



Frühstück 3000

Salzig

Savoury

Best of Wurst- & Käseteller ^(2,3,7) Gut Kerkow KOBER <small>UCKERMARK</small> Hausgemachtes Pesto & Konfitüre, eingelegtes Gemüse, Brot, Butter <i>Charcuterie & Cheese Board</i> <i>Homemade Pesto and 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€
Erbsenkräpfen ⁽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>	17€
Burrata Fleischtomate, eingelegter Pfirsich, Sanddorn, Anchovis, Gremolata <i>Beefsteak Tomato, Pickled Peach, Sea buckthorn, Anchovies, Gremolata</i>	12€
Süß	
Sweet	
Birchermüsli 3000 (vegan) Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze, Karamellmandeln <i>Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint, Caramelized Almonds</i>	9€
Frenchtoast Kardamom-Kirschen, Quarkespuma, 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



Kräuterrisotto	15€
Schmorgurken, Pochiertes Ei, Rauchsalmmandeln, Leinöl <i>Herbal Risotto, Stewed Cucumbers, Poached Egg, Smoked salted Almonds, Linseed Oil</i>	
Kaviar Ei Benedikt ⁽²⁾	30€
Brioche, hausgebeizter Lachs, zwei pochierte Eier, Hollandaise, 10g Imperial Auslese Kaviar <i>Brioche, Pickled Salmon, Two poached Eggs, Hollandaise, 10g Imperial "Auslese" Caviar</i>	
Bauernfrühstück 3000 ^(2,3,5,7)	
3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, Trüffelbutter, Brot ^(1, 2, 3)	19€
<i>3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin, Homemade Truffle Butter, Bread</i>	
Roastbeef Focaccia ⁽⁵⁾	17€
Roastbeef, Rosmarinfocaccia, Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Honigtomaten, Trüffelcreme <i>Roastbeef, Rosemary Focaccia, Fried Egg, Braised Onions, Pickled Honey Tomatoes, Truffle cream</i>	

Extras

Gebratener Speck/ Bacon	2€
Brot & Butter/ Bread & Butter	4€
Brotpudding mit Karamellsauce & Meersalz/ Bread Fudge with Caramel Sauce & Sea Salt	4€
Gekochtes Ei/ Boiled Egg	2€
Croissant	2€
Hausgemachte Konfitüre/ Homemade jam	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 = 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

Alkoholische Cocktails

Always a good decision (alc.)

Antica Smash Tonic^(1,2,4) 12,00€
Antica Formula, Zitrone, Minze, Tonic
Antica Formula, Lemon, Mint, Tonic

Bloody Mary 11,00€
Wodka, streng geheime ;-) Gewürzmischung, Tomatensaft
Vodka, House Signature Spice Mix, Tomato Juice
—————▶ mit Bacon/ add Bacon + 1,00 €

Espresso Martini 11,00€
Wodka, Kaffeelikör, Espresso
Vodka, Coffee Liqueur, Espresso

Negroni^(1,2,8) 10,00€
Gin, Wermut, Campari, Orangenzeste
Gin, Vermouth, Campari, Orange Zest

Early Bird Margarita 12,00€
Tequila, Ananasreduktion, grüne Chili
Tequila, pineapple reduction, green chili

Firestarter⁽⁸⁾ 12,00€
Tequila, Ingwer-Chili-Mix, Limettensaft, Soda
Tequila, Ginger and Chilli Mixture, Lime Juice, Soda Water

Spritzer⁽¹⁾
Spritzes

Riesling Vermouth & Green Chilli 10,00€
Campari 9,00€
Aperol 9,00€

Geht immer Another Good Decision

Hausgemachter Eierlikör
Homemade eggnog

3,00€

Sgroppino
Wodka, Lemon Sorbet

3,00€

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.

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 0,355l ⁽³⁾	5,00 €	
BRLO Helles, 0,33l	4,50 €	
BRLO Naked, alkoholfrei (<i>non-alcoholic</i>), 0,33l ⁽²⁾	4,50 €	

Alkoholfreie Cocktails

Non-alcoholic Decisions

Citrus Punch⁽⁸⁾

5,00€

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

Firecracker⁽⁸⁾

5,00€

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

mit Tequila
add Tequila

→ **Firestarter⁽⁸⁾**

12,00€

Hibiskuslimonade/*Hibiscus Lemonade* 0,3l

5,00€

Hausgemachter Hibiksussirup, Zitronensaft, Soda
Homemade Hibiscus Sirup, Lemon Juice, Soda

Gurkenlimonade/*Cucumber Lemonade* 0,3l

5,00€

Hausgemachte Gurkenmixture, 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 €

Iced Americano	3,50 €
Iced Latte	4,00 €
Bourbon Vanille Frappé	4,50 €
Espresso Tonic	5,50 €

Heiße Milch

Hot Milk

Beetroot Latte	3,00 €
Hot Chocolate	3,50 €

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>	

mit Ingwer Shot + 1,00 €
add ginger shot

Tee 0,35l

Tea

4,00 €

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 0,5l/ 1,0l 1,50 € / 3 €
mit/ ohne
Filtered Water 0.5l/ 1.0l
Still/ Sparkling

Smoothies 0,3l

6,00 €

Rot/ <i>Red</i>
Blaubeeren, Banane, Minze <i>Blueberries, Banana, Mint</i>
Grün/ <i>Green</i>
Spinat, Ananas, Koriander, Spirulina <i>Spinach, Pineapple, Coriander, Spirulina</i>

Schorle 0,3l

4,00 €

<i>Spritzer 0.3l</i>
Apfel/ <i>Apple</i> ⁽³⁾
Rhababer/ <i>Rhubarb</i>
Johannisbeere / <i>Black Currant</i>

Mit
with

Sprudel

Sparkling

0,1l

0,75l

Cava U Mes u Fan Tres	7,50€	35,00€
Castelnau Brut Champagne	11,00€	55,00€
Cidre Divona 2018		30,00€
Domaine J. Cecillon, Sevignac		
Lambrusco Paltrinieri		30,00€
Emilia Romagna		
Bitches Brew Petnat Pfalz 2020		35,00 €
Kerner, Sauvignac, Scheurebe, Silvaner		
Riesling Sekt		45,00 €
Peter Jakob Kühn, Rheingau		
Crémant Brut Nature		48,00€
Jura, Domaine Pignier		
Crémant Rosé Brut 2016		48,00€
Alsace, Dirlér Cadé		
Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs		75,00€
Champagne		
Bollinger Cuvée Brut		100,00€
Champagne		
Billecart Salmon Brut Rosé		120,00€
Champagne		
Krug Grande Cuvée		270,00 €
Champagne		