STULLEN, SANDWICHES & FRENCH TOAST

Wir verwenden ausschließlich Eier vom Hof Kenkmann aus Waltrop.

SCHWEIZER KÄSE 14,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Emmentaler | Tête de Moine | Radieschen, gepickelt | Apfel | Senfkaviar | Rote Zwiebel, gepickelt | Dijonnaise | Wachsweiches Ei

BURRATA-PFLAUME-TOMATE 14,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Burrata | Cherrytomate | Tomate, halbgetrocknet | Feige | Gremolata | Kresse

vegan möglich / ohne Burrata 11,90

AVOCADO & EI 14,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Smashed Avocado | Tomate | pochierte Eier mit selbstgemachter Hollandaise | Petersilie | Piment d'Espelette

vegan möglich 11,90

CREAMY MUSHROOM vegan 16,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Champignons à la crème | crunchy Austernpilz | Kräuter

HALLOUMI & CLEMENTINE 16,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Hüttenkäse | knuspriger Halloumi | Clementine | mariniertes Rotkraut | Chili-flakes | Pistazie | Ahornsirup

EGG ROYALE 16,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Avocado | Räucherlachs | Babyspinat | Kräuter | pochierte Eier | selbst-gemachte Hollandaise | Piment d'Espelette

EGG BENEDICT 14,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Schnittlauchschmand | Saftschinken | Babyspinat | Kräuter | pochierte Eier | selbstgemachte Hollandaise | Piment d'Espelette

VITELLO TONNATO 15,90

Geröstetes Sauerteigbrot | Römersalat | Vitello (Kalb) | Thunfischcreme | Kapernäpfel | Kapern, frittiert | Zitrone | Parmesan

STRACCIATELLA TOMATE 9,90

Getoastetes Brioche | Stracciatella | Cherrytomate | Strauchtomate | halbgetrocknete Tomate | Kaper, frittiert | Rote Zwiebel, gepickelt | Gremolata | Kräuter

vegan möglich auf Sauerteigbrot 11,90

KOREAN EGG DROP SANDWICH 9,90

Cremiges Rührei | Brioche, getoastet | Sriracha-Mayonnaise | Frühlingslauch

+ Bacon 3,00

+ Guacamole 4,00

BESTELL DAZU ...

PATATAS BRAVAS vegan möglich 6,90

Patatas Bravas | Mojo Rojo | Schnittlauchschmand

PORTION BACON 3,00

PORTION GUACAMOLE 4,00

PORTION BROT, EXTRA 3,00

SÜSSES & KUCHEN

GRANOLA BOWL vegan, glutenfrei 8,90

Vanille Joghurt | selbstgemachtes Granola | Banane | Kerne | Nüsse | Früchte nach Saison

PUMPKIN SPICE FRENCH TOAST 9,50

Brioche | Biscoff Staub | Vanilleeis | Kürbiskern Krokant | Kürbiskernöl | Karamell

TOPFEN PANCAKES 9,90

Drei Pancakes | Rote Grütze | Puderzucker | Vanilleeis

WECHSELNDE KUCHEN an der Theke ab 4,20

SMOOTHIES, SÄFTE, SCHORLEN & LIMONADEN

GRÜNER MORGEN 0,25l	7,90
Spinat | Gurke | Ingwer | Limette | Apfel	
MÖHRE SPLIT 0,25l	7,90
Mango | Maracuja | Kokos | Orange | Möhre	
FRISCHER ORANGENSAFT 0,15l	4,90
WECHSELNDE HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,3l	4,50
VÖSLAUER ohne / prickelnd 0,2l	3,50
VÖSLAUER ohne / prickelnd 0,75l	7,00
FRITZ KOLA / SUPERZERO 0,2l	3,50
FRITZ APFELSCHORLE 0,2l	3,50
FRITZ RHABARBERSCHORLE 0,2l	3,50
FRITZ ORANGE / MISCHMASCH 0,2l	3,50

BUBBLES

Glas 0,1l / Flasche 0,75l

MIMOSA 5,50
Prosecco & frischer Orangensaft

CAVA BRUT IMPERIAL 8,00 / 36,00
Rexach Baquès
Penedès

BIO-CRÉMANT D'ALSACE BRUT 7,80 / 32,00
Weingut Wolfberger
Elsass

BLANC DE BLANC EXTRA BRUT 79,00
Diebolt Vallois
Terroir: Cuis, Chouilly, Epernay,
Champagne, Frankreich
Dosage: 3g/l

RHABARBER SPRITZ [alkoholfrei] 7,50
Selbstgemachter Rhabarbersirup | Zitronenlimonade

VERJUS SCHORLE [alkoholfrei] 6,50

BRUNCH COCKTAILS & SPRITZ

PORNSTAR MARTINI 15,00

Vodka | Maracujalikör | Limette | Maracujapüree | Vanille | Cava

ESPRESSO MARTINI 15,00

Rum | Kaffeelikör | Zucker | Espresso

AVIONIC SPRITZ [alkoholfrei] 7,50

Ziegler Avionic (Kirsche Pfirsich Stachelbeere) | Tonic | Zitrone

Auch mit Prosecco möglich 8,50

KAFFEE, TEE ...

Americano	3,00	**Latte Macchiato**	4,50
Espresso	2,80	**Milchkaffee**	4,50
Espresso Macchiato	3,20	**Flat White**	4,90
Espresso Doppio	3,80	**Cappuccino**	3,90

+ Extra Shot Espresso – 2,00
+ Iced / Hafermilch / Sirup* – je 0,60
*Karamell, Weiße Schokolade, Vanille oder Cocos

Iced Mango Matcha	5,90	**Matcha Latte**	4,90
Chai Latte	3,90	**Dunkle Schokolade**	4,50
Pumpkin Spiced Chai Latte			4,50

Frischer Minztee	3,90	**Frischer Ingwertee**	3,90

Lose Althaus Tee 3,90
Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee /
Kamille / Kräuter / Früchte