

take



Frühstück 3000

Away

Chicken-Waffel 10 EUR

Cheddarwaffel, Crispy Chicken, Chili-Bacon-Karamell
Cheddar Waffle, Crispy Chicken, Chili Bacon Caramel

Langosch 8 EUR

Speck, Frühlingslauch, Bergkäse, Fenchelamaranth, eingelegte Gurke
Bacon, Leek, Mountain Cheese, Fennel Amaranth, Pickled Cucumber

Graupenrisotto 8 EUR

Schmorgurken, Leinöl, pochiertes Ei, Rauchmandeln
Pearl Barley, Braised Cucumbers, Linseed Oil, Poached Egg, Smoked Almonds

Frenchtoast 8 EUR

Tonkakirschen, Quarkespuma
Tonka Cherries, Curd Espuma

Sausage Roll 6 EUR

Fenchel-Salsiccia, Chipotle-Bourbon-Ketchup
Fennel Salsiccia, Chipotle Bourbon Ketchup

Brotpudding 3 EUR

Milchmädchenkaramell, Meersalz
Fudge, Dulce de Leche, Sea Salt

Mohnstrudel 3 EUR

Poppy Seed Strudel

Kaffee // Coffee

Espresso 2 EUR; Americano 2,50 EUR;
Flat White 3,50 EUR; Cappuccino 3 EUR, Café Latte 3,50 EUR

Rhabarberschorle // Rhubarb Spritz 3 EUR

Orange Juice fresh 0,3l 4 EUR

Smoothies 0,3l 4,50 EUR

Red | Blueberry, Banana, Mint
Green | Spinach, Cucumber, Apple

Tesch Riesling 0,25l (Flasche) 6,50 EUR

K. Wechsler Perlwein 0,2l (Flasche) 6,50 EUR

Zum Löwenbräu 1747, Helles 0,3l 3 EUR



Frühstück 3000

Salzig

Savoury

Best of Wurst- & Käseteller ^(2,3,7) Hausgemachtes Pesto & Konfitüre, eingelegtes Gemüse, Brot, Butter <i>Charcuterie & Cheese Board</i> <i>Homemade Pesto and Marmelade, Pickles, Bread, Butter</i>	9€/ 16€
Langosch/ Sauerkrautgranitee ^(2,3,5) Sauerrahm, krosser Speck, Fenchelamaranth, Parmesan <i>Langos/ Sauerkraut Granite</i> <i>Sour Cream, Crunchy 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⁾ Blat Salat, Minzjoghurt, Granatapfel <i>Fried Green Pea Dumplings</i> <i>Salad, Mint Yoghurt, Pomegranate</i>	15€

Süß

Sweet

Birchermüsli 3000 (vegan) Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze, Karamellmandeln <i>Bircher Muesli 3000 (vegan)</i> <i>Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint, Caramelized Almonds</i>	8€
Frenchtoast Sanddorn-Orangensud, Quarkespuma, Leinöl <i>French Toast</i> <i>Sea Buckthorn-Orange Reduction, Whipped Curd, Linseed Oil</i>	14€
Pancakes Rhabarber, Tonkacreme <i>Pancakes</i> <i>Rhubarb, Tonka Bean Cream</i>	14€



Ei

Eggs

Burrata-Rührei 15€
Kaperntomaten, Anchovis, Gremolata, Brot
Scrambled Eggs with Burrata
Marinated Tomatoes, Bread

Scotch Eggs 16€
Kartoffelschnitte, scharfer Gurkensalat, Senfhollandaise
Potato Slices, Spicy Cucumber Salad, Mustard Hollandaise

Bauernfrühstück 3000 ^(2,3,5,7) 19€
3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, Trüffelbutter, scharfe Aoli, Brot ^(1, 2, 3)
3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin, Homemade Truffle Butter, Spicy Aioli, Bread
Bauernfrühstück 3000

Extras

Gebratener Speck/ Bacon 2€
Brot & Butter / Bread & Butter 4€
Brot Fudge mit Karamellsauce & Meersalz/ Bread Fudge with Caramel Sauce & Sea Salt 4€
Gekochtes Ei/ Boiled Egg 2€
Croissant 2€
Hausgemachte Konfitüre/ Homemade jam 1,50€
Kuchen/ Gebäck (bitte beim Service erfragen) 3€
Cake or Pastry (please ask your waiter for details)

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



Frühstück 3000

Hummer Ei Benedict/ Lobster Eggs Benedict

Pochiertes Ei, Brioche, Hollandaise
Poached Egg, Brioche, Hollandaise Sauce

29€

Frühstück Fried Chicken ^(2,5,7,9)

Crispy Chicken, Cheddarwaffel, Chili-Bacon-Karamel, Erdnuss
Crispy Chicken, Cheddar Waffle, Chili Bacon Caramel, Peanut

16€

Mit

With

Weiß

White

0,15l 0,75l

Riesling, Sven Leiner, Pfalz	5,00€	25,00€
Weißburgunder, Katharina Wechsler, Rheinhessen	5,00€	25,00€
Chardonnay, Domaine Cheveau, Burgund	5,50€	30,00€
Riesling, Nik Weis, Mosel		30,00€
Sylvaner & Pinot Blanc Nature, Julien Meyer, Elsass		30,00€

Rosé

0,15l 0,75l

Montalus Farnel Rosé, Pomerol	5,00€	25,00€
BaRo, Rotling, Holger Koch, Baden	6,00€	30,00€

Bier

Beer

Berliner Weiße, North Coast 0,355l ⁽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

Grape Tonic ^(3,5,8)

8,00€

Weinsirup, Verjus, Tonic

Wine Syrup, Verjus, Tonic Water

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

Homemade Kombucha 0,3l

5,00 €

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 €

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>
Sellerie/ <i>Celery</i>
Ingwer/ <i>Ginger</i>

Schorle 0,3l 4,00 €
Spritzer 0.3l

Apfel/ <i>Apple</i> ⁽³⁾
Rhabarber/ <i>Rhubarb</i>
Johannisbeere/ <i>Black Currant</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 €
Homemade Kombucha 0,3l	5,00 €

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

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 0,1l 0,75l
Sparkling

Cava Brut Natur U Més u Fan Tres, Penedes	7,50€	35,00€
Lambrusco Radice Rosé Paltrinieri, Emilia Romagna	7,50€	45,00€
Castelnuu Brut Champagne	11,00€	55,00€
Riesling Sekt Peter Jakob Kühn, Rheingau		45,00€
Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs Champagne		75,00€
Bollinger Cuvee Brut Champagne		100,00€
Billecart Salmon Brut Rosé Champagne		120,00€

Alkoholische Cocktails

always a good decision

Anita	10,00€
Rose Vermouth VersJus, Zitrus Öl, Orangensaft <i>Rose Vermouth, Versjus, Citrus Oil, Orange Juice</i>	
Mimosa ^(2,8)	10,00€
Orangen Sherbet, Cava, <i>Orange Sherbet, Cava.</i>	
Breakfast Margarita	11,00€
Limette, Mandarinentequila, Cointreau, <i>Lime, Grilled Mandarin Tequila, Cointreau.</i>	
Brewski ^(2,8)	11,00€
Safran Gin, St Germain, Zitrone, Scharfer Marmelade, Bier <i>Saffron Gin, St Germain, Lemon, Spicy marmelade, Beer</i>	
Oz Fashioned	11,00€
Vegemite- und Müsli-Burbon, Bananenbitter, <i>Vegemite and Muesli Bourbon, Banana Bittern</i>	
Negroni ^(1,2,8)	10,00€
Gin, Wermut, Campari, Orangenzeste <i>Gin, Vermouth, Campari, Orange Zest</i>	
Bloody Mary ^(2,4)	10,00€
Wodka, Tomatensaft, Haus Signatur Gewürze <i>Vodka, Tomato juice, Signature Spice Mix</i>	
Espresso Martini	10,00€
Wodka, Kaffeelikör, Espresso <i>Vodka, Coffee Liqueur, Espresso</i>	
Sours	10,00€

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