

FRÜHSTÜCK

CROISSANT ^{A1,G}	4,50 €	RÜHREI ^{A1,C,G,J}	10,40 €
mit Butter und hausgemachter Marmelade		3 Bio-Eier dazu hausgem. Aufstrich, Butter, Toast oder Vollkornbrot	
		+Kräuter 0,50 €	+ Gouda 1,50 €
CROISSANT HERZHAFT ^{A1,G}	6,20 €	+Tomaten 1,00 €	+ Schafskäse 1,50 €
mit Käse und Kochschinken (Warm)		+ Avocado 2,00 €	+ Sucuk 2,80 €
		+Champignons 2,00 €	
KLASSISCHES FRÜHSTÜCK	13,90 €	RÜHREI-BACON ^{A1,C,G,J}	13,60 €
Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Hausgem. Marmelade, Gouda, Aufstrich		3 Bio-Eier dazu hausgem. Aufstrich	
Wurstaufschnitt, Obst, gekochtes Bio Ei		Butter, Toast oder Vollkornbrot	
VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK	13,90 €	CHAMPIGNON-RÜHREI ^{A1,C,G,J}	12,90 €
Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Hausgem. Marmelade, Käseauswahl, Aufstrich, Obst, gekochtes Bio Ei		3 Bio-Eier mit Gouda Käse , Kräuter	
		dazu hausgem. Aufstrich, Butter, Brötchen	
VEGANES FRÜHSTÜCK 	13,90 €	AVO RÜHREI ^{A1,C,G,J}	13,90 €
Brötchen, Vollkornbrot, Vegane Butter, Oliven, Käse, Aufstrich, Avocado		3 Bio-Eier mit Avocado, Gouda, Kräuter	
Hausgem. Marmelade, Obst		dazu hausgem. Aufstrich, Butter, Brötchen	
ENGLISH BREAKFAST ^{A1,C,22}	15,90 €	SUCUK-RÜHREI ^{A1,C,G,J}	13,90 €
mit Würstchen (3 stk.), Bacon, Spiegelei, Rösti, gebr. Pilzen, gebr. Tomaten, Toastbrot		3 Bio-Eier mit Knoblauchwurst, Schafskäse, Kräuter dazu Butter,	
und Bohnen in Tomatensoße		hausgem. Aufstrich, Brötchen	
ENGLISH BREAKFAST-VEGGIE ^{A1,C,F,G,22}	15,90 €		
mit gebr. Halloumi Käse, Spiegelei, Rösti, gebr. Tomaten, Pilzen, Paprika, Zucchini, Toastbrot			
und Bohnen in Tomatensoße			


EXTRAS

Rührei (2 Bio-Eier) ^C	4,60 €
Spiegelei (2 Bio-Eier) ^C	4,60 €
Gekochtes Bio Ei ^C	2,30 €
Bacon	3,20 €
Sucuk	2,80 €
Würstchen (2 stk.)	2,80 €
Geräucherter Lachs ^D	4,40 €
Guacomole	3,00 €
Honig / Marmelade / Nutella	1,50 €
Bohnen in Tomatensoße	2,00 €
Hausgemachter Aufstrich ^{G,J}	2,50 €
Veganer Aufstrich ^{G,J}	2,80 €
Frischkäse	2,50 €
1/2 Avocado-Scheiben	2,50 €
Toastbrot ^{A1}	1,20 €
Brötchen / Vollkornbrot ^{A2}	1,50 €
Glutenfreies Brot	2,20 €
Croissant ^{A1,G}	2,40 €
Butter ^G	0,60 €

FRÜHSTÜCK - SÜß

Brioche FRENCH TOAST ^{A1,C,G}	13,00 €
mit Mascarpone, Biscoff Crumble, frischen Früchten und Ahornsirup	
PANCAKE ^{A1,C,G}	12,00 €
mit frischen Früchten, Fruchtpüree und Ahornsirup oder Nutella	
PANCAKE MIT BLAUBEEREN ^{A1,C,G}	13,00 €
mit frischen Früchten, Fruchtpüree und Ahornsirup oder Nutella	
PANCAKE MIT GRANOLA ^{A1,C,G}	14,00 €
mit frischen Beeren, Granola, Mascarpone und Honig	
+ Bacon	3,20 €
+ Sahne	0,70 €
+ Extra - Ahornsirup / Nutella	1,50 €

VITAMINE

OBSTSALAT	6,20 €
OBSTSALAT AUF JOGHURT ^G	7,20 €
BIRCHER-MÜSLI (Hausgemacht) ^{A,E,H,G}	6,00 €
BIRCHER-MÜSLI MIT OBST ^{A,E,H,G}	8,00 €
GRANOLA-MÜSLI ^{A,E,H,G} 	7,00 €
Joghurt/Sojajoghurt, hausgemachtes Granola, Fruchtpüree	
GRANOLA-MÜSLI MIT OBST ^A 	9,00 €
Joghurt/Sojajoghurt hausgemachtes Granola, Obst, Fruchtpüree	
Frisch gepresster	
ORANGENSAFT 0,45 L	6,50 €
ORANGENSAFT - KLEIN 0,30 L	4,90 €

STULLE


AVOCADO-STULLE	11,90 €
geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, Marktsalat, Schafskäse, Cherry Tomaten, Balsamico, Sesam	
+Bio-Spiegelei	2,30
+Bacon	3,20
BURRATA-STULLE	13,90 €
geröstetes Sauerteigbrot, Basilikum Pesto, Marktsalat, Cherry Tomaten, Burrata, Balsamico	
+Bio-Spiegelei	2,30
+Avocado	2,50
VEGAN DELIGHT	14,00 €
geröstetes Sauerteigbrot, Rote Bete Hummus, gegrilltes Gemüse, Avocado Marktsalat, Vegane Spicy Mayo, Sesam	
STRAMMER MAX	14,00 €
geröstetes Sauerteigbrot, Kräutercreme Schinken, Gewürzgurken, Cherry Tomaten, 2 Bio-Spiegeleier, Spicymayo Nussmix	
+Bacon	3,20
KICK-START-DELUXE	16,00 €
geröstetes Sauerteigbrot, Avocado Kräutercreme, Marktsalat, Schafskäse Graved Lachs, Sesam, Wasabimayo	
+Bio-Spiegelei	2,30
SNACKS & VORSPEISEN	
BROT & OLIVEN ^{A1,G,J}	8,00 €
Baguette, hausgem. Aufstriche, Oliven und Salat	
TORTILLA CHIPS mit Guacamole	6,50 €
TORTILLA CHIPS-ÜBERBACKEN ^G	8,00 €
mit Gouda überback.+Guacamole	
EXTRA - DIP	+ 3,00 €

KLASSIKER

QUICHE ^{A1,G,J} 10,90 €
mit Spinat-Porree-Feta-Gouda
dazu Salat mit Senf Dressing

VEGETARISCHER WRAP ^{A1,G} 13,60 €
mit Avocado, Mozzarella, Schmand,
Mais, Paprika, gebr. Champignons,
Rukola dazu Knusprige Ofenkartoffel
und Kräuter-Dip

HÜHNCHEN WRAP ^{A1,G,H4} 14,90 €
mit gebr.Hähnchenbrust, Avocado,
Schafskäse, Rucola, Karotten,
und Frischem Basilikum-Pesto, dazu
Knusprige Ofenkartoffel und Kräuter-Dip

VEGANER WRAP ^{A1,F} 14,20 € 
mit Kichererbsen, Mais, Hummus,
gegrilltem Zucchini und Paprika,
veganem Käse, Sojasauce, Karotten
Rukola dazu Knusprige Ofenkartoffel
und Guacamole-Dip

Alle Wraps werden warm serviert !

SALATE

HALLOUMI SALAT ^{G,E,F,H3} 13,50 €
Gegrillter Halloumikäse auf Blattsalat
mit Nüssen und Honig-Balsamico-Dress.

LACHS-SALAT ^{D,C,H,J} 15,50 €
mit Räucherlachs, gekochtes Bio Ei,
Avocado, Blaubeeren, Kirschtomaten,
Kerne-Mix, Blattsalat und Senf Dressing

SANDWICHES - WARM

KÄ-TO SANDWICH ^{A1,G,J} 10,50 €
Käse, Tomaten und Beilagensalat

CHAMPIGNON-SANDWICH ^{A1,G,J} 13,90 €
Gebr. Champignon und Hähnchenbrust,
Käse, Tomaten, und Beilagensalat

AVOCADO-SANDWICH ^{A1,G,J} 13,90 €
Avocado, Bacon, Käse, Tomaten
und Beilagensalat

CLUB-SANDWICH ^{A1,G,J} 13,90 €
Bacon, Schinken, Käse, Tomaten
und Beilagensalat

CLUB-SANDWICH DELUXE ^{A1,C,G,J} 15,90 €
Bacon, Schinken, Käse, Tomaten
Spiegelei, gebratene Hähnchenbrust,
und Beilagensalat

Alle Beilagensalate werden mit Honig-Balsamico-Soja ^F
dressing serviert

TEE

KAFFEE

Hausgemacht

frisch und hausgemacht

Frischer Minztee	4,20 €
Frischer Ingwertee	4,20 €
Frischer Zitronentee	4,20 €
Frischer Ingwer+Minztee	4,60 €

Schwarztee

High Darling / Bio-Darjeeling 3,90 €

English Breakfast/Bio-Schwarztee 3,90 €

Laze Daze / Bio- Early Grey 3,90 €
Schwarzer Tee, Zitronenschale,
Bergamottöl

Istanbul Nights/Bio Schwarztee-Minze 3,90 €
mit Anis, Ingwer, Zimt,Orient. Gewürz.

Kräuter-/Grüntee

Heidi`s Delight / Bio-Bergkräuter 3,90 €
mit Pfefferminze, Melisse und Apfel

Team Spirit / Kräuter-Grüntee 3,90 €
mit Lemongrass, Jatoba und Ginkgo

Low Rider / Bio-Grüntee China 3,90 €

Inner Light / Bio Kräuter-Grüntee 3,90 €
mit Lemongrass, Ingwer u. Zitronenmyrte

Gin Soul/Bio Kräutertee (alkoholfrei) 3,90 €
Wacholderbeeren, Lemongrass, Zimt,
Koreander, Lavendel, Rosenblüten

Smooth Operator / Bio-Kamille 3,90 €

Master Mint / Bio Minze 3,90 €

Rooibostee

Scuba Garden / Grüner Rooibos 3,90 €
mit Cranbeery,Spirulina u. Orangenschalen

Orange Safari/Bio-Rooibos 3,90 €
vanille Orange

ite

Maybe Baby / Bio-Fruchtmischung 3,90 €

**Wir verwenden
ausschließlich Bio-Milch**

Amerikano - Tasse	3,60 €
Amerikano - Becher	4,00 €
Espresso	2,60 €
Espresso Doppio	3,60 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Espresso Macchiato Doppio	3,90 €
Filterkaffee	4,00 €
Cappuccino	3,90 €
Cappuccino Doppio	4,90 €
Galao	3,90 €
Flat White	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €
Latte Macchiato Doppio	5,30 €
Chai Latte	4,50 €
Dirty Chai Latte	5,50 €
Matcha Latte	4,50 €
Iced Americano	4,20 €
Iced Latte	4,90 €
Iced Matcha Latte	4,90 €
Sahne	+ 0,70 €
Heiße Schokolade, weiß oder dunkel	4,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,30 €
...mit Laktosefreier Milch	+ 0,00 €
...mit Hafermilch	+ 0,00 €
entkoffeinierte variationen	+ 0,00 €

ERFRISCHENDES**Hausgemachte**

Ingwer-Minze-Limonade	0,30 l	3,90 €
Ingwer-Minze-Limonade	0,45 l	4,90 €
Zitronen-Limonade	0,30 l	3,90 €
Zitronen-Limonade	0,45 l	4,90 €

Frisch Gepresster

Orangensaft	0,45 l	6,50 €
Orangensaft - Klein	0,30 l	4,90 €

Viva con agua - laut	0,33 l	3,00 €
Viva con agua - leise	0,33 l	3,00 €
Magnus Imperial Feinperlin	0,75 l	6,00 €
Magnus Imperial Still	0,75 l	6,00 €

Fritz-Kola	0,20 l	3,20 €
Fritz-Kola Superzero	0,20 l	3,20 €
Fritz-limo zitrone	0,20 l	3,20 €
Fritz-limo honigmelone	0,20 l	3,20 €

Bionade Holunder	0,33 l	3,50 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3,50 €

Klindworth Säfte	0,30 l	4,30 €
(Rhabarber, Maracuja, Apfel Schwarze Johannisbeere)	0,45 l	5,70 €

Soft - Schorle	0,45 l	4,90 €
Soft - Schorle Klein	0,30 l	3,90 €

BIER

Ratsherrn Pils	0,33 l	3,90 €
Ratsherrn Pale ale	0,33 l	4,30 €
Franziskaner Hefeweizen	0,50 l	5,20 €
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,20 €

Radler	0,33 l	3,90 €
Ratsherrn (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €

SONSTIGES

Weinschorle	0,2 l	5,50 €
--------------------	-------	--------

Mimosa	0,2 l	6,00 €
---------------	-------	--------

Aperol Spritz		7,50 €
(Aperol, Prosecco, Min. Wasser)		

Rhabarber Spritz		7,50 €
(Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Min. Wasser)		

Campari frischer O-Soft		7,50 €
---------------------------------	--	--------

Campari Spritz		7,50 €
(Campari, Prosecco, Min. Wasser)		

Rhabaliko		7,50 €
------------------	--	--------

Likör 43, Rhabarber saft, Min. Wasser		
Prosecco, Limettensaft, minzblätter		

PRICKELNDES

CIELO E TERRA, Veneto, Italien

„Frivolo“ **Prosecco** delle Venezie D.O.C.

0,1 l 3,90 €

Im Glas eine blasse hellgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen.

0,75 l 23,00 €

In der Nase anhaltend frisch nach Moos, Mineralien und reifen Äpfeln.

Im Geschmack trocken, leicht und bekömmlich mit feiner Perlage

und Noten von grünem Apfel und Citrus - Früchten.

WEISSWEIN

WEINGUT WEBER, Baden, Deutschland

2023 Bahlinger Grauburgunder VILLAGE

*** BIO & VEGAN***

0,2 l 7,50 €

Dieser Grauburgunder vereint fruchtige Erfrischung und

0,75 l 25,00 €

der verschiedensten Richtungen. Fruchtige Aromen die auf Birne,

Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen oder Trockenobst schließen lassen.

Der Allrounder – saftig, fruchtig, lecker.

BODEGAS AGRONAVARRA, Navarra, Spanien

2020 „Pleno“ **Viura Blanco**, Trocken

0,2 l 7,50 €

Strohgelbe Farbe; der leichte Blanco gefällt durch ein intensives

0,75 l 25,00 €

Bukett tropischer Früchte. Bestechend ist die erfrischende Säure.

ROSE

HECHT & BANNIER, Languedoc, Frankreich

2020 Languedoc **Rosé** AOC

*** BIO & VEGAN***

0,2 l 7,50 €

Syrah, Grenache & Cinsault

0,75 l 25,00 €

Im Bouquet kommen blumige und würzige Noten zum Vorschein,

besonders reife Himbeere. Im Geschmack rund mit Aromen

von Kirsche und Ananas, außerdem reichlich Nuancen von

Erdbeere, Wassermelone und Granatapfel.

Ein frischer, knackiger Wein.

ROTWEIN

OLIVER ZETER, Pfalz, Deutschland

2020 "Kleiner Bär" - **Rot**

*** VEGAN***

0,2 l 7,50 €

Merlot (80%) & Cabernet Dorio (20%)

0,75 l 25,00 €

Der kleine Bär Rot besteht zum Großteil aus Merlot. Nach dem Entrappen

und Einmischen der Trauben, vergären die Partien klassisch auf der Maische

um eine kräftige Farbe und Fruchtaromen aus den Schalen zu extrahieren.