

Alkoholische Cocktails

always a good decision

Via Garibaldi	10,00€
Rose Vermouth VersJus, Zitrus Öl, Orangensaft <i>Aperitivo Veneziano, Versjus, Citrus Oil, Orange Juice</i>	
Mimosa	10,00€
Orangen Sherbet, Cava, <i>Orange Sherbet, Cava.</i>	
Breakfast Margarita	11,00€
Limette, Mandarintequila, Cointreau, <i>Lime, Grilled Mandarin Tequila, Cointreau.</i>	
Brewski	11,00€
Safran Gin, Italicus, Zitrone, Scharfmarmelade, Bier <i>Saffron Gin, Italicus, Lemon, Spicy marmelade, Beer</i>	
Frühstück 3000	11,00€
Vegemite- und Müsli-Burbon, Bananenbitter, <i>Vegemite and Muesli Burbon, Banana Bittern</i>	
Negroni	10,00€
Gin, Wermut, Campari, Orangenzeste <i>Gin, Vermouth, Campari, Orange Zest</i>	
Bloody Mary	10,00€
Wodka, Tomatensaft, Haus Signatur Gewürze <i>Vodka, Tomato juice, Signature Spice Mix</i>	
Sours	10,00€
Espresso Martini	10,00€
Wodka, Kaffeelikör, Espresso <i>Vodka, Coffee Liqueur, Espresso</i>	

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal

Please do not hesitate to ask our staff about allergens



Geht immer
Another Good Decision

Hausgemachter Eierlikör
Homemade eggnog

3,00€

Mit

With

WeiB

White

0,1l 0,75l

Riesling, Nik Weis, Mosel	7,50€	35,00€
Weißburgunder, Katharina Wechsler, Rheinhessen	6,50€	30,00€
Chardonnay, Stefan Meyer, Pfalz	9,50€	45,00€
Riesling, Jürgen Leiner, Pfalz		28,00€
Pinot Blanc Nature, Julien Meyer, Elsass		35,00€
Chardonnay, Domaine Cheveau, Burgund		38,00€

Rosé

0,1l 0,75l

Montalus Farnel Rosé, Pomerol	5,00€	25,00€
BaRo, Rotling, Holger Koch, Baden	7,50€	30,00€

Rot

Red

0,1l 0,75l

Spätburgunder, Jürgen Leiner, Pfalz	7,50€	35,00€
Nas del Gegant, Sanahuja, Katalonien	9,50€	48,00€

Bier

Beer

Berliner Weiße, North Coast	6,00 €
Zum Löwenbräu 1747, Helles	4,00 €
BRLO Naked, alkoholfrei (<i>non-alcoholic</i>)	4,50 €
Cider, Zeffer, Red Apple	5,00 €

Alkoholfreie Cocktails

Non-alcoholic Decisions

Grape Tonic

8,00€

Weinsirup, Verjus, Tonic

Wine Syrup, Verjus, Tonic Water

Citrus Punch

8,00€

Zitrusöl, Zitronensaft, Soda

Citrus Oils, Citrus Juice, Soda Water

Firecracker

8,00€

Ingwer-Chili-Mix, Limettensaft, Soda

Ginger and Chilli Mixture, Lime Juice, Soda Water

Ohne
Without

Kaffee <i>Coffee</i>	
Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	4,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Americano	3,50 €
Flat White	4,00 €
Cappucino	4,00 €
Café Latte	4,00 €

Frisch gepresste Säfte 0,3l (einzeln oder gemischt) <i>Freshly squeezed juices 0.3l</i> <i>(single or mix)</i>	5,00 €
---	--------

Orange	
Apfel/ <i>Apple</i>	
Birne/ <i>Pear</i>	
Karotte/ <i>Carrot</i>	
Rote Beete/ <i>Beetroot</i>	
Sellerie/ <i>Celery</i>	
Ingwer/ <i>Ginger</i>	

Schorle 0,3l <i>Spritzer 0.3l</i>	4,00 €
---	--------

Apfel/ <i>Apple</i>	
Kirsche/ <i>Cherry</i>	
Rhabarber/ <i>Rhubarb</i>	
Johannisbeere/ <i>Black Currant</i>	
Maracuja/ <i>Passion Fruit</i>	

Tee 0,35l <i>Tea</i>	4,00 €
--------------------------------	--------

Earl Grey	
English Breakfast	
Grün/ <i>Green</i>	
Kräuter/ <i>Herbal</i>	
Verbene/ <i>Verbena</i>	
Thymian/ <i>Thyme</i>	

Smoothies 0,3l	6,00 €
-----------------------	--------

Heidelbeer - Hafer <i>Blueberry - Oat</i>	
--	--

Himbeer - Banane <i>Raspberry - Banana</i>	
---	--

Apfel - Zimt - Leinsamen <i>Apple - Cinnamon - Flaxseed</i>	
--	--

Coca Cola 0,2l ¹	3,00 €
Coca Cola zero 0,2l ¹	3,00 €
Homemade Kombucha 0,3l	5,00 €

Gefiltertes Wasser 1l / 0,5l mit/ ohne <i>Filtered Water 1l</i> <i>Still/ Sparkling</i>	3 €/1,5 €
--	-----------

Mit
with

Sprudel <i>Sparkling</i>	0,1l	0,75l
Cava Brut Natur U Més u Fan Tres, Penedes	7,50€	35,00€
Lambrusco Radice Paltrinieri, Emilia Romagna	8,50€	45,00€
Castelnaud Brut Champagne	15,50€	65,00€
Riesling Sekt Peter Jakob Kühn, Rheingau		55,00€
Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs Champagne		75,00€
Bollinger Cuvee Brut Champagne		105,00€
Billecart Salmon Brut Rosé Champagne		150,00€

¹ = mit Farbstoff



Frühstück 3000

Salzig

Savoury

Best of Wurst- & Käseteller 16€
Hausgemachtes Pesto, eingelegtes Gemüse, Brot, Butter ^{(2, 3) (A, B, D, I, J)}
Charcuterie & Cheese Board
Homemade Pesto, Pickles, Bread, Butter

Langos/ Sauerkrautgranitee 16€
Sauerrahm, krosser Speck, Fenchelamaranth, Bergkäse ^{(1, 2, 3) (E)}
Langos/ Sauerkraut Granité
Sour Cream, Crunchy Bacon, Fennel Amaranth, Mountain Cheese

Vietnamesische Reissuppe (optional vegan) 16€
Eigelb, Entenfleisch, Grapefruit, Taubnessel ^{(1, 3, 12) (D, E)}
Vietnamese Rice Soup (vegan option available)
Egg Yolk, Duck, Grapefruit, Nettle

Rindertatar Asiastyle 180g 16€
Gebeiztes Eigelb, Sesam, Sojasauce, Kokosblütenzucker ^{(1, 3, 7, 10, 11, 12) (A, B, E)}
Asian-Style Beef Tartar 180g
Egg Yolk, Sesame, Soy Sauce, Coconut Blossom Sugar

Erbsenkräpfen 15€
Blattsalat, Minzjoghurt, Granatapfel ^{(1, 2, 3) (C, E)}
Fried Pea Dumplings
Salad, Mint Yoghurt, Pomegranate

Süß

Sweet

Birchermüsli 3000 (vegan) 10€
Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze, Karamellmandeln ^(3, 10)
Bircher Muesli 3000 (vegan)
Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint, Caramelized Almonds

Bananabread 14€
Milchmädchenkaramell, Exotikeis, Curryamaranth ^{(1, 2, 3, 6, 10) (H, B)}
Banana Bread
Sweet Milk Caramel, Exotic Ice Cream, Curry Amaranth

Frenchtoast 14€
Sanddorn-Orangensud, Quarkespuma, Leinöl ^(1, 2, 3, 10)
French Toast
Sea Buckthorn-Orange Reduction, Whipped Curd, Linseed Oil

Pancakes 14€
Tonka-Kirschen, Schokoladencrunch, Erdnussbutter ^(1, 2, 3, 8, 10)
Pancakes
Tonka Cherries, Chocolate Crunch, Peanut Butter



Frühstück 3000

Ei

Eggs

Burrata-Rührei 15€
Kaperntomaten, Brot ^(1, 2, 3) (C, E)
Scrambled Eggs with Burrata
Marinated Tomatoes, Bread

Ei Benedikt/ *Eggs Benedict*
Pochiertes Ei, Brot, Hollandaise/ *Poached Egg, Bread, Hollandaise Sauce*
Optional mit/ *With your choice of:*

Honigschinken ^(1, 2, 3) (A, B, D, E, I, J) 16€
Honey Ham

Blattspinat ^(1, 2, 3) (E) 16€
Baby Spinach

Shakshuka 15€
Tomaten-Paprikasud, zwei pochierte Eier, Minzjoghurt, geröstetes Brot ^(1, 2, 3)
Shakshuka
Tomato-Bell Pepper Sauce, Two Poached Eggs, Mint Yoghurt, Toast

Extras

Zimtschnecke/ *Cinnamon Roll* ^(1, 2, 3) 4€
Frischkäsebrownie/ *Cream Cheese Brownie* ^(1, 2, 3, 10) 4€
Brot/ *Bread* ⁽³⁾ 3€
Butter ⁽²⁾ 2€
Hausgemachte Konfitüre/ *Homemade Jam* 3€
Erdnussbutter/ *Homemade Peanut Butter* ⁽⁸⁾ 3€
Gekochtes Ei/ *Boiled Egg* ⁽¹⁾ 2€
Rindertatar Asiastyle 80g/ *Asian-Style Beef Tartar 80g* 9€
Croissant Queen A mit Meersalz/ *Croissant Queen A with Sea Salt* 3,50€