



---

## Frühstück

<b>Croissant</b> mit Marmelade und Butter	4,50 €
<b>Joghurt // Quark</b> mit Früchten, Haferflocken und Nüssen	6,50 €
<b>Porridge</b> mit Mandelmilch, Obst und Nüssen	7,50 €
<b>Bio Rührei mit</b>	
Kräutern, Brot und Butter	6,90 €
Schafskäse, Tomaten, Brot und Butter	7,40 €
Schinken roh oder gekocht, Tomaten, Brot und Butter	7,40 €
Lachs, Kräuter, Creme Fraiche, Brot und Butter	7,90 €
<b>Nur am Wochenende.</b>	
<b>Bemme // Stulle Weizenvollkorn mit</b>	
Avocado, Anipasti, Kräuteröl, Sprossen und Kresse (vegan)	9,50 €
Avocado, Räucherschinken, Pochiertem Ei, Kräutern, Sprossen und Kresse	9,50 €
Avocado, Räucherlachs, Pochiertem Ei, Sprossen und Kresse	9,70 €
Egg Benedict, Toast, Räucherschinken, Hollandaise, Kräutern und Sprossen	10,50 €



---

## Salate

<b>Gemischter Salat mit</b> mariniertem Schafskäse und Oliven in Kirsch-Balsamico-Dressing <sup>1,3,6,s,j</sup>	9,20 €
gebratenem Hähnchen in Mango- Dressing <sup>1,3,s</sup>	9,50 €
Räucherlachs in Honig-Senf-Dressing <sup>1,3,s</sup>	9,70 €
<b>Salat „Nicoise“</b> <sup>1,3,6,s</sup> mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Kartoffeln, Oliven, grünen Bohnen in Dijonsenf- Dressing	9,90 €



---

## Kaffeespezialitäten

<b>Espresso*</b>	2,00 €
<b>Espresso* Macchiato</b>	2,20 €
<b>Espresso* doppelt</b>	3,70 €
<b>Espresso* doppelt Macchiato</b>	3,90 €
<b>Kaffee*</b>	2,20 €
<b>Cappuccino*</b>	2,80 €
<b>Latte Macchiato*</b>	3,70 €
<b>Cortado*</b>	3,20 €
<b>Hafermilch</b>	0,40 €

\*Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.



---

**Heißgetränke**

**Heißer Kakao** <sup>d,g</sup> 3,30 €

---

**Frischer Tee**

**Minz-Tee** 2,90 €

**Ingwer-Tee** 2,90 €

**Orangen-Ingwer-Tee** 2,90 €

**Zitrone-Ingwer-Tee** 2,90 €

---

**Klassischer Tee**

**Earl Grey oder Assam Schwarztee** 2,90 €  
Bio Schwarztee Spezialität

**Sencha** 2,90 €  
Langblatt Bio Grüntee

**Bio Rooibos Tee** 2,90 €

**Bio Früchtetee** 2,90 €

**Kräftiger Bio Kräutertee** 2,90 €



---

## Säfte

**Saft oder Nektar** Glas 0,2 l 2,20 €  
**pur oder als Schorle** Glas 0,4 l 3,70 €

Apfel, Rhabarber, Maracuja,  
Kirsche, Mango, Johannisbeere

**Tomatensaft** Flasche 0,2 l 2,50 €

**frisch gepresster Orangensaft** Glas 0,2 l 3,50 €  
Glas 0,4 l 6,50 €



---

## Erfrischendes

<b>Lichtenauer Mineralwasser</b>	Glas 0,2 l	2,00 €
still // medium	Flasche 0,7 l	5,20 €
<b>Liz Premium Wasser</b>	Flasche 0,7 l	7,50 €
still // medium		
<b>Bionade</b>	Flasche 0,3 l	2,80 €
Holunder		
Zitrone Bergamotte		
<b>Vita Cola</b>	Glas 0,2 l	2,20 €
Pur <sup>1,9</sup>	Glas 0,4 l	3,70 €
Zuckerfrei <sup>1,8,9</sup>		
<b>Vita</b>	Glas 0,2 l	2,20 €
Orangenlimonade	Glas 0,4 l	3,70 €
Zitronenlimonade		
<b>Thomas Henry</b>	Glas 0,2 l	2,70 €
Tonic <sup>3,10</sup>		
Bitter Lemon <sup>3,10</sup>		
Ginger Ale <sup>1</sup>		



---

**Bier vom Fass**

<b>Radeberger</b> oder <b>Berliner</b> <sup>a</sup>	Glas 0,3 l	3,50 €
<b>Allgäuer Büble Hefeweizen</b> , hell <sup>a</sup>	Glas 0,5 l	4,20 €

---

**Flaschenbier**

<b>Berliner Weisse</b> rot oder grün <sup>1,a</sup>	Flasche 0,33 l	3,30 €
<b>Craft Bär Bier</b> <sup>1</sup> India Pale/ Englisches Porter, Helles Lager oder Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,70 €
<b>Alkoholfreies Weizen</b> <sup>a</sup>	Flasche 0,5 l	4,20 €



---

**Geistvolles**

**Aperol Spritz** <sup>1,10</sup>

Glas 0,2 l 6,50 €

---

**Prosecco /Crémant**

**Prosecco**

Rebsorte Glera

*„Gaumen: elegant, frisch, spritzig.“*

Glas 0,1 4,00 €

Flasche 0,7 l 23,00 €

**Crémant**

de Limoux Grand Cuvée

Glas 0,1 6,00€

Flasche 0,7 l 32,00€





---

## Weißwein

<b>50° Riesling trocken Qualitätswein</b> Johannisberger Weinvertrieb Rheingau <i>„Herrlich frischer Riesling mit einer zurückhaltenden Säure mit Fruchtaromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Steinobst.“</i>	Glas 0,2 l	5,90 €
<b>Weißburgunder trocken</b> Weingut Knewitz Rheinhessen <i>„Aromen von gelben Früchten und Karamell machen diesen Weißwein elegant, leicht und frisch.“</i>	Glas 0,2 l	6,50 €
<b>Grauburgunder Gutswein Kaiserstuhl</b> Kabinett trocken Weingut Salwey <i>„Vollmundig aber elegant im Bukett nach gelben Pflaumen und Honig.“</i>	Glas 0,2 l	6,90 €
<b>Sauvignon Blanc Gutswein</b> Qualitätswein trocken Weingut Dr. Koehler Rheinhessen <i>„Sehr schöne Nase von Grapefruit, Stachelbeeren Cassis, Mango, Gras, Paprika und Hollunder.“</i>	Glas 0,2 l	7,90 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite



---

### Roséwein

#### **Rose**

Weingut Heitlinger Baden  
Cuvée aus Lemberger, Pinot Noir,  
*„Mit kraftvollen Bouquet aus  
Erdbeere und roten Früchten.“*

Glas 0,2 l 6,40 €

---

### Rotwein

#### **Syrah-Merlot**

Reserve de L`Aube Vin De Pays  
DOC  
Weingut Peter Anselm  
*„Nicht zu schwer samtig mit  
weichen Tanninen.“*

Glas 0,2 l 5,90 €

#### **Rioja Raiza Reserva**

Denominacion de Origen  
*„Der Wein aus der Tempranillo-  
Traube präsentiert sich im Mund  
seidig mit Eleganz und Struktur.“*

Glas 0,2 l 6,90 €

#### **Primitivo**

Indicazione Geografica Tipica.  
Terra di Campo Sasso

Glas 0,2 l 7,90 €

#### **Spätburgunder trocken**

Weingut Hollerith Pfalz  
*„Sortentypischer Spätburgunder,  
würzig, konzentriert, mit Nuancen  
von dunkler Kirsche und Veilchen.“*

Glas 0,2 l 7,50 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite



---

### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. geschwefelt
5. mit Geschmacksverstärker
6. Geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Süßungsmittel
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig

---

### Allergene

- a. Glutenhaltig
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Erdnüsse
- e. Fische
- f. Soja
- g. Milch/Laktose
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid
- m. Lupinen
- n. Weichtiere
- s. Sulfite

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.  
Sie erhalten bei unseren Servicemitarbeitern auf Nachfragen  
Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.