



fisch & steak

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
HAUSGEMACHER KÄSEKUCHEN	4.5

SAVORY

EGG BENEDICT Sauerteigbrot 1 Freilande 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 pochierem Freilande.....	16
COUS COUS BOWL (vegan) Pilze Karotte Granatapfel Sesamdressing	12
mit Sashimi Lachswürfeln von den Faröer Inseln	18
CROQUE MONSIEUR Sauerteigbrot Schinken Comté Béchamel Baby Leaf.....	13
HAUSGEMACHTES ROSMARIN FOCACCIA Serranoschinken Basilikumpesto Rucola Parmesan.....	14



fisch & steak

LUNCH 10am-2pm

TOPINAMBUR CRÈMESUPPE	9
CAESAR SALAD	
Parmesan Croûtons	12
mit Label Rouge Maispouardenbrust	18
mit Wildfanggarnelen.....	19
SPRINGROLL – 2 Stück	
Hoisin Koriander Sellerie Frühlingslauch	
mit Wildfanggarnele	15
mit Rinderfiletspitzen	15
ORECCHIETTE	
mit cremigem Tomatensugo Fenchel (vegetarisch))	12
mit Wildfanggarnelen.....	18
DUROC SCHWEINEBAUCH – 12 Stunden gegart	
Bohnenpüree Birne Bohnenkraut Estragon	19