

herzstück

frühstück

Samstag & Sonntag

9:30 - 13:30

(Küche bis 12:30)

french toast

Karamellisierte Birne. Mascarponecreme.
Pumpkin Spice. Goldsaft. 7,50

chickpea ful

Kichererbsen. Tomate. Tahin.
Zitrone. Pochiertes Ei. 7,50

pancakes

Erdnussbutter-Mousse.
Schokosoße. Orange. 8,00

breakfast sandwich

Brioche Brot. Guanciale-Speck.* Gebratenes Bio-Ei.
Tropfezwiebel-Marmelade. Tomatensalsa. 8,50
*auch vegetarisch möglich, mit smoky carrot "bacon"!

bananenbrot

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

smashed peas

Sauerteigbrot. Erbsencreme. Pochiertes
Bio-Ei. Kresse. Rote Bete Mayo. 7,50
+ *hausgebeizter Lachs: 1,50€ // + *veganer „Carrot Lox“: 1,00€

apple crumble

Streusel. Joghurt. Pumpkin Spice
Gewürzmix. Apfel. 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

PS: Wir empfehlen 1,5 bis 2 Gerichte p.P. zu bestellen!

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!

café & tee.

Espresso ³	2,00	Latte Macchiato ^{M,3}	3,50
Espresso Doppio ³	3,50	Chai Latte ^{M,3}	4,00
Cafe Crema ³	2,80	Goldene Milch (mit Honig)	3,80
Cappuccino ^{M,3}	3,20	Tasse Tee	3,20
Cappuccino Pott ^{M,3} mit doppeltem Espresso	4,80	Frische Minze / Darjeeling / Heiße Inger-Zitrone/ Rose-Hibiskusblüte - alle auf Wunsch mit Honig.	

Entweder mit Bio-Kuhmilch oder Bio-Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

zum anstoßen.

Rosé Secco ^{0,11} Saisonal mit frischen Beeren. Auf Wunsch auf Eis.	4,00	Secco alkoholfrei ^{0,11} Scavi & Ray. Auf Wunsch auf Eis.	4,20
Rosé Secco ^{0,75l}	23,50	Crodino Amalfi ^{0,2l} Crodino alkoholfrei. Bitter Lemon. Orangensaft.	4,50

vitamine.

Smoothie: Beerengarten Waldbeeren. Maracuja. Joghurt. Vanillezucker.	4,80	Frischer Orangensaft ^{0,25l}	4,20
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	4,80	Saft, div. Sorten ^{0,25l} Maracuja. Rhabarber. Apfel. Johannisbeer.	3,50

erfrischendes.

Hausgemachte Limonade - Holunder - Minze - Ingwer - Gurke - Waldbeer - Minze	5,50	Aperol Spritz ^{1,SUL} Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	6,50
Selters ^{0,75l} still/medium	6,20	Campari Amalfi ^{1,SUL,4} Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	6,50
Saftschorle ^{0,25l/0,5l} Apfel/Orange/Maracuja/Rhabarber/ Johannisbeere/Holunderblüte	2,80/4,80	Schiffstraßenschorle ^{1,SUL,4} Campari. Roter Wermut. Tonic. Soda.	6,50
		Rhabarber Rosé ^{SUL} Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze. (auch alkoholfrei möglich)	6,50

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 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 klassisch: ER, WZ, M pancakes vegan: WZ, C, WA, SCH
bananenbrot: WZ, MN, PEKAN
apple crumble: WZ, (M)
porridge: HF, SM, PEKAN, MN
hummus foul: SM, EI
breakfast sandwich: WZ, EI, SUL, M
smashed peas: WZ, RO, SM, EI, SO, C
schachschuka: EI, WZ & SM (Fladenbrot)
käseauswahl: überwiegend Rohmilchkäse.

Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen,
für Euch 100%ig 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 spricht 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.