

Special people - special drinks	
Winzersekt, Egidius, Pfalz (0,1l)	4,6
Rosè Secco, Schädler, Pfalz (0,1l)	3,9
Secco Orange (0,1l)	3,2



## Sonntagsfrühstück am 06.02.22

Hausgemachte Brioche <sup>ACG</sup> mit Butter & Marmelade	4.2
Scones <sup>AG</sup> mit „falscher“ clotted cream <sup>G</sup> & Marmelade	5.6
Naturjoghurt mit hausgemachtem Knuspermüsli <sup>CH</sup>	4.0
Schoko-Smoothie Bowl	7.4
Banane-Joghurt-Kakao-Smoothie getoppt mit Walnüssen, Chiasamen, gepufftem Amaranth & hausgemachtem Knuspermüsli <sup>CH</sup>	
Banana-Pancakes <sup>ACG</sup> mit	
- Ahornsirup	6.2
- hausgemachter Schokosauce, Erdnüssen & Mascarponecreme	7.8
3erlei Labneh <sup>G</sup> - hausgemachter Frischkäse - mit 2erlei Baguette (natur/Walnuss)	
Klassisch mit Za'atar <sup>K</sup> & Olivenöl   Mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven & Basilikum   Süß mit Feigen, Dattelsirup & karamellisierten Walnüssen	
	10.8
Röstbrot <sup>A</sup> mit	
- Labneh <sup>G</sup> nach Wahl: Klassisch, mediterran, süß	5,9
- 2 Bio-Rühr- oder Spiegeleiern (mit Bio-Bacon? + 1.2)	6.2
- Hummus <sup>*K</sup> , Shakshuka-Sauce, gebratenen Auberginenwürfeln, Tahini-Sauce <sup>K</sup> (vegan) (mit 1 gekochten Bio-Ei? + 1.5)	7.8

\*= mit etwas Knoblauch; A= glutenhaltiges Getreide; C= Eier; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte/Nüsse; J= Senf; K= Sesam