



fisch & steck

SPECIALTY COFFEE

BLACK

Espresso.....	2.8 3.8
Espresso Macchiato.....	3.1 4.1
Americano.....	3.8

WHITE

Cappuccino.....	4.2
Flat white.....	4.7
Latte.....	4.5
Matcha Chai latte.....	4.8

SPECIALS

Strawberry matcha latte.....	5.9
Vanilla matcha latte.....	5.9
Dirty chai latte.....	5.8

Kanne Tee Ronnefeldt..... 5.5

+extra Shot..... 1

Alternativ: Oat | Coconut

APERITIF & DRINKS

Bouvet Ladubay Crémant de Loire	
Blanc des Blancs Sélection Rosé.....	0,1l 6.5
Odd Bird (alkoholfrei).....	0,1l 6
Mimosa	
mit frischem O-saft und Winzersekt.....	9
Sanbitter Soda oder Orange.....	6 7
MAS-TAVA Basilikum-Yuzu Spritz	
Yuzu Basilikum Sirup Prosecco Soda.....	9.5
MAS-TAVA Spritz alkoholfrei.....	8.5
Hausgemachte Ingwer-Lemon Limonade.....	4.5
Stork Club Rosé Spritz	
Raspberry Sirup Prosecco Soda.....	9.5
MAS-TAVA Bloody Mary mit Grey Goose.....	14
Espresso Martini.....	14
Solero.....	14

JUICE

frischer Orangensaft.....0,2l | 4.5

WEIN OFFEN 0,1l

WEISS

2023 Prinz Salm Riesling Grünschiefer	
Deutschland, Nahe.....	7
2021 Zillinger Grüner Veltliner Horizont	
EIGENFÜLLUNG Österreich, Weinviertel.....	5.5
2021 Kolfok Weisser Burgunder	
EIGENFÜLLUNG Österreich, Burgenland.....	7

ROSÉ

2022 Mouton Cadet x Mathilde	
Frankreich Bordeaux.....	5

ROT

2022 Franz Keller Spätburgunder vom Löss	
Deutschland, Baden.....	7
2021 Chiara Condello Sangiovese Predappio	
Italien, Emilia Romagna.....	7

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer still prickelnd.....	0,25 3.5
Vöslauer still prickelnd.....	0,75 8
Coca Cola Zero.....	0,2l 4
Thomas Henry	
verschiedene Sorten.....	0,2l 4
Wolfrä Säfte	
verschiedene Sorten.....	0,2l 3.6
Schorle.....	0,4l 4.6

BIER

Spaten hell vom Fass 0,3l 0,5l.....	4,2 5
Spaten hell alkoholfrei.....	5
Franziskaner Weißbier	
hell leicht alkoholfrei.....	0,5l 5
Corona.....	0,335l 4.5
San Miguel.....	0,33l 3



fisch & steck

BREAKFAST 10am-2pm

SWEET

AÇAÍ BOWL (vegan) Chia Samen Beeren Banane Kokos	12
BIRCHER MÜSLI Apfel Traube Haselnüsse	8
NATURJOGHURT Beeren Granola	6
PANCAKES Beeren Tonkabohnen Sahne Ahornsirup.....	13
BANANENBROT – 2 Scheiben (vegan)	4
BUTTERCROISSANT oder PAIN AU CHOCOLAT	3 3.5
HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN.....	4.5

SAVORY

EGG BENEDICT Sauerteigbrot 1 Freilandeier Miso Béarnaise mit gebratenem Radicchio	13
mit Räucherlachs von den Faröer Inseln	16
mit Schinken.....	14
AVOCADO BROT (vegan) Sauerteigbrot Rote Beete Hummus Baby Leaf	12
mit pochierter Freilandeier	16
COUS COUS BOWL (vegan) Pilze Karotte Granatapfel Sesamdressing	12
mit Sashimi Lachswürfeln von den Faröer Inseln.....	18
CROQUE MONSIEUR Brioche Schinken Comté Béchamel Baby Leaf	13
HAUSGEMACHTES ROSMARIN FOCACCIA Serranoschinken Basilikumpesto Rucola Parmesan	14



fisch & steck

STUFFED CROISSANT

mit Mortadella hausgemachter Trüffelrischkäse	8.5
mit Räucherlachs von den Faröer Inseln Kräuterfrischkäse Gurke	9.5

LUNCH 10am-2pm

TOPINAMBUR CRÈMESUPPE.....	9
----------------------------	---

CAESAR SALAD

Parmesan Croûtons	12
mit Label Rouge Maispouardenbrust.....	18
mit Wildfanggarnelen	19

SUMMER ROLL – 2 Stück

Hoisin Koriander Sellerie Frühlingslauch	
mit Wildfanggarnelen	15
mit Rinderfiletspitzen	15

ORECCHIETTE

mit cremigem Tomatensugo Fenchel (vegetarisch).....	12
mit Wildfanggarnelen	18

DUROC SCHWEINEBAUCH – 12 Stunden gegart

Bohnenpüree Birne Bohnenkraut Estragon	19
--	----