

bottomless mimosas

täglich 10 – 14 uhr | 2 h für 18.5 p.p. | buchbar nur tischweise & mit hauptspeise pro person

specials

wechselnd, fest & flüssig | nach verfügbarkeit | preis auf anfrage

SALZIG

turkish eggs kaviar 24

samtige joghurt-creme auf röstfrischem saureteigbrot, drei perfekt pochierte eier, veredelt mit orientalischem chili-öl, würzigen oliven & einer exquisiten kaviar-beilage (10 g)

eggs-benedict-lachs-croissant 16.5

drei fluffig pochierte eier & feiner lachs auf buttrigem croissant, serviert mit hausgemachter sauce hollandaise

pani-puri-fusion | (vgn.) 16

knusprige reismehlbällchen als internationale geschmacksexplosion: würziger spicy tuna, fruchtiger mango-tomaten-smash, herzhafter bacon-kartoffel-crunch & frische guacamole. unsere empfehlung zum gemeinsamen teilen

burrito mit gemüse-quartett | vgn. 16

würzige weizentortilla gefüllt mit cremiger guacamole, aromatischen rosmarinkartoffeln, herzhaften rote-bete-pilzen & marinierten bohnen an feuriger habanero-agave (scharf)

burrata-stulle | vgt. 16

cremige burrata auf krossem saureteigbrot, in würzigem, rotem pesto-bett, verfeinert mit karamellisierter birne, hausgemachter milder zucchini-basilikum-creme und knackigen radieschen

grilled sandwich mit kimchi | vgt. 16

goldgelb gebackenes saureteigbrot mit scharfem kimchi zwischen würzigem, cremig-geschmolzenem bergkäse, hausgemachter wasabi-mayonnaise & unserer fruchtigen tomaten-marmelade

SÜSS

serviettenknödel | vgt. 15.5

auf warmem milchmädchen-karamell, mit cremiger vanillesauce, in espresso-marinierten rosinen & erfrischendem mango-basilikum-sorbet

açaí-mango-bowl | vgn. 14.5

fruchtiges açaí- & mango-sorbet auf hausgemachtem granola-crunch & cremigem chia-pudding, getoppt mit gefriergetrockneten himbeeren, kokoschips & feinem mandelmus

FLÜSSIG

imperial sour 14

wodka, campari, zitrone, ei

french 75 12.5

gin, zitrone, prosecco

pornstar martini 15

wodka, limette, maracuja, vanille, prosecco
alkoholfrei möglich

spicy margarita 13.5

mezcal, limette, spicy agave

breakfast martini 13.5

gin, cointreau, zitrone, orange, orangen-marmelade
alkoholfrei möglich

bloody kraut mary 12.5

wodka, tomate, sauerkraut, tabasco

old cuban 13

brauner rum, minze, limette, angostura, prosecco
alkoholfrei möglich

matcha martini 13.5

tequila, zitrus, lavendel, matcha
alkoholfrei möglich

wir glauben an die perfekte balance.
jedem gericht steht ein drink zur seite, der aromen, farben &
geschmack harmonisch vollendet.
achtet auf unsere pairing-empfehlungen -
oder unseren espresso martini.

extras

aperolbutter & croissant 6.5
marmelade (wechselnd) 3
nutella 3
croissant 3

espresso martini 13.5
guacamole 3.5
gekochtes ei 3
gebratener speck (3 streifen) 4

für unsere kleinen gäste bis 14 jahre

croissant, nutella & marmelade 8.5

granola, chia-pudding & obst 9

desserts

karottenkuchen, frosting 5.5

bananenbrot, fluffig getoppt 5.5