



milky toast

& HONEY

SPEISEN & GETRÄNKE



Bowls

Mango-Bowl ^{a,f,g,h | A1}

11.9

Naturjoghurt mit Granola & Früchten ^{a,g,h | A1}

8.9

Herzhaftes

Brotzeit | wahlweise frisches Bauernbrot
oder Bagel ^{a | A1}

Tomate-Mozzarella - Pesto ^{a,c,e,f,g,h,j | A1}

12.9

Ziegenkäse - Feige -
Walnüsse - Thymian-Honig ^{a,d,f,h,j | A1}

14.9

Putenbrust - Babyleaf - Frischkäse-
Senf-Dill-Sauce

12.9

Lachs - Frischkäse |
Babyleaf - Senf-Dill-Sauce ^{a,b,d,f,j,l | A1}

15.9





Rührei

Natur mit Kräutern
serviert auf Bauernbrot ^{a,c,g | A1}

9.5

Feta

+ 1

Tomate Parmesan

+ 1

Schinken |

+ 1

Pesto

+ 1

Süße Verführungen

French-Toast mit Beeren ^{a,c,g | A1}

14.9

Pancakes

mit Ahornsirup & Beeren ^{a,c,g | A1}

11.9

mit Nutella, Banane o. Beeren ^{a,c,h,g | A1 | GI}

11.9

mit Lotus Creme & Lotus Keks ^{a,f | A1}

11.9



Specials



"Auf der Erbse" a,c,h | A1

geröstetes Bauernbrot mit
Avocadocreme, pikanten Kürbis-,
Sonnenblumenkerne-Erbsensalat &
Spiegelei mit frischen Kräutern

14.9

auch vegan möglich

"Brioche au fromage" a,h | A1

Rührei im Brioche mit Cheddar-Käse,
frischen Kräutern & Chili Creme

14.9

Buttercroissant mit Kräuter-Rührei

nur solange der Vorrat reicht

und Sauce Hollandaise

12.9

+ 1

Schinken¹

Frenchtoast

hausgemachter Vanillequark mit
Zwetschgenmousse

14.9

Heißgetränke

Kaffee ⁹	3.5
Espresso ⁹	2.9
Espresso Macchiato ^{9,g}	3.1
Doppio ⁹	4.1
Latte Macchiato ^{9,g}	4.6
Cappuccino ^{9,g}	4.2
Milchkaffee ^{9,g}	4.6
Matcha Latte ^{1,9,11,g}	4.9
Golden Milk ^{1,9,11,g,h}	5.1
Rote Bete Latte ^{1,9,11,g,h}	5.1
<small>pulverisiertes Heißgetränk mit Rote Bete</small>	
Chai Latte ^{1,9,11,g}	5.1
Kaba ^g	4.2
Latte Freddo ^{9,g} Eiskaffee	4.7

TEE

verschiedene Teesorten (auf Anfrage)

jeweils 4.2

Heiße Zitrone 3.2

Frischer Tee

Ingwer-Zitrone- 4.9

Minze Tee



Frische Säfte

Unsere Säfte werden nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet und kann Spuren von anderen Säften enthalten

Orangensaft 0,2l 4.2

Karotte-Ingwer-
Apfel 0,2l 4.2

Softdrinks



Coca Cola, Cola Light, Cola ^{1,4,9,11,12}

Zero, Fanta, Mezzo, Sprite 0,2l 3.4

Acqua Panna 0,2l 3.4 0,75l 6.9

San Pellegrino 0,2l 3.4 0,75l 6.9

Saftschorle

Apfel

Nektar(schorle)

Rhabarber, Johannisbeere, 0,4l 4.1

Maracujanektar

Orangensaft 0,25l 3.1

Wein

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Chardonnay Weißburgunder

Weingut Knipser Hier entsteht schon bei der Weinwerdung ein harmonisches Ganzes, zu dem der Weißburgunder seine Fülle und der Chardonnay seine typische Würze beisteuert. Dezentler Duft nach frischem Wiesenheu. Feine Burgunderaromen, ausgewogen, elegant und lebendig.

0,75l **31**

Sauvignon Blanc

Weingut Reibold In der Nase fruchtige Aromen von Holunderblüten und Maracuja, im Geschmack ungemein saftig und frisch.

0,2l **6.7** 0,75l **26**

Weißburgunder

Weingut Reichsrat von Buhl Der zartgelbe Wein offenbart in der Nase nussige Aromen, etwas Melisse, gelbe Früchte wie Honigmelone und Apfel sowie etwas Mandel.

0,2l **6.9** 0,75l **28**

Rosé

Weingut Reinbold Frischer Rosé, besticht durch seine saftig frische Aromatik nach roten Früchten im Geschmack mit einer ausdrucksvollen Säure.

0,2l **6.7** 0,75l **26**

Clarette

Weingut Knipser Cuvée aus diversen Cabernet-Sorten und Merlot. Maischetankabzug im Saigné-Verfahren. Kühle Vergärung im Edelstahltank. Pikanter Roséwein mit herrlichen Beereneromen von Erdbeere bis Cassis.

0,75l **31**

Primitivo di Manduria

Cantine San Marzano:

Aufgrund seiner leichten Süße in Kombination mit der vorhandenen Säure und der Gewürznoten im Abgang eignet sich der Primitivo perfekt als Begleiter zu unseren Dips!

0,2l **6.2** 0,75l **21**

Ursprung

Weingut Markus Schneider: Fast schwarz präsentiert sich die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser, die reichhaltige Aromen verströmt. Der Wein duftet nach Cassis und Zwetschgen, Paprika, Zeder, Grafit und hat einen leichten Hauch von Minze und Pfeffer.

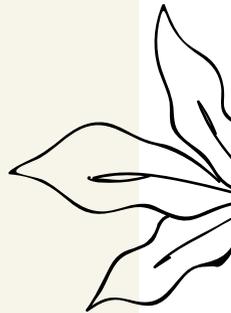
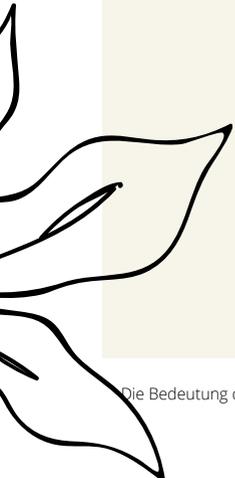
0,2l **6.2** 0,75l **21**

Noch einen Drink?



Unsere Drinks enthalten alle Sulfite.

Weinschorle	0,2l	5		
Lillet Wildberry ^{1,3,10}	0,2l	7.9		
Aperol Spritz ^{1,3,10}	0,2l	7.9		
Hugo ^{1,3,10}	0,2l	7.9		
Prosecco ¹⁰	0,1l	4.9	0,75l	22
Champagner Moët & Chandon			0,75l	95



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

Über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten informieren wir Sie gerne mündlich. Zusätzlich kann eine separate schriftliche Dokumentation jederzeit eingesehen werden.

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

- [1] mit Farbstoff
- [2] mit Konservierungsstoff
- [3] mit Antioxidationsmittel
- [4] mit Geschmacksverstärker
- [5] geschwefelt
- [6] geschwärzt
- [7] mit Phosphat
- [8] gewachst
- [9] coffeinhaltig
- [10] chininhaltig
- [11] mit Süßungsmitteln
- [Saccharin, Cyclamat und/oder Acesulfam]
- [12] enthält eine Phenylalaninquelle
- [13] taurinhaltig
- [kann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]