

herzstück 

frühstück

9:00 - 13:00

herbst porridge

Reis. Apfel in hausgemachtem Rum-Sirup.
Feige. Geröstete Mandeln. Zimt. 8,50
Inspiziert vom koreanischen Congee.

smashed pumpkin

Sauerteigbrot. Kürbis-Creme.
Feta. Pochiertes Bio-Ei. Granatapfel.
Spinat. Mandel-Dukkah. 9,50

unsere frühstückskarte.

Samstag / Sonntag / ausgewählte Feiertage: 9:00 - 13:00

casserole

Gebacken. French Toast, Bananenbrot,
Croissants & Hotcakes. Zwetschgen-
kompott. Mandelmus. 9,50
+ Optional: Kugel hausgemachtes Eis, variiert: +2€

bananenbrot

Hausgemacht, getoastet.
Ahornbutter. Beeren. 7,50
-> jetzt glutenfrei!

hotcakes

Kaki - Frucht. Ahornsirup.
Weiße & dunkle Schoko - Ganache.
Nuss-Mix. 9,50

cornetto pistacchio

Croissant (Brezel Meyer). Gefüllt:
Hausgemachte Pistaziencreme.
Orangenmarmelade. 8,50

pear granola

Hausgemachtes Granola. Kokos-
joghurt. Walnussmus. Pochierte
Birne Kardamom. 7,50

green bowl

Bayr. Quinoa. Brokkolini. Babyspinat. Kürbis.
Pak Choy. Walnuss. Zitronen-Vinaigrette. 7,50
+ veganer Lachs 2€ // + pochiertes Ei 2€ //
+ hausgebeizter Lachs 3€ // + Feta 3€

breakfast sandwich

Brioche Brot. Frittata. Pilze. Hausgemachtes Kimchi.
Tropeazwiebel-Marmelade. Spinat. 8,00
+ Guanciale-Speck: 3,00€ // + veganer „Smoky Carrot Bacon“: 2,00€

smashed peas

Sauerteigbrot. Erbsencreme. Pochiertes
Bio-Ei. Kresse. Rote Bete Mayo. 8,50
+ hausgebeizter Lachs: 3,00€ // + veganer „Carrot Lox“: 2,00€

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate.
Pochiertes Bio-Ei.
Fladenbrot. 8,00

charcuterie

Hochwertiger Aufschnitt. Weich- und Hartkäse
(Maitre Affineur Waltmann.)
Pickles. Tessino-Brot. 9,50

Frühstücksauswahl für zwei

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

30€*

* exklusive Upgrades



= bereits vegan



= vegan möglich, fragt nach!

frühstückspakete to go.

Ihr wollt nächstes Mal wieder ein Frühstück? Unsere Frühstückspakete sind wieder da!

Einfach bis 20:00 Uhr (Mo-Fr, Sa 17:30) vorbestellen auf www.app.mikan-aktiv.de und zwischen 9:30 und 11:30 abholen.

 pausiert

allergene & zusätze

smashed pumpkin: WZ, EI, M, MN

herbst porridge: MN

casserole: WZ, M, EI, MN, PEKAN

bananenbrot: MN, PEKAN

hotcakes: WZ, EI, HS, WA, MN

cornetto: PI, WZ

pear granola: WZ, HS, WA

green bowl (ohne Toppings): WA

breakfast sandwich:

smashed peas: WZ, RO, SM, EI, SO, C

schackschuka: EI, WZ & SM (Fladenbrot)

charcuterie: 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 KONSERVIERUNGSSTOFFEN, 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 / ERDNUSSEERZEUGNISSE,
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.

café & tee.

Espresso ³	2,20	Latte Macchiato ^{M,3}	3,80
Espresso Doppio ³	4,00	Chai Latte ^{M,3}	4,20
Cafe Crema ³	3,20	Goldene Milch (mit Agavendicksaft)	4,20
Cappuccino ^{M,3}	3,80	Tasse Tee	3,80
Cappuccino Pott ^{M,3} groß, mit doppeltem Espresso	5,20	- Frische Minze CharITea ¹ - Darjeeling ³ / Ingwer Zitrone / Wild Berry / Clean Green ³ / African Rooibos - BengalSpice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein)	

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

zum anstoßen.

Rosé Secco ^{0,11/0,75l} Colli Vicentini. Auf Wunsch auf Eis.	4,50/31,50	Secco ^{alkoholfrei 0,11/0,75l} 12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	4,50/31,50
Champagner ^{0,75l} Lallier Brut. R.018. Chardonnay Pinot Noir.	75,00	Rhabarber Rosé ^{0,2l} Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze. (auch alkoholfrei möglich)	7,50

vitamine.

Smoothie: Sommergarten ^M Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.	5,20	Frischer Orangensaft ^{0,25l}	4,20
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	5,20	Saft, div. Sorten ^{0,25l} Birne. Rhabarber. Apfel. Johannisbeere.	3,50

erfrischendes.

Hausgemachte Limonade ^{0,3l} - Holunder - Minze - Ingwer - Gurke - Waldbeer - Thymian - Rhabarber Rosmarin	5,80	Aperol Spritz ^{1,SUL} Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	7,50
Selters ^{0,75l} still/medium	6,50	Campari Amalfi ^{1,SUL,4} Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	7,50
Saftschorle ^{0,3l/0,5l} Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/ Johannisbeere/Holunderblüte	3,30/5,20	Schiffstraßenschorle ^{1,SUL,4} Campari. Roter Wermut. Tonic. Soda.	8,50
		Crodino Amalfi ^{SUL} Crodino alkoholfrei. Bitter Lemon. Orangensaft.	6,00

Inhaltstoffe:
1: mit Farbstoffen
2: mit Konservierungsstoffen

3: koffeinhaltig
4: chininhaltig
5: Phenylalaninquelle

Allergene:
WZ: Weizen
GE: Gerste

SUL: Sulfite
M: Milch &
Molkereierzeugnisse.