

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. Kandierete 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!

allergene & zusätze



Casserole: M, EI, WZ

Granola: PEKAN, HF

Pancakes: WZ, M, EI, PI

Banana Bread: MN, PEKAN

Rhabarber Oats: MN, HF, SM

Turkish Eggs: WZ, EI, M, MN

Schakschuka: SM, EI, WZ (Brot)

Spargelstulle: SO, WZ

Breakfast Sandwich: WZ, M, EI, SM

Rübezahl Stulle: SO, WZ, SM

Feta: M

Bacon: 2

Halloumi: M

Kimchi: kann Spuren von Alkohol enthalten (Fermentation)

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, wir haben
auch glutenfreies Brot da (braucht ca 20 Minuten), wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung
gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen
nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN, 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 3: KOFFEINHALTIG, 4: CHININHALTIG,
5: PHENYLALANINQUELLE, 6: TAURINHALTIG 7: ANTI-OXIDATIONSMITTEL, 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: 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.