



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€
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>	9€/ 15€
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€
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>	8€
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 Schmorgurken, Pochiertes Ei, Rauchsalmmandeln, Leinöl <i>Herbal Risotto, Stewed Cucumbers, Poached Egg, Smoked salted Almonds, Linseed Oil</i>	15€
Kaviar Ei Benedikt ⁽²⁾ Brioche, hausgebeizter Lachs, zwei pochierte Eier, Hollandaise, 10g Imperial Auslese Kaviar <i>Brioche, Pickled Salmon, Two poached Eggs, Hollandaise, 10g Imperial "Auslese" Caviar</i>	30€
Bauernfrühstück 3000 ^(2,3,5,7) 3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, Trüffelbutter, Brot ^(1, 2, 3) <i>3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin, Homemade Truffle Butter, 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/ 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

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

BaRo, Rotling, Holger Koch, Baden

	0,15l	0,75l
	7,00 €	27,00 €

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 €

Hausgemachte Limonaden

Homemade Lemonades

Citrus Punch ⁽⁸⁾

Zitrusöl, Zitronensaft, Soda

Citrus Oils, Citrus Juice, Soda Water

5,00 €

Firecracker ⁽⁸⁾

Ingwer-Chili-Mix, Limettensaft, Soda

Ginger and Chilli Mixture, Lime Juice, Soda Water

5,00 €

mit Tequila

add Tequila

→ **Firestarter ⁽⁸⁾**

10,00 €

Hibiskuslimonade/*Hibiscus Lemonade* 0,3l

Hausgemachter Hibiksussirup, Zitronensaft, Soda

Homemade Hibiscus Sirup, Lemon Juice, Soda

5,00 €

Gurkenlimonade/*Cucumber Lemonade* 0,3l

Hausgemachte Gurkenmischung, Verjus, Soda

Homemade Cucumber Mixture, Verjus, Soda

5,00 €

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

	3,00 €
Beetroot Latte	3,50 €
Hot Chocolate	5,00 €

Frisch gepresste Säfte 0,3l (einzeln oder gemischt)

Freshly squeezed juices 0.3l
(single or mix)

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

Tee 0,35l

Tea

Earl Grey	4,00 €
English Breakfast	
Grün/ Green	
Kräuter/ Herbal	
Verbene/ Verbena	
Thymian/ Thyme	

Soft

Coca Cola 0,2l ⁽¹⁾	3,00 €
Coca Cola zero 0,2l ⁽¹⁾	3,00 €
Gefiltertes Wasser 1,0l/ 0,5l mit/ ohne Filtered Water 1,0l/ 0,5l Still/ Sparkling	3 € / 1,50 €

Smoothies 0,3l

Rot/ Red	6,00 €
Blaubeeren, Banane, Minze Blueberries, Banana, Mint	
Grün/ Green	
Spinat, Ananas, Koriander, Spirulina Spinach, Pineapple, Coriander, Spirulina	

Schorle 0,3l

Spritzer 0.3l	4,00 €
Apfel/ Apple ⁽³⁾	
Rhababer/ Rhubarb	

Mit

With

Sprudel

Sparkling

	0,1l	0,75l
Cava U Mes u Fan Tres	7,50€	35,00€
Castelnaud Brut Champagne	11,00€	55,00€
Cidre Divona 2018 Domaine J. Cecillon, Seignac		30,00€
Lambrusco Paltrinieri Emilia Romagna		30,00€
Bitches Brew Petnat Pfalz 2020 Kerner, Sauvignac, Scheurebe, Silvaner		35,00 €
Riesling Sekt Peter Jakob Kühn, Rheingau		45,00 €
Crémant Brut Nature Jura, Domaine Pignier		48,00€
Crémant Rosé Brut 2016 Alsace, Dirlher Cadé		48,00€
Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs Champagne		75,00€
Bollinger Cuvée Brut Champagne		100,00€
Billecart Salmon Brut Rosé Champagne		120,00€
Krug Grande Cuvée Champagne		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

Early Bird Margarita 11,00€

Tequila, Ananasreduktion, grüne Chili

Tequila, pineapple reduction, green chili

Firestarter⁽⁸⁾ 10,00€

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€

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€

Sgroppino
Wodka, Lemon Sorbet

3,00€

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