



Special drinks today

Winzer-Sekt vom Weingut Egidius (0.1)	4.4
Frisch gepresster Orangensaft	4
Green Smoothie Spinat, Avocado, Banane, Apfel, Orange, Limette, Kurkuma, Ingwer	5

Sonntagsfrühstück am 05.03.2023

10 bis 13 Uhr, anschließend Apéro und Kaffee & Kuchen

Hausgemachte Brioche ^{ACG} mit Butter & Marmelade	5.2
Overnight oats mit Apfelkompott & Haselnüssen (vegan)	4.9
Hausgemachtes Granola ^{HC} auf griechischem Joghurt	4.9
French Toast ^{ACG}	
- mit Ahornsirup + Bio-Speck	7 8.5
- mit Ahornsirup, Banane, Mascarponecreme ^G + Nüssen	10.5
Feta-Joghurt-Creme ^G mit marinierter roten Bete & Oliven + Brot (vegan)	9.8
Cilbir, 2 gekochte Bio-Eier auf Joghurt mit Chilibutter, Dill & Kresse + Brot	8.4
Röstbrot ^A mit	
- 2 Spiegel- oder Rühreiern + Bio-Speck	7 8.5
- Fava (Hummus aus gelben Linsen) mit Kapern, Frühlings- & Röstzwiebeln (vegan) + 1 Spiegelei	9 10.5
Humshuka: Hummus ^K , Shakshuka-Sauce*, Tahini ^K + Brot (vegan)	10.2
+ 1 gekochtes Bio-Ei	11.7

*: mit etwas Knoblauch; A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen); C: Eier; G: Milchprodukte; I: Sellerie; J: Senf; K: Sesamsamen.
Die Zutaten unserer wechselnden Kuchen können gerne eingesehen werden. Alle Preise in Euro.