

Frühstück 3000

Salzig

Best of Wurst- & Käseteller ^{2, 3, 7} 16€
Hausgemachte Konfitüre,
eingelegtes Gemüse, Brot, Butter
Gut Kerkow KOBER

Rindertatar Asiastyle 70g/ 120g 10€/ 16€
Koriandermayonnaise, gebeiztes Eigelb,
eingelegte Zwiebeln, geröstetes Sesamöl

Erbsenkrapfen 14€
Minzjoghurt, Blattsalat, eingelegter Kürbis,
Granatapfel

Chicken 3000 ^{2,5,7,9} 17€
Crispy Chicken, Cheddarwaffel,
Chilli-Bacon-Karamell, Kräutersalat

Frühstücksburrito (vegan) 16€
Veganes Tofurührei, Salsa Verde, frittierte
Kartoffel, eingelegte Pilze, Zwiebelcreme

Süß

Birchermüsli 3000 (vegan) 9€
Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze,
Karamellmandeln

Brotpudding 9€
Milchmädchenkaramell,
Meersalz, Tonkabohneneis

Frenchtoast 14€
Sanddornsud, Quarkespuma, Leinöl

Windbeutel 14€
Nougatcreme, Gewürz-Pflaumen,
Basilikumeis

Savoury

Charcuterie & Cheese Board ^{2, 3, 7} 16€
Homemade Marmelade, Pickles,
Bread, Butter
Gut Kerkow KOBER

Beef Tartar Asian Style 70g/ 120g 10€/ 16€
Coriander Mayonnaise, Pickled Egg Yolk,
Pickled Onions, Toasted Sesame Oil

Fried Pea Dumplings 14€
Mint Yoghurt, Lettuce, Pickled Pumpkin,
Pomegranate

Chicken 3000 ^{2,5,7,9} 17€
Crispy Chicken, Cheddar Waffle,
Chili Bacon Caramel, Herbal Salad

Breakfast Burrito (vegan) 16€
Vegan Tofu Scrambled Eggs, Salsa Verde, Deep-
Fried Potatoes, Pickled Mushrooms, Onion Cream

Sweet

Birchermüsli 3000 (vegan) 9€
Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint,
Caramelized Almonds

Bread Fudge 9€
Caramel Sauce, Sea Salt,
Tonka Bean Ice Cream

Frenchtoast 14€
Sea Buckthorn, Curd Espuma, Linseed Oil

Cream Puffs 14€
Nougat Cream, Spiced Plums,
Basil Ice Cream

Frühstück 3000



Kartoffelgalette (optional vegan) 16€
2 pochierte Eier, wilder Brokkoli,
Haselnüsse, Frankfurter Grüne Sauce

Kaviar Ei Benedikt ² 32€
Brioche, hausgebeizter Lachs, zwei pochierte Eier,
Hollandaise, 10g Attilus Kaviar

Bauernfrühstück 3000 ^{1, 2, 3, 5, 7} 19€
3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke,
Trüffelbutter, Brot

Roastbeef Focaccia ⁵ 17€
Roastbeef, Rosmarinfocaccia, Spiegelei,
geschmorte Zwiebeln, eingelegte Honigtomaten,
Trüffelcreme



Potato Galette (optional vegan) 16€
2 Poached Eggs, Wild Broccoli,
Hazelnuts, „Frankfurt Green Sauce“

Caviar Eggs Benedict ² 32€
Brioche, Pickled Salmon, Two poached Eggs,
Hollandaise, 10g Attilus Caviar

Bauernfrühstück 3000 ^{1, 2, 3, 5, 7} 19€
3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin,
Homemade Truffle Butter, Bread

Roastbeef Focaccia ⁵ 17€
Roastbeef, Rosemary Focaccia, Fried Egg,
Braised Onions, Pickled Honey Tomatoes,
Truffle Cream

Extras 3000

Gebratener Speck 2,50€
Brot & Butter 4€
Gekochtes Ei 2€
Croissant 2€
Konfitüre 2€
Trüffelbutter 6€
10g Attilus Kaviar 20€

Bacon 2.50€
Bread & Butter 4€
Boiled Egg 2€
Croissant 2€
Homemade Jam 2€
Truffle Butter 6€
10g Attilus Caviar 20€

Extras 3000

Lunch 3000

Montag bis Freitag 11 - 14 Uhr



Wöchentlich wechselndes Gericht 15€

*Inbegriffen sind ein Kaffeegetränk und ein Wasser
0,5l oder ein Orangensaft.*

Lunch 3000

Monday to Friday 11am - 2pm



Weekly a new dish 15€

*A coffee and a water 0.5l or an orange juice are
included.*

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

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

Please do not hesitate to ask our staff about allergens.

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

Bellini Weißer Pfirsich, Cava	9€	Bellini White Peach Purree, Cava	9€
Bloody Mary Wodka, Tomatensaft & streng geheime Gewürzmischung	11€	Bloody Mary Vodka, Tomato Juice, House Signature Spice Mix	11€
Saffron Gin Sour Saffron Gin, Tonka Sirup, Limette, Eiweiß	12€	Saffron Gin Sour Saffron Gin, Tonka Syrup, Lime, Eggwhite	12€
Coffee Infused Negroni ^{1,2,8} Bourbon, Campari, Coffee Infused Wermut	10€	Coffee Infused Negroni ^{1,2,8} Bourbon, Campari, Coffee Infused Vermouth	10 €
Rosmary Ginger Margarita Riesling Wermut, Limette, Rosmarinsirup	12€	Rosmary Ginger Margarita Riesling Vermouth, Lime, Rosemary Syrup	12€
Vermouth Fizz ^{1,2,4} Wermut, Zitrone, Soda	12€	Vermouth Fizz ^{1,2,4} Vermouth, Lemon, Soda	12€
Espresso Martini Wodka, Kaffeelikör, Espresso	11€	Espresso Martini Vodka, Coffee Liqueur, Espresso	11€

Geht immer
Always a better Decision

Hausgemachter Eierlikör

Homemade Eggnog
3,00€

Sgroppino

Wodka, Lemon Sorbet
3,00€

Ingwershot

2,00€

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

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

Please do not hesitate to ask our staff about allergens.

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

Köstlichkeiten ohne Alkohol

Non-alcoholic Decisions

Hausgemachte Limonaden

Firecracker ⁸ 5€
Ingwer-Chilli-Mix,
Limettensaft, Soda

Hibiskus-Minzlimonade 5€
Hausgemachter Hibiskussirup,
Zitronensaft, Soda

Smoothies 0,3l

Rot 6€
Blaubeeren, Banane, Minze

Grün 6€
Spinat, Ananas, Koriander,
Spirulina

Saft

Frisch gepresste Säfte 5,00€
Einzel oder gemischt 0,3l
Orange, Apfel, Karotte,
Rote Beete

mit Ingwer Shot + 1,00€

Detox 3000 6,00€
Grünkohl, Sellerie, Ingwer,
Granny Smith

Homemade Lemonades

Firecracker ⁸ 5€
Ginger and Chili Mixture,
Lime Juice, Soda

Hibiscus Mint Lemonade 5€
Homemade Hibiscus Sirup,
Lemon Juice, Soda

Smoothies 0.3l

Red 6€
Blueberries, Banana, Mint

Green 6€
Spinach, Pineapple, Coriander,
Spirulina

Juice

Freshly squeezed Juices 5,00€
Single or mix 0.3l
Orange, Apple, Carrot,
Beetroot, Cellery

add Ginger Shot + 1,00€

Detox 3000 6,00€
Kale, Celery, Ginger,
Granny Smith

Köstlichkeiten ohne Alkohol

Non-alcoholic Decisions

Kaffee BONANZA

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€
Matcha Latte	4,50€
Heiße Milch	2,50€
Heiße Schokolade	3,50€

Coffee BONANZA

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€
Matcha Latte	4,50€
Hot Milk	2,50€
Hot Chocolate	3,50€

Tee

Verschiedene Sorten Tee	4,00€
Earl Grey, English Breakfast, Grün, Kräuter, Verbene, Kamille, Thymian, Ingwer, Minze	

Tea

Different Types of Tea	4,00€
Earl Grey, English Breakfast, Green, Herbal, Verbena, Chamomile, Thyme, Ginger, Mint	

Softdrinks

Coca Cola 0,2l ¹	3,50€
Coca Cola zero 0,2l ¹	3,50€

Softdrinks

Coca Cola 0.2l ¹	3,50€
Coca Cola zero 0.2l ¹	3,50€

Gefiltertes Wasser	0,5l	1,50€
<i>mit oder ohne</i>	1,0l	3,00€

Filtered Water	0.5l	1,50€
<i>still or sparkling</i>	1.0l	3,00€

Schorle 0,3l	4,00€
Apfel ³ , Rhababer, Johannisbeere	

Spritzer 0.3l	4,00€
Apple ³ , Rhubarb Black Currant	

Sprudel

Sparkling

Sprudel Sparkling	0,1l	0,75l
Cava U Mes u Fan Tres	7,50€	35 €
Castelnau Brut Champagne	11 €	55 €
Cidre Divona 2018		30€
<i>Domaine J. Cecillon, Seignac</i>		
Bitches Brew Petnat 2020		35€
<i>Leiner, Pfalz</i>		
Cremant de Raphaël 2018		40€
<i>Les Vins Pirouettes, Alsace</i>		
Rieslingsekt		45€
<i>Peter Jakob Kühn, Rheingau</i>		
Crémant Brut Nature		48€
<i>Domaine Pignier, Jura</i>		
Crémant Rosé Brut 2016		48€
<i>Dirler Cadé, Alsace</i>		
Champagner Champagne		
Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs		75€
Bollinger Cuvée Brut		100€
Billecart Salmon Brut Rosé		120€
Krug Grande Cuvée		270€

Alkoholische Köstlichkeiten

Alcoholic Decisions

Weiß White	0,15l	0,75l
Riesling, Sven Leiner, Pfalz	5,50€	23€
Chardonnay, Domaine Cheveau, Burgund		28€
Sylvaner & Pinot Blanc Nature, Julien Meyer, Elsass		30€
Rot Red	0,15l	0,75l
Spätburgunder, Sven Leiner, Pfalz	5,50€	23€
Rosé Rosé	0,15l	0,75l
BaRo, Rotling, Holger Koch, Baden	7€	27€
Bier Beer		0,33l
BRLO Helles		5€
BRLO Naked, alkoholfrei (non-alcoholic) ²		5€