

herzstück

frühstück

Samstag & Sonntag
9:00 - 13:00

french toast

French Toast. Pfrisich.
Mascarponecreme. Basilikumöl. 7,50

power stulle

Pausenbrot. Linsenaufstrich. Gemüse-
julienne. Rote Bete Mayo. 7,50

pancakes

Beerencurd. Geröstete Nüsse.
Kokosnusseis. 8,00

harissa rührei

Granatapfeljoghurt. Fladenbrot.
Frühlingszwiebel. Petersilie. 7,00

bananenbrot

Hausgemacht, leicht getoastet.
Erdnussbutter. Beeren. 7,50

smashed peas

Sauerteigbrot. Erbsencreme. Pochiertes Bio-Ei.
Kresse. Sprossen. Rote Bete Mayo. 7,50

+ *hausgebeizter Lachs: 1,50€ // + *vegane „Carrot Lox“: 1,00€

beeren crumble

Streusel. Griechischer Joghurt.
Gemischte Beeren. 6,00

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate.
Pochiertes Bio-Ei. Fladenbrot. Petersilie. 7,00

porridge

mit herzstück-Porridge Topping aus Lein-
saat, Kokos, Schwarzem Sesam, Vanille,
karamellisierten Pekannüssen. Mandel-
mus. Beeren. 7,50

käseauswahl

Maitre Affineur Waltmann:
Weich- und Hartkäse. Kresse.
Minibrötchen. 8,50

Ihr könnt euch nicht entscheiden?

Frühstücksauswahl für zwei

Vier Gerichte nach Wahl, perfekt zum Teilen
für zwei Personen.

28€*

* exklusive Upgrades (Lachs)

 = bereits vegan

  = vegan möglich, fragt nach!

cafe & tee.

Espresso ₃	1,80	Latte Macchiato _{M,3}	3,00
Espresso Doppio ₃	3,50	Chai Latte _{M,3}	3,80
Cafe Crema ₃	2,50	Goldene Milch (mit Dattelsüße)	3,50
Cappuccino _{M,3}	2,60	Tasse Tee	3,00
Cappuccino Pott _{M,3} mit doppeltem Espresso	4,80	Frische Minze / Darjeeling Mate / Rose-Hibiskusblüte	

Fast alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch, auf Eis oder entkoffeiniert erhältlich. Ohne Aufpreis.

zum anstoßen.

Rosé Secco _{0,11} mit frischen Beeren - solange der Vorrat reicht!	4,00	Secco alkoholfrei _{0,11} Scavi & Ray.	3,40
Rosé Secco _{0,75l}	25,90	Crodino Amalfi _{0,2l} Crodino alkoholfrei. Bitter Lemon. Orangensaft.	4,50

vitamine.

Smoothie: Beerengarten Waldbeeren. Pfirsich. Vanille. Joghurt	4,80	Frischer Orangensaft _{0,25l}	4,00
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	4,80	Saft, div. Sorten _{0,25l} Pfirsich / Rhabarber / Apfel naturtrüb	3,50

erfrischendes.

Hausgemachte Limonade Holunder - Minze Ingwer - Gurke Waldbeer - Minze	4,90	Aperol Spritz _{1,SUL} Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	4,50
Selters _{0,75l} still/medium	5,50	Campari Amalfi _{1,SUL,4} Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	4,50
Saftschorle _{0,25l/0,5l} Apfel/Orange/Maracuja/Rhabarber/ Johannisbeere/Holunderblüte	2,80/4,80	Schiffstraßenschorle _{1,SUL,4} Campari. Roter Wermut. Tonic. Soda.	4,50
		Rhabarber Rosé _{SUL} Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	4,50

Inhaltstoffe:
1: mit Farbstoffen
2: mit Konservierungsstoffen

3: koffeinhaltig
4: chininhaltig
5: Phenylalaninquelle

Allergene:
WZ: Weizen
GE: Gerste

SUL: Sulfite
M: Milch &
Molkereierzeugnisse.

komm in unser team.

Wir suchen stets Verstärkung für Bar & Service auf Teilzeit,
Minijob- oder Studentenjobber - Basis!
Sprich uns einfach direkt an oder schick uns eine Mail / Whatsapp.

allergene & zusätze

french toast: WZ, EI, M
pancakes: WZ, MN, HF, PEKAN, (M, EI - nur in der klassischen Variante)
bananenbrot: WZ, MN, PEKAN, ER
beeren crumble: HF, M, WA, HONIG
porridge: HF, SM, PEKAN, MN
power stulle: WZ, RO, SO, SEL
harissa rührei: EI, WZ (Fladenbrot), 1
smashed peas: WZ, RO, SM, EI, SO, C
schachschuka: EI, WZ & SM (Fladenbrot)
käseauswahl: Rohmilchkäse.

Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen,
für Euch 100% - nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche.
Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für
eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte sprecht unseren Service darauf an
und scheut euch nicht, zur Not euer liebstes glutenfreies Brot mitzubringen!

Trotz großer Sorgfalt können wir aber auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen
nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN. 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN. 3: KOFFEINHALTIG. 4: CHININHALTIG.
5: PHENYLALANINQUELLE. 6: TAURINHALTIG 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL. 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN. 9: GESCHWEFELT.
10: GEWACHST. 11: GGFS ABFÜHREND. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN, GE: GERSTE, RO: ROGGEN, HF: HAFER, K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE, F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE, ER: ERDNÜSSE / ERDNÜSSEERZEUGNISSE,
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN, HS: HASELNÜSSE, C: CASHEWKERNE WA: WALNÜSSE, PI: PISTAZIEN, SEL: SELLERIE,
L: LUPINE, SO: SOJABOHNEN, SUL: SULFITE, M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE, W: WEICHTIERE, SE: SENF,
SM: SESAM, WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.