

Frühstück



Frischer Orangensaft	5,50€ 0,2l	Chia Pudding	10,50€
Mimosa	8,00€ 0,2l	mit Blaubeersauce, Kokos, Minze & Beeren	
2/ 3 heiße Weiße	8,50 / 11,00€	Pancake	7,50€
Weißwürste, süßer Senf und 1 Breze		wahlweise Blaubeersauce, Ahorn Sauce o. Nougateis	9,00€
Petit- déjeuner	4,50 / 5,50€	Joghurt vegan oder nicht	7,00€
Croissant mit Butter, Haselnusscreme o. Konfitüre		mit Obstsalat, Leinsamen, Minze & Dattelsirup	9,00€
Petit- déjeuner frex	16,50€	Bircher Müsli	7,00€
Croissant mit Roastbeef, Sauce tatare, Rucola & Grana Padano		mit Birnen Datteln & Walnüssen	
Protein Burger:	12,50€ Veggie	2 Rühreier / Spiegeleier	5,00€
Burger Buns mit Rührei, Guacamole,	15,50€	mit Feta Käse	6,50€
karamellisierten Zwiebeln & Hühnchen		Thymian u. Rosmarin	
Croque Monsieur frex	14,00€	mit Pilzen,	6,50€
Geröstetes Kartoffelbrot, Gruyère, Bacon, Spiegelei & Schnittlauch		Zwiebeln u. Schnittlauch	
Croque S	10,00€ Vegan	mit Speck,	6,50€
Geröstetes Kartoffelbrot, Shakshuka, wahlweise Feta o. Spiegelei	12,50€	Kirschtomaten	
frex Benedict		Auster	Nach Tages-
Geröstetes Kartoffelbrot, Guacamole,	15,00€	mit Zitrone, Hot Sauce o. Vinaigrette	Angebot
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise,	18,50€ Serrano		
wahlweise Lachs o. Serrano Chips	18,00€ Lachs		
Croque homard		Brotkorb 4,00.- Scheibe Brot 1.50.- Croissant 3,00.- Breze 1,50.-	
Geröstetes Kartoffelbrot, Kräuter-Rührei, Hummer & Kaviar	19,50€	Butter 1,50.- Honig 2,50.- Haselnusscreme 2,50.- Guacamole 4,00.- Feta Käse 3,00.-	
		Parmaschinken 6,50.- Serrano Schinken 5,50.- Bacon 3,00.- Käse 4,50.-	
		Kugel Eis 2,50.-	

Nach der Allergenekarte, fragt ihr bitte unser Servicepersonal!

Abendkarte



Vorspeisen

Zwiebelsuppe überbacken mit Gruyère	9,50€
Auster mit Zitrone, Hot Sauce o. Vinaigrette	Nach Tages- Angebot
Lachstartar Tramezzino, hausgemachte Guacamole, Meerrettichfrischkäse & frische Kräuter	16,50€
Boeuf Tartare mit geröstetem Tramezzino ...auch als Hauptgang	18,00/ 24,00€
Roastbeef mit frittiertem Rucola, Parmesan Sauce tatare & Pommes	16,50€

Salate

Oktopus Salat mit Knoblauch, Petersilie & Zitrone	16,00€
Orientalischer Salat mit Minze, Koriander, Petersilie, Walnüsse & Honig- Granatapfeldressing Jakobsmuschel +5 €, Serrano Chips +5 €, Lachs +5 €, Feta +4 €	16,00€

Hauptspeisen

Rotes Risotto mit Roter Beete, Parmesanchip & Walnüssen	16,50€
Lobster Pasta mit Spaghetti und Hummer	29,00€
Blumenkohl gebacken mit Shakshuka & veganem Joghurt- Minz-Dip ... Vorspeise /Hauptgang	15,50€
Chicken roll mit Selleriepüree, Gorgonzolasauce & Tomaten- Petersilienrelish	16,50€
Burger mit fries mit Patty aus Kalb- & Rindfleisch, wahlweise mit Gruyère, oder Gorgonzolasauce oder Trüffelmayonnaise	15,90€ 17,90€
Kalbschnitzel in Croissant-Panade und Beilage	22,00€
Oktopus gegrillt mit Selleriepüree & Tomaten- Petersilienrelish	24,50€
Côte de Veau Kalbskotelett mit Schalotten- Balsamico- Reduktion mit: getrüffeltem Kartoffelpüree 5,50/ Gemüse ragout 4,50/ Selleriepüree 4,50/ Pommes 4,50/ Salat 4,50/ Trüffelmayo 3,50	30,00€

Dessert

Schokoladen-Fudge mit Marillensorbet	9,50€
Ziegenkäse-Crème brûlée	11,50€

Getränke



Soft/Kaffee/Tee/Spritz&Spass

Soft

Schorlen Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber/ Holla	4,50€ 0,4l
Cola/ Fanta	3,80€ 0,2l
Spezi & Zero	4,80€ 0,5l
Säfte Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber	3,80€ 0,2l
Tafelwasser	6,50€ 0,75l
Wasser Perlend Aqua Monaco	8,50€ 0,75l
Wasser Still Aqua Monaco	8,50€ 0,75l

Kaffee

Espresso	3,00€
Espresso Doppio	4,50€
Espresso Coretto	6,50€
Cappuccino	4,00€
Flat White	5,20€
Latte Macchiato	4,50€
Eis Latte Macchiato	4,80€
Milchkaffee	4,90€
Kaffee Crema	4,00€/ gross 5,50€
Chai latte	5,00€
Heiße Schokolade	4,90€
Heiße Ingwer Zitrone	5,50€

Tee

Früchte/ Grüne/ Bergkräuter/ Kamille/ Minze/ Earl Gray/ Darjeeling/ Masala Chai/ Ayurveda Herb& Ginger	4,50€
--	-------

Spritz & Spass

frex Spritz Basilikum/ Ingwer/ Gin	11,50€
Campari Spritz	9,00€
Aperol Spritz	9,00€
Hugo	9,00€
Weltraumspezi Averna Fanta	9,50€

Spritz/Aperitif/Wine/Bier

Apero

Negroni Campari/ Gin/ Martini	12,00€
Bellini Champagner/ mit Pfirsichsorbet	16,00€
Espresso Martini Vodka/ Kahlúa/ Espresso	9,50€

Bubbles

Brut Dargent Chardonnay Sekt	7,00€ 0,1l	42,00€ 0,75l
Brut Dargent Sekt Rosé	7,00€ 0,1l	42,00€ 0,75l
Crémant de Limoux	8,00€ 0,1l	45,00€ 0,75l
Crémant de Limoux Rosé	8,00€ 0,1l	45,00€ 0,75l

Wine

White

Robert Weil Riesling Rheingau	12,00€ 0,2l	42,00€ 0,75l
Vermentino Bio	10,00€ 0,2l	35,00€ 0,75l
Kaitui Schneider Sauvignon Blanc	11,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l
Markus Molitor Weissburgunder	12,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l
Schneider Graubugunder	10,50€ 0,2l	38,00€ 0,75l

Rosé

Maremma Toscana Rosato Bio Cuveé	10,00€ 0,2l	35,00€ 0,75l
---	-------------	--------------

Red

Naked red Blauer Zweigelt Heinrich	10,00€ 0,2l	35,00€ 0,75l
Franz Keller Spätburgunder vom Löss	13,00€ 0,2l	45,00€ 0,75l
Primitivo di Manduria	11,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l

Bier

Helles vom Fass Tergernseer	5,50€ 0,5l
Helles alk.frei Paulaner	5,50€ 0,5l
Paulaner Weissbier hell/ dunkel/ alk.frei	5,80€ 0,5l
Radler	5,50€ 0,5l



Getränke

White wine Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

Fass 4 Grüner Veltliner	55 / 115€
Lafóa Chardonnay	60 / 125€
Vorberg Pino blanc	65 / 135€
Robert Weil Klosterberg	65€
Salzl Chardonnay Seewinkelhof	69€
Schneider Grauburgunder	38€
Robert Weil Rheingau	40€
Vermentino Bio	35€
Kaitui Schneider Sauvignon Blanc	40€
Markus Molitor Weissburgunder	40€

Rosé wine Bottles

Whispering Angel Rosè	49 / 110 / 210€
Maremma Toscana Rosato Bio Cuveé	35€

Red wine Bottles

Blaufränkisch Leithaberg Heinrich 2016	59€
Rosso di Montalcino Brizio	48€
Black Print Schneider Cuveé	49€
Spätburgunder - N – Michael Anders	48€

Champagne Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

Piper- Heidsieck Cuvée Brut	85€
Taittinger brut	99€
Ruinart Blanc de Blancs	175 / 360 / 880€
Ruinart Rosè	175 / 360 / 880€
Ruinart R de Ruinart	700€
Dom Pérignon	285€
Roederer Christal	380€
Krug Grande Cuvée 171	385€

Zum Wein zum teilen

Käsebrett mit Brot	16,50€
Schinkenbrett mit Brot	16,50€
Gem. Brett & Oliven mit Brot	28,00€