽⁸⁾ 12,00€

Hibiskuslimonade/Hibiscus Lemonade 0,3l 5,00€
Hausgemachter Hibikussirup, Zitronensaft, Soda
Homemade Hibiscus Sirup, Lemon Juice, Soda

Gurkenlimonade/Cucumber Lemonade 0,3l 5,00€
Hausgemachte Gurkenmischung, Verjus, Soda
Homemade Cucumber Mixture, Verjus, Soda

Ohne		Mit	
<i>Without</i>		<i>With</i>	
Kaffee	Tee 0,35l	Sprudel	Mit Mit
<i>Coffee</i>	<i>Tea</i>	<i>Sparkling</i>	
Espresso	Earl Grey	Cava U Mes u Fan Tres	0,1l 0,75l
Espresso Doppio	English Breakfast	Castelnaud Brut Champagne	7,50€ 35,00€
Espresso Macchiato	Grün/ Green	Cidre Divona 2018	11,00€ 55,00€
Americano	Kräuter/ Herbol	Domaine J. Cecillon, Sevignac	30,00€
Flat White	Verbene/ Verbena	Bitches Brew/Petrat 2020	35,00€
Cappuccino	Thymian/ Thyme	Leiner, Pfalz	
Café Latte	Soft	Crémant de Raphaël 2018	
Iced Americano	Coca Cola 0,2l ⁽¹⁾	Les Vins Pirouettes, Alsace	40,00€
Iced Latte	Coca Cola zero 0,2l ⁽¹⁾	RieslingSekt	45,00€
Bourbon Vanille Frappé	Gefiltertes Wasser 0,5l/ 1,0l	Peter Jakob Kühn, Rheingau	
Espresso Tonic	mit/ ohne	Crémant Brut Nature	48,00€
Heiße Milch	<i>Filtered Water 0.5l/ 1.0l</i>	Domaine Pignier, Jura	
<i>Hot Milk</i>	<i>Still/ Sparkling</i>	Crémant Rosé Brut 2016	48,00€
Beetroot Latte	Smoothies 0,3l	Dirler Cadé, Alsace	
Hot Chocolate	Rot/ Red	Bonnairre Grand Cru, Blanc de Blancs	75,00€
	Blaubeeren, Banane, Minze	Champagne	
	Blueberries, Banana, Mint	Bollinger Cuvée Brut	100,00€
	Grün/ Green	Champagne	
	Spinat, Ananas, Koriander, Spirulina	Billecart Salmon Brut Rosé	120,00€
Frisch gepresste Säfte 0,3l	<i>Spinach, Pineapple, Coriander, Spirulina</i>	Champagne	
(einzeln oder gemischt)	Schorle 0,3l	Krug Grande Cuvée	270,00€
<i>Freshly squeezed juices 0.3l</i>	<i>Spritzer 0.3l</i>	Champagne	
<i>(single or mix)</i>	Apfel/ Apple ⁽³⁾		
Orange	Rhababer/ Rhubarb		
Apfel/ Apple	Johannisbeere / Black Currant		
Karotte/ Carrot			
Rote Beete/ Beetroot			
Gurke/ Cucumber			
mit Ingwer Shot			
<i>add ginger shot</i>			
+ 1,00 €			

Alkoholische Cocktails

Always a good decision (al.c.)

Antica Smash Tonic ^(1,2,4)

Antica Formula, Zitronen, Minze, Tonic
Antica Formula, Lemon, Mint, Tonic

12,00€

Bloody Mary

Wodka, strenggeheime :-)) Gewürzmischung, Tomatensaft
Wodka, House Signature Spice Mix, Tomato Juice
_____ → *mit Bacon/ add Bacon*

11,00€

+ 1,00 €

Espresso Martini

Wodka, Kaffeelikör, Espresso
Wodka, Coffee Liqueur, Espresso

11,00€

Negroni ^(1,2,8)

Gin, Wermut, Campari, Orangenzeste
Gin, Vermouth, Campari, Orange Zest

10,00€

Early Bird Margarita

Tequila, Ananasreduktion, grüne Chili
Tequila, pineapple reduction, green chili

12,00€

Firestarter ⁽⁸⁾

Tequila, Ingwer-Chili-Mix, Limettensaft, Soda
Tequila, Ginger and Chili Mixture, Lime Juice, Soda Water

12,00€

Spritzer ⁽¹⁾

Spritzes

Riesling Vermouth & Green Chili

10,00€

Campari

9,00€

Aperol

9,00€

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

Please do not hesitate to ask our staff about allergens.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Please find all information on additives on the last page of the menu.

Geht immer Another Good Decision

Hausgemachter Eierlikör
Homemade eggnog

3,00€

Sgroppino
Wodka, Lemon Sorbet

3,00€

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwefelt, 6 = Geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, 9 = enthält Phenylalaninquelle

1 = Food Coloring, 2 = Preservatives, 3 = Antioxidants, 4 = Flavor Enhancers, 5 = Sulfurized, 6 = Bleached, 7 = Phosphate, 8 = Sweetener, 9 = Contains a Source of Phenylalanine