

herzstück 

frühstück

9:00 - 13:00

unsere frühstückskarte.

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

french toast

Gebackenes Kasten-Brioche.
Vanille-Aprikosen-Kompott.
Rosmarin Quark. Beerenstaub. 9,50

bananenbrot

Hausgemacht, getoastet.
Ahornbutter. Beeren. 7,00
-> jetzt glutenfrei!

granola

Griechischer Joghurt. Sommerfrüchte. Seedy Granola.
Süßes Tahin. 8,50

blaubeer porridge

Blaue overnight oats. Heidelbeere.
Veganer Joghurt. Pekannüsse.
Sesam. Kokoschips. 7,50

hotcakes

Hohe Pancakes. Beeren.
Weiße Schokolade-Mandelsoße. Kokoschips.
Pistazie. 9,50

-> Vegane Option: Pistazie. Kokoschips.
Früchte-Coulis. Frische Erdbeeren.

melone farro bowl

Bunte Melonen. Farro. Mangold.
Karotte. Paprika. Chili. 7,50

turkish eggs

Zwei Pochierte Bio-Eier. Türkischer Joghurt.
Harissa-Öl. Feta. Gurkensalat. Fladenbrot. 10,50
Empfehlung: mit Chorizo-Upgrade!

smashed peas

Sauerteigbrot. Erbsen-"Guacamole".
Mangold. Karotte. Kresse.
Rote Bete Mayo. 7,50

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate.
Zwei pochierte Bio-Eier.
Petersilie. Fladenbrot. 8,00

pastrami stulle

Sauerteigbrot. Gepickelte Ringelbete.
Krautsalat. Kapern-Dill-Senfsauce.
Pastrami vom Auenlandbeef. 9,50

Upgrades

+ Feta 3,00
+ Chorizo 3,00
+ pochiertes Ei 3,00
+ Spiegelei 3,00

Ihr könnt euch nicht entscheiden?
Frühstücksauswahl für zwei

30€*

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

* exklusive Upgrades

 = bereits vegan

  = vegan möglich, fragt nach!

café & tee.

Espresso / Doppio ³	2,20 / 4,00	Latte Macchiato ^{M,3}	3,80
Cafe Crema ³	3,20	Matcha Latte ^{M,3}	5,50
Cappuccino ^{M,3}	3,80	Chai Latte/Iced Chai ^{M,3}	4,20
Cappuccino Pott ^{M,3} (groß, mit doppeltem Espresso)	5,20	Coconut Cold Brew ³	5,20
Flat White ^{M,3}	3,80	Iced Coconut Matcha ³	5,50
Tasse Tee	3,20		


- Frische Minze.
- Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

- | | |
|-------------------|--------------------|
| • Darjeeling. | |
| • Ingwer Zitrone. | • Clean Green. |
| • Wild Berry. | • African Rooibos. |

Charitea

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition.
Alle Kaffee-Spezialitäten 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
Mimosa Secco. Frisch gepresster Orangensaft.	7,50	Rhabarber Rosé ^{0,2l} Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	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	Campari Garibaldi Campari. Frisch gepresster Orangensaft. Eis.	7,50 

erfrischendes.

Hausgemachte Limonade ^{0,3l} - Holunder - Minze - Ingwer - Gurke - Waldbeer - Thymian - Rhabarber - Rosmarin - Lavendel - Zitrone - Grapefruit - Hibiskus	5,50	Aperol Spritz ^{1,SUL} Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	7,50
Selters ^{0,75l} still/medium	6,50	Campari Amalfi ^{1,4} Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	7,50
Saftschorle ^{0,31/0,5l} Sorten siehe unten.	3,30/5,20	Espresso Tonic Cold Brew. Tonic Water.	4,50 
Saft ^{0,25l} Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/ Johannisbeere/Holunderblüte	3,50	Rhabarber Spritz Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	6,80
		Crodino Amalfi ^{SUL} Crodino alkoholfrei. Bitter Lemon. Orangensaft. Minze.	6,80 

allergene & zusätze



French Toast: WZ, M, EI
Bananenbrot: MN, PEKAN
Hotcakes: WZ, M, EI, MN, PI
Granola: M, MN, SM
Blaubeer Porridge: HF, PEKAN, SM, SO

Turkish Eggs: EI, M, WZ
Melone Farro Bowl: SE, WZ
Smashed Peas: WZ, EI, SE, SO
Schackschuka: WZ, SEL, EI
Pastrami Stulle: WZ, SE, SO
Upgrades:
Feta: M
Pochiertes Ei/Spiegelei: EI
Chorizo: 2

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 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 / ERDNUSSEERZEUGNISSE,
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN, HS: HASELNÜSSE, C: CASHENKERNE 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.



= UNSERE DRINK - EMPFEHLUNG

herzstück 
breakfast

9:00 - 13:00

our breakfast menu.

Saturday / Sunday / Special Holidays. 9 - 13

french toast

Baked brioche bread. Vanilla apricot compote. Rosemary curd. Berry dust. 9,50

bananenbrot

Homemade, toasted. Maple butter. Berries. 7,50
I am gluten free!

hotcakes

Higher pancakes. Fresh Berries. White Chocolate - Almondsauce. Coconut. Pistachio. 9,50
Vegan Option: Fruit coulis. Fresh Strawberries. Pistachio. Coconut chips.

granola

Greek yoghurt. Seedy granola. Summer fruits. Sweet tahin. 8,50

blueberry porridge

Blue overnight oats. Blueberries. Vegan yoghurt. Pecan. Sesame. Coconut chips. 7,50

farro melon bowl

Mixed melons. Farro. Mangold. Carrot. Chili. Bell pepper. 7,50

turkish eggs

Poached organic eggs. Turkish yoghurt. Harissa oil. Feta. Flatbread. Cucumber. 10,50

smashed peas

Sour dough bread. Pea "guacamole". Carrot. Mangold. Cress. Beetroot Mayo. 8,50

schakschuka

Breakfast pan: Tomato. Organic poached eggs. Spices. Parsley. Turkish bread. 8,00

pastrami bread

Sour dough bread. Pickles. Cole slaw. Capers-Dill-Mustardsauce. Pastrami of Auenlandbeef. 9,50

Upgrades

+ Feta	3,00
+ Chorizo	3,00
+ Poached organic egg	3,00
+ Organic fried egg	3,00

Having trouble deciding?

Breakfast selection for 2

Four dishes of your choice, perfect to share for 2 people.

30€*

*Upgrades not included

 = already vegan

  = vegan possible, just ask!

coffee & tea.


Espresso ³	2,20 / 4,00	Latte Macchiato ^{M,3}	3,80
Cafe Crema ³	3,20	Iced Coconut Matcha ³	5,50
Cappuccino ³	3,80	Chai Latte/Iced Chai ^{M,3}	4,20
Cappuccino Pott ^{M,3}	5,20	Coconut Cold Brew ³	5,20
Flat White ^{M,3}	3,80	Tea	3,20
Matcha Latte ^{M,3}	5,50	• Fresh mint,	
		• Bengal Spice Chai (Spice chai without caffeine)	

We use organic coffee beans :
„Rösttrommel“ - Herzstück Edition.
Either with organic cows milk or
organic oat milk (free of charge).


• Darjeeling ¹	• Clean Green ¹
• Ginger Lemon.	• African Rooibos.
• Wild Berry.	

CharlTea

cheers.

Rosé Secco ^{0,11/0,75l} Colli Vicentini. With ice optional.	4,50/31,50	Secco ^{alcohol free 0,11/0,75l} 12zero Riesling de-alcoholized.	4,50/31,50
Mimosa Secco. Freshly pressed orange juice.	7,50	Rhubarb Rosé Rosé Frizzante. Rhubarb Juice. Mint.	7,50 

vitamins.

Smoothie: Summer Garden Wild berries. Pear. Joghurt. Vanilla sugar.	5,20	Orange Juice ^{0,25l} Freshly pressed.	4,20
Smoothie: Energy Boost Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.	5,20	Campari Garibaldi Campari. Freshly pressed orange juice. Ice.	7,50 

refreshing.

Homemade Lemonade ^{0,3l} • Elderflower - Mint • Ginger - Cucumber • Wild berry - Thyme • Rhubarb - Rosemary	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
Spritzer ^{0,3l/0,5l} Apple/Orange/Pear/Rhubarb/ Blackcurrant/Elderflower	3,30/5,20	Espresso Tonic Cold Brew. Tonic Water.	4,50 
Juice ^{0,25l}		Rhubarb Spritz ^{SUL} Secco non alcoholic. Rhubarb juice. Mint.	6,80
		Crodino Amalfi Crodino alcohol free. Bitter Lemon. Orange Juice.	6,80 

allergens & additives



French Toast: WZ, M, EI
Banana bread: MN, PEKAN
Hotcakes: WZ, M, EI, MN, PI
Granola: M, MN, SM
Blueberry Porridge: HF, PEKAN, SM, SO

Turkish Eggs: EI, M, WZ
Melone Farro Bowl: SE, WZ
Smashed Peas: WZ, EI, SE, SO
Schakschuka: WZ, SEL, EI
Pastrami Bread: WZ, SE, SO
Upgrades:
Feta: M
Pochiertes Ei/Spiegelei: EI
Chorizo: 2

We are sorry to inform you that despite greatest care we
can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance
of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability
risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible,
preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease.

In both cases:
Please talk to our service staff immediately.
Preferably you're more than welcome to
bring your own safe bread/food.

1: COLOURING. 2: PRESERVATIVES. 3: CAFFEIN. 4: CHININ.
5: PHENYLALANINE. 6: TAURIN 7: ANTIOXIDISER. 8: FLAVOUR ENHANCERS. 9: SULFUR DIOXID.
10: WAXED. 11: LAXACTIVE. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENS

GRAIN CONTAINING GLUTEN: WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OAT.
K: CRUSTACEAN EI: EGGS. F: FISH. ER: PEANUT
NUTS: MN: ALMOND. HS: HAZELNUT. C: CASHEW WA: WALNUT. PI: PISTACHIO.
SEL: CELERY. L: LUPIN. SO: SOY. SUL: SULFITES. M: DAIRY (PRODUCTS). W: MOLLUSCES.
SE: MUSTARD. SM: SESAME. IN GENERAL WE LOVE TO DECORATE WITH SESAME AND CRESS.



= OUR DRINK-RECOMMENDATION