

herzstück 

frühstück

9:00 - 13:00

unsere frühstückskarte.

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

casserole

Süßer "Auflauf" mit gebackenem
Brot und Gebäck. Orangen- Mascarpone.
Hibiskus-Curd. Orangenfilets. 12,5

granola

Hausgemacht. Hafer. Pekannuss. Getrocknete
Kirschen. Naturjoghurt.
Heidelbeeren. Vanille. 10,5

pancakes

Frische Erdbeeren. Olivenöl-Creme-Patisserie.
Pistaziencrunch. Erdbeer-Ricotta.
Türkische Zuckerwatte. 13,5

banana bread

Ahornbutter. Caramelsauce.
Kandierte Pekannüsse. Beeren. 8,5
-> glutenfrei!

rhabarber oats

Overnight Oats. Erdbeer-Rhabarber
Kompott. Soja-Joghurt.
Mandelmus. Kerne. 10,50

turkish eggs

Geschmorter Spitzkohl. Labneh. Pochierte
Eier. Harissa-Öl. Za'atar. Chili Crisp. 12,5
Empfehlung: mit extra Feta!

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate. Paprika.
Pochierte Bio-Eier. Petersilie.
Geröstete Kichererbsen. 11,5

spargel stulle

Dinkel-Ruchmehlbrot. Erbsen-Tofu-Creme.
Spargelspeere. Braune Butter.
Babymangold. Radieschen Pickles. 13,5
Empfehlung: mit extra pochiertem Ei!

rübezahl stulle

Dinkel-Ruchmehlbrot. Karotten-Miso Creme.
Rotkohl Slaw. Sesamgremolata. Kresse. 12,5

breakfast sandwich

Körner-Kastenbrot. Gegrillte Austernpilze.
Spargel. Mozzarella. Feldsalat.
Grünes Tahini. Rose Bete Creme. 12,5

Extras

Portion Feta	3
Portion Halloumi	3
Portion Bacon	3,5
Portion Kimchi	3
1 pochiertes Bio-Ei	3
1 Bio-Spiegelei	3

Ihr könnt euch nicht
entscheiden?

• Frühstücksauswahl •

Ihr wählt gemeinsam vier Gerichte aus.
Wir servieren diese zum Teilen in die Tischmitte.

Ab 2 Personen, wir passen die Mengen an die Personenanzahl an!

Nur Tischweise verfügbar. Bei großen Tischen natürlich auch mehr Variation möglich!

17 €
pro Person
exklusive
Extras

 = bereits vegan

  = vegan möglich, fragt nach!

café & tee.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe americano <small>3</small>	3,20	heiße schokolade <small>M,3</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	Eigene Mischung: vanillig & leicht herb.	
cappuccino pott <small>M,3</small>	5,80	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
(groß, mit doppeltem Espresso)		chai latte <small>M,3</small>	4,20
tasse tee	3,80	David Rio.	

- Frischer Minztee.
- Frischer Ingwer-Zitronentee.
- Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

Für weitere, wechselnde Sorten fragt nach!

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition.
Alle Kaffee-Spezialitäten mit Bio-Kuhmilch oder Barista Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

zum anstoßen.

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	secco alkoholfrei. <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhabarber spritz <small>0,2</small>	6,80
Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.		Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	

vitamine.

smoothie: beerengarten <small>M</small>	5,20	frischer orangensaft <small>0,25</small>	4,80
Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.			
smoothie: energiebündel	5,20	campari garibaldi	8,20
Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.		Campari. Frisch gepresster Orangensaft.	

erfrischendes.

hausgemachte limonade <small>0,3</small>	5,50
- Holunder - Minze	
- Ingwer - Gurke	
- Rhabarber - Rosmarin	
- Lavendel - Zitrone	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
fruchtschorle <small>0,3</small>	3,80
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	
saft <small>0,25</small>	3,50
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	

boozy.

mimosa	8,20
Secco. Frisch gepresster Orangensaft.	
beeren secco <small>0,15</small>	8,20
Secco Rosé Frizzante. Frische Beeren. Eis.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Kaffeelikör.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhabarber rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	

Ab 12 Uhr
alle 7,50!