



Frühstück 3000

Salzig

Savoury

Best of Wurst- & Käseteller ^(2,3,7) Gut Kerkow KOBER Hausgemachtes Pesto & Konfitüre, eingelegtes Gemüse, Brot, Butter <i>Charcuterie & Cheese Board</i> <i>Homemade Pesto and Marmelade, Pickles, Bread, Butter</i>	16€
Langosch/ Sauerkrautgranitee ^(2,3,5) Sauerrahm, Speck, Fenchelamaranth, Parmesan <i>Langos/ Sauerkraut Granite'</i> <i>Sour Cream, Bacon, Fennel Amaranth, Mountain Cheese</i>	16€
Rindertatar Asiastyle 80g/ 120g ^(2,3,7) Gebeiztes Eigelb, Sesam, Sojasauce, Kokosblütenzucker, Brot <i>Asian-Style Beef Tartar 80g/120g</i> <i>Egg Yolk, Sesame, Soy Sauce, Coconut Blossom Sugar, Bread</i>	9€/ 16€
Erbsenkrapfen ⁽⁷⁾ Blattsalat, Minzjoghurt, eingelegter Pfirsich, Zuckererbsen <i>Fried Green Pea Dumplings</i> <i>Salad, Mint Yoghurt, Pickled Peach, King Peas</i>	14€
Frühstück Fried Chicken ^(2,5,7,9) Crispy Chicken, Cheddarwaffel, Chili-Bacon-Karamell, Kräutersalat <i>Crispy Chicken, Cheddar Waffle, Chili Bacon Caramel, Herbal Salad</i>	16€
Süß	
Sweet	
Birchermüsli 3000 (vegan) Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze, Karamellmandeln <i>Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint, Caramelized Almonds</i>	8€
Frenchtoast Kardamom-Kirschen, Quarquespuma, Schokoladencrunch <i>French Toast</i> <i>Cardamom Cherries, Curd Espuma, Chocolate Crunch</i>	14€
Bananabread ⁽²⁾ Exotikeis, Karamellsauce, Curryamaranth <i>Exotic Ice Cream, Caramel Sauce, Curry Amaranth</i>	14€



Frühstück 3000



Graupenrisotto Schmorgurken, Pochiertes Ei, Rauchsalmmandeln, Leinöl <i>Pearl Barley, Stewed Cucumbers, Poached Egg, Smoked salted Almonds, Linseed Oil</i>	15€
Hummer Brioche Fenchelsalat, 2 pochierte Eier, scharfe Mangohollandaise <i>Lobster Brioche, fennel salad, 2 poached eggs, spicy mango hollandaise</i>	29€
Bauernfrühstück 3000 ^(2,3,5,7) 3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, Trüffelbutter, scharfe Aoli, Brot ^(1, 2, 3) <i>3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin, Homemade Truffle Butter, Spicy Aioli, Bread</i>	19€
Roastbeef Focaccia ⁽⁵⁾ Rosmarinfocaccia, Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Honigtomaten, Trüffelcreme <i>Rosemary Focaccia, Fried Egg, Braised Onions, Pickled Honey Tomatoes, Truffle cream</i>	16€

Extras

Gebratener Speck/ <i>Bacon</i>	2€
Brot & Butter/ <i>Bread & Butter</i>	4€
Brotpudding mit Karamellsauce & Meersalz/ <i>Bread Fudge with Caramel Sauce & Sea Salt</i>	4€
Gekochtes Ei/ <i>Boiled Egg</i>	2€
Croissant	2€
Hausgemachte Konfitüre/ <i>Homemade jam</i>	2€
Mohnschokoladenstrudel/ <i>Chocolate Poppy Seed Pastry</i> ^(2,8)	4€

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 = Geschwärzt, 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

Mit

With

Weiß

White

0,15l **0,75l**

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

Berliner Weiße, North Coast 0,35l ⁽³⁾	5,00 €
Zum Löwenbräu 1747, Helles, 0,3l ^(2,3)	4,00 €
BRLO Naked, alkoholfrei (<i>non-alcoholic</i>), 0,3l ⁽²⁾	4,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Non-alcoholic Decisions

Citrus Punch ⁽⁸⁾

8,00€

Zitrusöl, Zitronensaft, Soda
Citrus Oils, Citrus Juice, Soda Water

Firecracker ⁽⁸⁾

8,00€

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

Hausgemachte Limonaden

Homemade Lemonades

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
Without

Kaffee
Coffee

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	3,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Americano	3,50 €
Flat White	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Café Latte	4,00 €
Beetroot Latte	3,00 €

Frisch gepresste Säfte 0,3l 5,00 €
(einzeln oder gemischt)
Freshly squeezed juices 0.3l
(single or mix)

Orange
Apfel/ <i>Apple</i>
Karotte/ <i>Carrot</i>
Rote Beete/ <i>Beetroot</i>
Gurke/ <i>Cucumber</i>
Ingwer/ <i>Ginger</i>

Schorle 0,3l 4,00 €
Spritzer 0.3l

Apfel/ <i>Apple</i> ⁽³⁾
Rhabarber/ <i>Rhubarb</i>

Tee 0,35l 4,00 €
Tea

Earl Grey
English Breakfast
Grün/ <i>Green</i>
Kräuter/ <i>Herbal</i>
Verbene/ <i>Verbena</i>
Thymian/ <i>Thyme</i>

Soft

Coca Cola 0,2l ⁽¹⁾	3,00 €
Coca Cola zero 0,2l ⁽¹⁾	3,00 €

Gefiltertes Wasser 0,75l/ 0,5l	3 € / 1,50 €
mit/ ohne	
<i>Filtered Water 0,75l/ 0,5l</i>	
<i>Still/ Sparkling</i>	

Smoothies 0,3l 6,00 €

Rot/ <i>Red</i>
Blaubeeren, Banane, Minze
<i>Blueberries, Banana, Mint</i>
Grün/ <i>Green</i>
Spinat, Gurke, Apfel
<i>Spinach, Cucumber, Apple</i>

Mit
with

Sprudel
Sparkling

0,1l **0,75l**

Cava U Mes u Fan Tres	7,50€	35,00€
Lambrusco Radice Rosé Paltrinieri, Emilia Romagna	7,50€	35,00€
Castelnau Brut Champagne	11,00€	55,00€
Bitches Brew Petnat Pfalz 2020 Kerner, Sauvignac, Scheurebe, Silvaner		35,00€
Riesling Sekt Peter Jakob Kühn, Rheingau		45,00€
Crémant du Jura Brut Nature, Domaine Pignier		48,00€
Crémant d'Alsace Rosé Brut 2016		48,00€
Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs Champagne		75,00€
Bollinger Cuvee Brut Champagne		100,00€
Billecart Salmon Brut Rosé Champagne		120,00€
Krug Grand Cuvee		270,00€

Alkoholische Cocktails

always a good decision (alc.)

Antica Smash Tonic^(1,2,4)

10,00€

Antica Formula, Zitrone, Minze, Tonic

Antica Formula, Lemon, Mint, Tonic

Bloody Mary

10,00€

Wodka, streng geheime ;-) Gewürzmischung, Tomatensaft

Vodka, House Signature Spice Mix, Tomato Juice

Espresso Martini

10,00€

Wodka, Kaffeelikör, Espresso

Vodka, Coffee Liqueur, Espresso

Negroni^(1,2,8)

10,00€

Gin, Wermut, Campari, Orangenzeste

Gin, Vermouth, Campari, Orange Zest

Piña Clarada

11,00€

Rum, Kokos, Ananas, Limette

Rum, Coconut, Pineapple, Lime

Geklärt mit Hafer- und Kokosmilch

Clarified with Oat Milk and Coconut Milk

Spritzer⁽¹⁾

Spritzes

Riesling Vermouth

10,00€

Green Chilli

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€

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff/ konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle

1 = with colorant, 2 = with preservative/ preserved, 3 = with antioxidant, 4 = with flavor enhancer, 5 = sulfurized, 6 = blackened, 7 = with phosphate, 8 = with sweetener, 9 = contains a source of phenylalanine