

# Frühstück 3000

## Salzig

**Best of Wurst- & Käseteller** <sup>2, 3, 7</sup> 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,  
eingelegter Pfirsich

**Chicken 3000** <sup>2,5,7,9</sup> 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)** 10€  
Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze,  
Karamellmandeln

**Brotpudding** 10€  
Milchmädchenkaramell,  
Meersalz, Tonkabohneneis

**Frenchtoast** 14€  
Erdbeer-Sanddorn-Ragout, Quarkespuma,  
Olivenöl

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

## Savoury

**Charcuterie & Cheese Board** <sup>2, 3, 7</sup> 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,  
Pickled Peach

**Chicken 3000** <sup>2,5,7,9</sup> 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)** 10€  
Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint,  
Caramelized Almonds

**Bread Fudge** 10€  
Caramel Sauce, Sea Salt,  
Tonka Bean Ice Cream

**French Toast** 14€  
Strawberry Sea Buckthorn Ragout,  
Curd Espuma, Olive Oil

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

# Frühstück 3000



**Tomaten-Brotsalat** 17,50€  
Auberginencreme, zwei pochierte Eier,  
Parmesanschaum, Dill

**Eggs Benedict Kaviar** <sup>2</sup> 32€  
Brioche, hausgebeizter Lachs, zwei pochierte Eier,  
Hollandaise, 10g Attilus Kaviar

**Bauernfrühstück 3000** <sup>1, 2, 3, 5, 7</sup> 19€  
3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke,  
Bohnen, Trüffelbutter, Brot

**Roastbeef Focaccia** <sup>5</sup> 17,50€  
Roastbeef, Rosmarinfocaccia, Spiegelei,  
geschmorte Zwiebeln, eingelegte Honigtomaten,  
Trüffelcreme



**Tomato Bread Salad** 17.50  
Eggplant Cream, Two poached Eggs,  
Parmesan Foam, Dill

**Eggs Benedict Caviar** <sup>2</sup> 32€  
Brioche, Pickled Salmon, Two poached Eggs,  
Hollandaise, 10g Attilus Caviar

**Bauernfrühstück 3000** <sup>1, 2, 3, 5, 7</sup> 19€  
3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin,  
Green Beans, Homemade Truffle Butter, Bread

**Roastbeef Focaccia** <sup>5</sup> 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 ist ein Wasser 0,5l*

## Lunch 3000

Monday to Friday 11am - 2pm



**Weekly a new dish** 15€

*A water 0.5l is 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

# Köstlichkeiten ohne Alkohol

## Non-alcoholic Decisions

### Hausgemachte Limonaden

**Citrus Punch<sup>8</sup>** 5€

Citrusöl, Zitronensaft, Soda,

**Hibiskus-Minzlimonade** 5€

Hausgemachter Hibiskussirup,  
Zitronensaft, Soda

**Basilikum-Ingwerlimonade<sup>8</sup>**  
Basilikum, Ingwer, Limette, Zucker

**Miso Eistee** 5€

Weißer Miso, Earl Grey, Zitrone

### Homemade Lemonades

**Citrus Punch<sup>8</sup>** 5€

Citrus oil, Citrus Juice, Soda

**Hibiscus Mint Lemonade** 5€

Homemade Hibiscus Sirup,  
Lemon Juice, Soda

**Basil Ginger Lemonade<sup>8</sup>** 5€

Basil, Ginger, Lime, Sugar

**Miso Ice Tea** 5€

White Miso; Earl Grey, Lemon

### Saft

**Frisch gepresste Säfte** 5,00€

*Einzel oder gemischt 0,3l*

Orange, Apfel, Karotte, Rote Beete

*mit Ingwer Shot* + 2,00€

### Juice

**Freshly squeezed Juices** 5,00€

*Single or mix 0.3l*

Orange, Apple, Carrot, Beetroot

*add Ginger Shot* + 2,00€

# Köstlichkeiten ohne Alkohol

## Non-alcoholic Decisions

### Coffee BONANZA

Espresso	2,50€
Espresso Doppio	3,70€
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€
Hafermilch	+0,30€

### Iced Coffee BONANZA

Iced Americano	3,80€
Iced Café Latte	4,30€
Iced Flat White	4,30€
Frappe	4,80€
Espresso Tonic	6,50€
Oat Milk	+0,30€

### Tee

<b>Verschiedene Sorten Tee</b>	4,00€
Earl Grey, English Breakfast, Grün, Kräuter, Verbene, Kamille, Thymian, Minze	
Frischer Ingwertee	5,00€

### Tea

<b>Different Types of Tea</b>	4,00€
Earl Grey, English Breakfast, Green, Herbal, Verbena, Chamomile, Thyme, Mint	
Fresh Ginger Tea	5,00€

### Softdrinks

Coca Cola 0,2l <sup>1</sup>	3,50€
Coca Cola zero 0,2l <sup>1</sup>	3,50€

### Softdrinks

Coca Cola 0.2l <sup>1</sup>	3,50€
Coca Cola zero 0.2l <sup>1</sup>	3,50€

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

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

<b>Schorle 0,3l</b>	4,00€
Apfel <sup>3</sup> , Rhababer, Johannisbeere, Maracuja	

<b>Spritzer 0.3l</b>	4,00€
Apple <sup>3</sup> , Rhubarb Black Currant, Passion Fruit	

# Sprudel

## Sparkling

<b>Sprudel Sparkling</b>	0,1l	0,75l
<b>Cava U Mes U Fan Tres</b>	8,00€	35 €
<b>Castelnau Brut Champagne</b>	11 €	55 €
<b>Cidre Divona 2018</b>		32€
<i>Domaine J. Cecillon, Seignac</i>		
<b>Super Modeste Petnat 2020</b>		42€
<i>Domaine de la Sulauze, Provence</i>		
<b>Nat Cool Drink me Branco 2019</b>		35€
<i>Niepoort, Vinho Verde, Portugal</i>		
<b>Cremant de Raphaël 2018</b>		43€
<i>Les Vins Pirouettes, Alsace</i>		
<b>Rieslingsekt</b>		46€
<i>Peter Jakob Kühn, Rheingau</i>		
<b>Crémant Brut Nature</b>		50€
<i>Domaine Pignier, Jura</i>		
<b>Crémant Rosé Brut 2016</b>		52€
<i>Dirler Cadé, Alsace</i>		
<b>Champagner Champagne</b>		
<b>Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs</b>		75€
<b>Bollinger Cuvée Brut</b>		100€
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b>		120€
<b>Krug Grande Cuvée</b>		270€

# Alkoholische Köstlichkeiten

## Alcoholic Decisions

Wei White	0,15l	0,75l
<b>CAI Riesling, Immich-Batterieberg, Mosel, 2020</b>	<b>6,50€</b>	<b>25€</b>

Bier Beer		0,33l
<b>BRLO Helles</b>		<b>5€</b>
<b>BRLO Naked, alkoholfrei (non-alcoholic) <sup>2</sup></b>		<b>5€</b>

## **Geht immer**

Always a better Decision

### **Sgroppino**

Tequila, Amaro, Lime, Agave

3,00€

### **Ingwershot**

3,00€

# Alkoholische Cocktails

Always a good Decision

## Cocktail der Woche

**Southern Lemonade** 10€

Bourbon, Aperol, Miso Eistee

## Cocktail of the Week

**Southern Lemonade** 10€

Bourbon, Aperol, Miso Ice Tea

**Espresso Martini** 11€

Wodka, Kaffeelikör, Espresso

**Espresso Martini** 11€

Vodka, Coffee Liqueur, Espresso

**Bloody Mary** 11€

Wodka, Tomatensaft & streng  
geheime Gewürzmischung

**Bloody Mary** 11€

Vodka, Tomato Juice,  
House Signature Spice Mix

**Saffron Gin Sour** 12€

Saffron Gin, Tonka Sirup,  
Limette, Eiweiß

**Saffron Gin Sour** 12€

Saffron Gin, Tonka Syrup,  
Lime, Eggwhite

**Mezcal Aviation** <sup>1,2,8</sup> 12€

Mezcal, Violet Likör,  
Sherry Likör, Limette

**Mezcal Aviation** <sup>1,2,8</sup> 12 €

Mezcal, Violet Liquer,  
Sherry Liquer, Lime

**Kamille Melone Margarita** 12€

Wasserermelone, Kamille,  
Tequila, Agave

**Camomile Melon Margarita** 12€

Watermelon, Camomile,  
Tequila, Agave

**Weißer Sangria** <sup>1,2,4</sup> 10€

Likörmix, Frucht-Riesling-Infusion,  
Soda

**White Sangria** <sup>1,2,4</sup> 10€

Liquer Mix, Fruits Infused Riesling  
Soda

**Bellini** 10€

Weißer Pfirsich, Cava

**Bellini** 10€

White Peach, Cava