

Weekend Brunch

FREITAG – SONNTAG . FRIDAY – SUNDAY

11 – 17 UHR . 11 AM – 5 PM

CAESAR SALAD

€ 12

Romana, wachswiches Ei (Bio-Qualität), Parmigiano, Limetten-CROUTONS
Romana salad, soft-boiled egg (organic), „Parmigiano“, lime-cROUTONS

• MIT KNUSPRIGER MAISHUHNBRUST

€ 16

With crispy corn chicken breast

• MIT BLACK TIGER GARNELEN (MSC)

€ 18

With Black Tiger prawns



SEVEN SENSES SALAD

€ 14

Gebratener Ziegenkäse, marinierte Feigen, gepickelte Rote Beete
Fried goat cheese, marinated figs, pickled beetroot

BEEF TATAR

€ 16

Sprossen, getoasteter Urlaub, pochiertes Ei
Sprouts, toasted „Urlaub“ rye bread, poached egg

KURZ GEBRATENER THUNFISCH IN PFEFFERKRUSTE

€ 18

Gepickelte Rote Beete & Mango
PAN FRIED TUNA IN PEPPER CRUST
Pickled beetroot & mango

THE LEGENDARY PHO

€ 14

Reisnudeln, Rindfleisch, Sprossen, Junglauch, Koriander
Rice noodles, beef, young leeks, coriander

CRISPY SHRIMPS (WILDFANG)

€ 19

Wasabi-Dip, Wiesenkräuter, Kadaif
CRISPY PRAWNS (WILD CATCH) | Wasabi dip, herbs, kadaif

CHICKEN & CHIPS

€ 15

Knusprig gebackene Maishuhnbrust, Pommes Frites, Dips
Crispy corn chicken breast, fries, dips

WAGYU BEEF SLIDER

€ 16

Chimichurri, Sour Cream, Romana, Pommes Frites, Dips
Chimichurri, sour cream, romana salad, fries, dips

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

€ 18

Ricotta, Frühlings-Morchel, karamellierter Trevisano
HOMEMADE RAVIOLI | Ricotta, spring morel, caramelized Trevisano

GEMÜSE-LINSEN CURRY

€ 17

Gebratener Pak Choi & Kokosnuss
VEGETABLE-LENTIL CURRY | Baked pak choi & coconut

KROSS GEBRATENER BIO-WOLFSBARSCH

€ 24

Sautierter Cime di Rapa (Frühlingsgrün) & Curryschaum
CRISPY FRIED SEA BASS (ORGANIC)
Sautéed Cime di Rapa (green vegetable) & curry foam

ENTRECÔTE VOM GRILL

€ 27

Café de Paris & Wildkräutersalat
ENTRECÔTE FROM THE ROAST | Café de Paris & wild herb salad

KNUSPRIG GEBACKENE SPINAT-FETA QUICHE

€ 15

Salat mit Nüssen & Kernen
CRUNCHY OVEN BAKED SPINACH & FETA QUICHE | Side salad

Sweets

SCHOKOLADEN TARTE

€ 6

Grand Cru von der Original Beans Schokolade
CHOCOLATE TARTE | Grand Cru from the Original Beans chocolate

ZITRONEN TARTE

€ 6

Italienischer Meringue 
LEMON TARTE | Italian Meringue

HIMBEER TARTE

€ 6

Schoko Nibs
RASPBERRY TARTE | Chocolate nibs

DREIERLEI MINI TARTELETTES

€ 14

THREE KINDS OF MINI TRATELETTES

ALLE UNSERE FISCH SIND „MSC“ ODER
„FRIENDS OF THE SEA“ ZERTIFIZIERT.

ALL OF OUR FISH COME WITH THE CERTIFICATE
„MSC“ OR „FRIENDS OF THE SEA“.

