

Frühstück 3000

Salzig

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

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

Erbsenkräpfen 14€
Minzjoghurt, Blattsalat, eingelegter Fenchel,
Granatapfel

Chicken 3000 ^{2,5,7,9} 17,50€
Crispy Chicken, Cheddarwaffel,
Chilli-Bacon-Karamell, Kräutersalat

Frühstücksburrito (vegan) 16,50€
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€
Rhabarber, Quarkespuma, Haferflockencrunch,
Olivenöl

Bananabread 14€
Erdnuss-Schokoladen-Ganache, Exoticsorbet,
Curryamaranth

Savoury

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

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 Fennel,
Pomegranate

Chicken 3000 ^{2,5,7,9} 17,50€
Crispy Chicken, Cheddar Waffle,
Chili Bacon Caramel, Herbal Salad

Breakfast Burrito (vegan) 16,50€
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€
Rhubarb, Curd Espuma, Oatmeal Crunch,
Olive Oil

Banana Bread 14€
Peanut-Chocolate-Ganache, Exotic Sorbet,
Curry Amaranth

Frühstück 3000



Ei Spargel-Miso-Ragout (optional vegan) 18€
2 pochierte Eier, Kartoffelchips,
frittierte Kapern

Eggs Benedict Kaviar 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,
Bohnen, Trüffelbutter, Brot

Roastbeef Focaccia ⁵ 17,50€
Roastbeef, Rosmarinfocaccia, Spiegelei,
geschmorte Zwiebeln, eingelegte Honigtomaten,
Trüffelcreme



Eggs Asparagus Miso Rogout(optional vegan) 18€
2 Poached Eggs, Potato Chips,
Fried Capers

Eggs Benedict Caviar 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,
Green Beans, Homemade Truffle Butter, Bread

Roastbeef Focaccia ⁵ 17,50€
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€
Lachs 6€
10g Attilus Kaviar 20€

Bacon 2,50€
Bread & Butter 4€
Boiled Egg 2€
Croissant 2€
Homemade Jam 2€
Truffle Butter 6€
Salmon 6€
10g Attilus Caviar 20€

Extras 3000

Lunch 3000

Montag bis Freitag 11 - 14 Uhr



Wöchentlich wechselndes Gericht 15€

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

Lunch 3000

Monday to Friday 11am - 2pm



Weekly a new dish 15€

A water 0.5l and a coffee or a fresh 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