

herzstück 

frühstück

Do - So • 9:00 - 13:00

unsere frühstückskarte.

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

dutch baby

“Windbeutel“-Art. Blutorange.
Haselnuss. Thymian. Honig. 13,50
WZ, EI, M, HS

cocoa oats

Overnight oats. Dunkle Schokolade.
Cocoa Nibs. Kokos. Hagebutte. 10,50

pancakes

Matcha - Creme - Patissiere.
Mandel. Birne. 13,50
WZ, EI, M, MAN

banana bread

Ahornbutter. Beerensauce.
Beeren. Pekannüsse. 8,50
(glutenfrei!)
MAN, PE

casserole

“Süßer Auflauf“, im Ofen gebacken.
Vanillecreme. Mohn. Pflaume. 12,50
WZ, EI, M

turkish eggs

Labneh. Pochierte Eier. Brokkolini.
Salsa Romesco. Salzmandel. 12,50
Empfehlung: mit extra Feta oder Halloumi!
WZ, EI, M, MAN

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate. Paprika.
Pochierte Bio-Eier. Petersilie.
Geröstete Kichererbsen. 11,50
SES, EI, WZ

hummus stulle

Sauerteigbrot. Hummus. Rotkohl.
Apfel. Estragon. 12,50
WZ, SEN, SES

cubano

Sandwich: Pulled Pork. Kräuterschinken.
Gruyere. Dijon. Essiggurke. 13,50
Empfehlung: mit extra Speiegelei!
WZ, M, SEN

gemüse stulle

Sauerteigbrot. Geröstetes Wurzelgemüse.
Kräuterquark. Babyspinat. Harissa. 12,50
WZ, M

schoko pancakes

Nougat Sauce. Beeren. Schokodrops. 4,50
WZ, EI, M

Kinderkrum

Wirklich nur für Kinder.
Unter 3 Jahren gratis!

kleines rührei

Ohne Salz. Kräuterquark. Brot. 4,50
WZ, EI, M

Für weitere Sonderwünsche unserer kleinen Gäste spricht uns einfach an!

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 Gruppen natürlich auch mehr Variation möglich!

Extras

Portion Feta 3	Pochiertes Bio-Ei 3
Portion Halloumi 3	Bio-Spiegelei 3
Sautierte Mandelpilze 3,5	Gebratener Bacon 3,5

17 €
pro Person
exklusive
Extras

 = bereits vegan

 = vegan möglich, fragt nach!



Glutenfreies Brot auf Anfrage verfügbar.
Sagt uns sobald wie möglich Bescheid!

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</small> <small>Eigene Mischung: vanillig & leicht herb.</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
cappuccino pott <small>M,3</small> <small>(groß, mit doppeltem Espresso)</small>	5,80	chai latte <small>M,3</small> <small>David Rio.</small>	4,20
tasse tee	3,80		
<ul style="list-style-type: none">• 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
<small>Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.</small>		<small>12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.</small>	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhabarber spritz <small>0,2</small>	6,80
<small>Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.</small>		<small>Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.</small>	

vitamine.

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

erfrischendes.

hausgemachte limonade <small>0,3</small>	5,50
<ul style="list-style-type: none">- Holunder - Minze- Ingwer - Gurke- Rhabarber - Rosmarin- Lavendel - Zitrone	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
fruchtschorle <small>0,3</small>	3,80
<small>Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere</small>	
saft <small>0,25</small>	3,50
<small>Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere</small>	

boozy.

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

Ab 12 Uhr
alle 7,50!

allergene & zusätze



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, 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.

ZUSATZSTOFFE:

- 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
- 13: GENTECHNISCH VERÄNDERT
- 14: ENTHÄLT SOJAÖL AUS GENTECHNISCH VERÄNDERTEN SOJABOHNEN HERGESTELLT

ALLERGENE:

GLUTENHALTIGES GETREIDE:

WZ: WEIZEN. GE: GERSTE. RO: ROGGEN. HF: HAFER

K: KREBSTIERE / -ERZEUGNISSE
F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE .
W: WEICHTIERE
SEL: SELLERIE.
M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE.

SCHALENFRÜCHTE: MAN: MANDELN. HS: HASELNÜSSE. C: CASHEWNÜSSE
WA: WALNÜSSE. PI: PISTAZIEN. PA: PARANÜSSE MAC: MACADAMIANÜSSE
PE. PEKANNÜSSE

EI: EIER / EIERERZEUGNISSE.
ER: ERDNÜSSE / ERDNUSSEERZEUGNISSE.
L: LUPINEN.
SO: SOJABOHNEN.
SUL: SULFITE.
SEN: SENF.
SES: SESAMSAMEN .

WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM ! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN JEDLICHER ART UNBEDINGT FRÜHZEITIG BESCHIED.

herzstück 
breakfast

9:00 - 13:00

breakfast menu.

Thursday - Sunday & chosen holidays: 9:00 am - 1:00 pm

dutch baby

choux pastry danish . blood orange.
hazelnut. thyme. honey. 13,50

WZ, EI, M, HS

cocoa oats

overnight oats . dark chocolate.
cocoa nibs. coconut. rosehip. 10,50

pancakes

matcha crème pâtissière . almond.
pear. 13,50

WZ, EI, M, MAN

banana bread

maple butter . berry sauce. berries.
pecans. 8,50 (gluten-free!)

MAN, PE

casserole

"sweet casserole" . oven-baked. vanilla cream.
poppy seed. plum. 12,50

WZ, EI, M

turkish eggs

labneh . poached eggs. broccolini.
salsa romesco. salted almond. 12,50

Recommended: extra Feta or Halloumi cheese!

WZ, EI, M, MAN

schakschuka

breakfast skillet . tomato. bell pepper. poached organic
eggs. parsley. roasted chickpeas. 11,50

SES, EI, WZ

hummus sandwich

sourdough bread . hummus. red
cabbage. apple. tarragon. 12,50

WZ, SEN, SES

cubano

sandwich . pulled pork. herb ham.
gruyere. dijon. pickles. 13,50

Recommended: with extra fried egg!

WZ, M, SEN

garden sandwich

sourdough bread . roasted root vegetables.
herb quark. baby spinach. harissa. 12,50

WZ, M

Kids stuff

For kids only. Free for kids under 3!

choco pancakes

nougat sauce . berries. chocolate drops. 4,50

WZ, EI, M

small scrambled egg

no salt . herb quark. bread. 4,50

WZ, EI, M

For further requests and favourites of your little ones just ask our staff!

Having trouble

deciding?

• Breakfast selection •

You choose **four** dishes together. We serve these in the center of the table to easily share.

From 2 people, we adjust the quantities to the number of people!

Available only by table. For large groups, more variety is of course possible!

Extras

Portion Feta cheese 3
Portion Halloumi cheese 3
Sautéed mushrooms 3,5

Poached organic egg 3
Organic fried egg 3
Fried bacon 3,5

17 €
per Person
Extras
not included

 = bereits vegan

 = vegan möglich, fragt nach!



Glutenfreies Brot auf Anfrage verfügbar.
Sagt uns sobald wie möglich Bescheid!

coffee & tea.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe crema <small>3</small>	3,20	hot chocolate <small>M</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
cappuccino big <small>M,3</small> <small>(double shot espresso)</small>	5,80	chai latte <small>M,3</small>	4,20
tea	3,80		

- Fresh Mint.
- Fresh Lemon-Ginger.
- Bengal Spice Chai (Spiced Chai, no caffeine).

Various changing options, ask our staff!

We use organic „Herzstück“-Edition espresso-beans from „Rösttrommel“ Nürnberg.
All our coffee specialties are available with organic cows milk or barista oat milk - no surcharge!

cheers.

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	12zero secco <small>0%, 0,15/0,75</small>	7,50/31,50
<small>Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.</small>		<small>12zero Riesling de-alcoholised. Leitz, Rudesheim.</small>	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhubarb spritz <small>0,2</small>	6,80
<small>Maison Lallier, Ay. Citrus. Honey. Red Berry.</small>		<small>Secco non alcoholic. Rhubarb juice. Mint.</small>	

vitamins.

smoothie: berrygarten <small>M</small>	5,20	fresh orange juice <small>0,25</small>	4,80
<small>Wild berries. Pear. Yoghurt. Vanilla sugar.</small>			
smoothie: energy boost	5,20	campari garibaldi	8,20
<small>Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.</small>		<small>Campari. Freshly pressed orange juice.</small>	

refreshing.

homemade lemonade <small>0,3</small>	5,50
<small>- Elderflower Mint - Ginger Cucumber - Rhubarb Rosemary - Lavender Lemon</small>	
selters <small>0,75</small> <small>still/medium</small>	6,50
juice spritzer <small>0,3</small>	3,80
<small>Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb</small>	
juice <small>0,25</small>	3,50
<small>Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb</small>	

boozy.

mimosa	8,20
<small>Secco. Freshly squeezed orange juice.</small>	
berry secco <small>0,15</small>	8,20
<small>Rosé Frizzante Secco. Fresh berries. Ice.</small>	
espresso martini	9,50
<small>Espresso. Vodka. Coffee Liqueur.</small>	
aperol spritz	8,20
<small>Aperol. Prosecco. Soda. Orange.</small>	
rhubarb rosé	8,20
<small>Secco Rosé Frizzante. Rhubarb Juice. Mint.</small>	

Happy Hour:
from 12pm 7,50!

allergens & additives



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. We do have gluten-free bread though,
best to pre order with your reservation. (needs about 20 min to bake)

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.

Preferably you're more than welcome to bring your own safe bread/food.

ADDITIVES:

- 1: WITH COLORANTS
- 2: WITH PRESERVATIVES
- 3: CONTAINS CAFFEINE
- 4: CONTAINS QUININE
- 5: SOURCE OF PHENYLALANINE
- 6: CONTAINS TAURINE
- 7: CONTAINS ANTIOXIDANTS
- 8: WITH FLAVOR ENHANCERS
- 9: SULFURED
- 10: WAXED
- 11: MAY HAVE A LAXATIVE EFFECT
- 12: CONTAINS PHOSPHATES
- 13: GENETICALLY MODIFIED
- 14: CONTAINS SOYBEAN OIL FROM GENETICALLY MODIFIED SOYBEANS

ALLERGENS:

CEREALS CONTAINING GLUTEN:

WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OATS

K: CRUSTACEANS / CRUSTACEAN PRODUCTS

F: FISH / FISH PRODUCTS

W: MOLLUSKS

SEL: CELERY

M: MILK AND DAIRY PRODUCTS

TREE NUTS:

MAN: ALMONDS. HS: HAZELNUTS. C: CASHEWS

WA: WALNUTS. PI: PISTACHIOS. PA: BRAZIL NUTS. MAC: MACADAMIA NUTS

PE: PECANS

EI: EGGS / EGG PRODUCTS

ER: PEANUTS / PEANUT PRODUCTS

L: LUPINS

SO: SOYBEANS

SUL: SULFITES

SEN: MUSTARD

SES: SESAME SEEDS

WE LOVE DECORATING WITH SESAME! PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES
AS EARLY AS POSSIBLE.