



Starter

Lachstatar mit Guacamole, Meerrettichfrischkäse & Brot 16,90€

Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch- Kapernsauce & Rucola 16,90€

Gurken Schiffchen mit Baba- Ghanoush & orientalischen Couscous (vegan) 13,90€

Rindercarpaccio mit frittiertem Rucola, Kirschtomaten & Grana Padano 16,50€

„Surf & turf“ Jause mit Pfefferbrett-Speck, Salami vom Iberico Schwein, eingelegten Kräutergarnelen, Butter & Brot 14,90€

Sardinen mit Olivenöl, Zitrone' & Brot, in der Dose serviert 9,50€

Main

Asia Bowl mit Sashimi vom Lachs im Sesammantel, Quinoa, Glasnudeln, Mango, Gurke, Avocado, mariniertem Mangold & Thai Mayo 21,00€ ohne Sashimi 15,90€

Cesar Salat Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons, Grana Padano/ Speck oder Huhn 13,90€/15€ oder 17€

Pasta Salsiccia mit scharfer italienischer Bratwurst & Tomaten Sugo 16,90€

Spaghetti Bolognese vom bayrischen Rind & Grana Padano 15,90€

Rinderhüftsteak mit Süßkartoffel- Pommes & Tomatenbutter 31,50€

Sweets

Schoko Fudge mit Marillensorbet 9,50€

Key- lime- pie oder Tiramisu (Do - Sa verfügbar) je 6,50€

Kugel Eis Haselnuss 2,50€ Marillensorbet 2,50€ Pistazie 3,00€

Frühstück



Frischer Orangensaft Mimosa

5,50€ 0,2l
8,00€ 0,2l

Petit- déjeuner

Croissant, Haselnusscreme o. Konfitüre 5,50 / 4,50€

Protein Sandwich

mit Rührei, Guacamole 12,50€ Veggie
karamellisierten Zwiebeln & Hühnchen 15,50€

Croque Monsieur frex

Brot, Gruyère, Bacon, Spiegelei & Schnittlauch 10,00€

Schinken – Käse Toast/ oder Tuna – Tramezzini

mit Essiggurke & Sauce/ Tuna- Creme & Rucola 5,50€

frex Benedict

14,00€
Brot, Lachs, pochiertes Ei, Avocado, Hollandaise

Croque Caprese

mit Knoblauchbrot, Burrata, 13,00€
gebratenen Kirschtomaten, Zwiebeln & Pesto

Kleine Auswahl:

Käseteller mit Brot 16,50€
Schinkenteller mit Brot 16,50€
Gem. Teller mit Oliven & Brot 28,00€



Ayurveda Schnitte

mit Baba- Ghanoush, orientalischen Couscous mit 10,90€
Kreuzkümmel, Tomate, Gurke & ein Spiegelei

Pancakes - gemacht

11,90€
Milka- Nuss- Creme
oder Ahornsirup dazu Früchten

Vital Bowl

9,50€
mit Joghurt, Granola, frischen Früchten, Leinsamen

2 Rühreier / Spiegeleier

mit Speck

6,50€
und Kirschtomaten

Brotkorb 4,00- Scheibe Brot 1.50- Croissant 3,00-

Butter 1,50- Honig 2,50- Haselnusscreme 2,50-

Guacamole 4,00- Käse 3,00-

Parmaschinken 6,50- Bacon 3,00- Käse 4,50-

2er Etagere (ab 2, natürlich auch mehr mögl.)

belegt mit feinem Aufstrich, gravad Lachs,
edlem Käse, Shrimp- Cocktail, Guacamole,
verschieden Dips, Konfitüre & Butter.<
und Brot

p. P. 14,90€





Menu



Starter

Salmon tartare with guacamole, horseradish cream cheese and bread €16.90

Vitello tonnato Veal with tuna, caper sauce & arugula €16.90

Cucumber boat with baba- ghanous and Grana Padano €16.50

"Surf & Snack" with pepper board bacon, iberico salami, pickled herb prawns, ghanoush and oriental couscous (vegan) €13.90

Beef carpaccio with fried arugula, cherry tomatoes
butter & bread 14,90€

Sardines in olive oil, served in the can. with bread 9,50€

Main

Asia Bowl with salmon sashimi in sesame coating, glass noodles, edamame, mango, cucumber, avocado, marinated chard
& Thai mayo 21,00€ without sashimi 15,90€

Cesar salad Romaine lettuce, cherry tomatoes, bread croutons, Grana Padano/ Bacon or chicken €13.90/15 or €17/

Pasta Salsiccia with spicy Italian sausage and tomato sauce €16.90

Pasta Bolognese from bavarian minced beef & Grana Padano €15.90

Beef rump steak with sweet potato fries and tomato- butter €31.50

Sweets

Chocolate Fudge with Apricot Sorbet 9,50€

Key lime pie or Tiramisu (thu-sa) each 6,50€

Scoop of ice cream hazelnut 2,50€ Apricot sorbet 2,50€ Pistachio 3,00€



Breakfast / Brunch

Fresh orange juice
Mimosa

5,50€ 0,2l
8,00€ 0,2l

Petit-déjeuner: Croissant with butter, hazelnut cream, or jam 4,50 / 5,50€

Protein sandwich with scrambled eggs, guacamole, caramelized onions & chicken 12,50€ Veggie 15,50€

Croque Monsieur frex: Toasted bread, Gruyère, bacon, fried egg & chives 14,00€

Ham & Cheese Sandwich with pickels **or** with thuna 5,50€

Frex Benedict: Toasted bread with salmon, poached egg, Avocado-Hollandaise 15,00€

Croque Caprese Garlic-rubbed toasted bread with creamy burrata, pan-seared cherry tomatoes, caramelized onions & basil pesto 14,00€

Ayurveda bread

with Baba- Ghanoush, oriental couscous with cumin, tomato, cucumber & ein fried egg 10,90€

Small Selection:

Cheese platter with bread €16.50
Cured meat platter with bread €16.50
Combined platter with olives & bread €28.00



Pancakes and maple sirup **or** hazelnut creme 11,90€

Vital Bowl
with yoghurt, granola, fresh fruits & flaxseed 10,50€

2 scrambled eggs / fried eggs 5,00€

with **bacon & cherry tomatoes** 6,50€

Bread basket €4.00, **slice of bread** €1.50, **croissant** €3.00, **pretzel** €1.50, **butter** €1.50, **honey** €2.50, **hazelnut cream** €2.50, **fried egg** €2,50 **guacamole** €4.00, **feta cheese** €3.00, **Parma ham** €6.50, **bacon** €3.00, **cheese** €4.50,

Two-Tiered Platter

(for 2 people, more also possible)
filled with fine spreads, gravlax salmon, premium cheese, shrimp cocktail, guacamole, various dips, jam & butter, and bread

€14.90 per person



Getränke



Soft-Kaffee-Tee-Spritz & Spass

Soft

Schorlen Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber/ Holla	4,50€ 0,4l
Cola/ Fanta	3,80€ 0,2l
Spezi	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

Ananas Spritz/ Ananaspuree/ Vodka/ roter Pfeffer /Prosecco/ Soda	11,00€
frex Spritz Basilikum/ Ingwer/ Gin	11,50€
Campari Spritz	9,00€
Aperol Spritz	9,00€
Hugo	9,00€
Weltraumspezi Avera Fanta	9,50€

Spritz-Aperitif- /Weine-Bier

Apero

Negroni Campari/ Gin/ Martini	12,00€
Marellini Prosecco/ mit Pfirsichsorbet	10,50€
Espresso Martini Vodka/ Kahlúa/ Espresso	9,50€

Bubbles

Brut Dargent Sekt Rosé		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

Weissburgunder&chardonnay Boxheimer Hof	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Chardonnay Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Sauvignon Blanc Boxheimerhof/ Rheinhessen	11,00€ 0,2l	41,00€ 0,75l
Weissburgunder Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Graubugunder Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Riesling „feinherb“ Boxheimerhof Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l

Rosé

Maremma Toscana Rosato Bio Cuveé	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
---	-------------	--------------

Red

Dornfelder Réserve Boxheimerhof/ Rheinhessen	11,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l
Primitivo di Manduria	11,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l
Le Volte Dell'Ornellaia	16,00€ 0,2l	54,00€ 0,75l

Bier

Helles vom Fass Tergernseer	4,90€ 0,5l
Helles alk.frei Paulaner	4,90€ 0,5l
Paulaner Weissbier hell/ dunkel/ alk.frei	5,10€ 0,5l
Noam Premium Bier aus München	6,00€ 0,34l
Radler	4,90€ 0,5l



Getränke

White wine Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

<i>Fass 4</i> Grüner Veltliner	55 / 115€ 285€
<i>Lafóa</i> Chardonnay	64 / 132€
<i>Lafóa</i> Sauvignon Blanc	68€
<i>Vorberg</i> Pino blanc	70 / 145€
<i>Robert Weil</i> Klosterberg	65€
<i>Salzl</i> Chardonnay Seewinkelhof	69€
<i>Schneider</i> Grauburgunder	45€
<i>Vermentino Bio</i>	38€
<i>Kaitui</i> Schneider Sauvignon Blanc	46€
<i>Markus Molitor</i> Weissburgunder	45€
<i>Riesling</i> „feinherb“ Boxheimerhof Rheinhessen	38€

Rosé wine Bottles

<i>Whispering Angel</i> Rosè	55 / 110 / 210€
<i>Maremma</i> Toscana Rosato Bio Cuveé	38€
<i>Almauftrieb</i> Cote de Provincene	55€/110

Red wine Bottles

<i>Le VOLTE</i> Dell'Ornellaia	54€
<i>Primitivo di Manduria</i> UNO	40€
<i>Black Print</i> Schneider Cuveé	49€
<i>Amarone</i> Tommasi 2019	85€
<i>Amarone</i> Bolla 2018	68€
<i>Chateaufneuf du Pape</i> Chateau Mont- Redon 2019	98€
<i>Giacosa Fratelli Barolo Scarrone</i> Riserva 2013	98€

Champagne Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

<i>Taittinger</i> brut	99€
<i>Ruinart</i> Blanc de Blancs	175 / 360 / 950€
<i>Ruinart</i> Rosè	175 / 360 / 950€
<i>Ruinart R</i> de Ruinart	730€
<i>Dom Pérignon</i> 2013	299€
<i>Roederer</i> Christal	399€
<i>Krug</i> Grande Cuvée 171	399€

Bottles for Mixing

1L

<i>Absolut</i> Vodka	120€
<i>Belvedere</i> Vodka	150€
<i>Tanqueray</i> Gin	120€

Snaken zum Vino

<i>Käseteller</i> mit Tessiner Senf & Brot	16,50€
<i>Schinkenteller</i> mit Brot	16,50€
<i>Gem. Teller</i> mit Oliven, Trauben, Walnüsse, Tessiner Senf & Brot	28,00€