

## FRÜHSTÜCK (Di-Fr bis 12 Uhr, Sa. So. & Feiertag bis 14 Uhr)

Frisches Gebäck	Croissant/Pain au Chocolat/Zimtschnecke	2,2/ 2,3 / 2,4	Shakshuka <small>(ausnahmsweise tgl. bis 14 Uhr)</small>	israelisches Frühstück aus selbstgemachtem Tomatensugo, gestockten Bio-Eiern, Zwiebeln, Paprika & dazu Brot	9,5
Joghurt	mit frischen Früchten & Agavensirup	5,5		extra Feta	+ 1
	extra selbstgemachtes, Granola mit Nüssen	+1	Drei Bio-Rühreier	mit Kräutern, Brot & Butter	5,5
	<i>alternativ auch vegan mit Sojajoghurt statt Kuh <math>\phi</math></i>	+0,5		extra karamellisierte Tomate	+ 1
Schnelles Frühstück	Croissant mit selbstgemachter Marmelade, Butter & dazu einen Caffè Lungo oder eine Tasse Tee nach Wahl	4,9		extra Parmesan	+ 1,5
Bircher Müsli	<b>auf Hafermilchbasis mit Trauben, Beeren &amp; karamellisiertem Apfel <math>\phi</math></b>	7,5		extra gebratener Speck	+ 1,5
Stramme Anna Ekke	Brot, Bio-Spiegelei, gebratener Speck, gehobelter Parmesan & Chilliflocken	7,5			

## BRUNCH (Sa. So. & Feiertag bis 14 Uhr)

Buttermilch-Pancakes	mit Speck, Ahornsirup & angebratener Banane	9,9
	mit frischen Früchten & Ahornsirup	8,9
Avocado Brot	<i>mit selbstgemachtem Chili-Orangenöl <math>\phi</math> <math>\dagger</math></i>	7,5
	extra gebratener Speck	+1,5
	extra Bio-Spiegeleier (2 an der Zahl)	+2
	extra Räucherlachs	+2
Kartoffelrösti	mit Räucherlachs, Avocado & Meerrettich-Creme	9,5

## MITTAGSTISCH (Di-Fr 11:30 bis 14 Uhr)

Wir haben täglich wechselnde Mittagsgerichte zur Auswahl und achten darauf, dass für jeden etwas dabei ist. Daher gibt es bei uns häufig auch ein glutenfreies oder ein veganes Gericht. Bei Interesse schaut einfach auf unsere Kreide-Tafeln.

## KUCHEN UND SÜSSES

Unsere selbstgebackenen Kuchen und andere süße Leckereien findest du täglich wechselnd in der Auslage, oder frage einfach unser Personal.

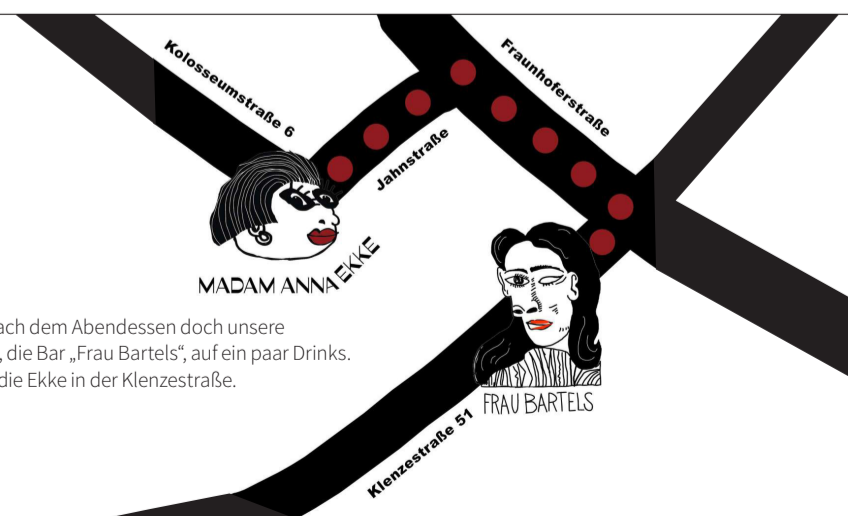
## SNACKS

Getoastete Sandwiches	<i>Rucola, Hummus, marinierte rote Bete, Agavensirup, Thymian &amp; Aceto Balsamico-Olivenöl-Dressing <math>\phi</math></i>	5,9
	Eisbergsalat, karamellisierte Tomate, Knoblauch, Mozzarella & grünes Pesto	5,9
	Rucola, Ziegenkäse, marinierte rote Bete, Agavensirup, Rosmarin & Aceto Balsamico-Olivenöl Dressing	5,9
	Eisbergsalat, karamellisierte Tomate, gebratener Speck, gehobelter Parmesan & grünes Pesto	6,5

## ABENDESSEN (Di-Sa ab 17 Uhr, Reservierung möglich)

Flammkuchen	hauchdünn & kross mit täglich selbstgemachtem Teig	
	<i>Der Beethoven unter den Flammkuchen</i> Rote Zwiebeln & hauchdünn geschnittener Speck	8,9
	<i>Einmal rote Bete, Amen</i> Rote Bete, Apfel, Feta, Walnuss & Honig	9,9
	<i>Voll auf die Birne</i> Gorgonzola, Birne, Lauch & Thymian	10,5
	mit hauchdünn geschnittenem Speck	+1,5
	<i>Pesto, Pesto!</i> Selbstgemachtes grünes Pesto, Kirschtomaten, Ziegenkäse	10,9
	<i>Vegeta</i> Spinat, Kirschtomaten, Pilze, rote Zwiebel, Aubergine, Zucchini, Trüffelöl & Oregano	10,9
	auch rein vegan mit pflanzlicher Creme Fraiche als Basis möglich $\phi$	
	<i>Vom Regen in die Traube</i> Feige, Ziegenkäse, Traube, Frühlingzwiebel, Rucola, Rosmarin & Aceto Balsamico de Modena	11,5
	<i>Hugo &amp; die Pinienkerne</i> Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan & Trüffelöl	11,9
	mit hauchdünn geschnittenem Speck	+1,5
	auch rein vegan mit pflanzlicher Creme Fraiche als Basis und ohne Parmesan möglich $\phi$	

Salate	<i>Tomato Loco</i> Gemischter Tomatensalat mit Zwiebeln, roter Bete, Feta, Sesam, wahlweise mit Koriander	9,9
	<i>Grün wie die Liebe</i> Gemischter Salat mit Avocado, Orange, Granatapfel, Sonnenblumenkernen & Mango Vinaigrette $\phi$	10,9
	mit Ziegenkäse	+2,5
Pasta	<i>Pasta Pesto Peng</i> Selbstgemachtes grünes Pesto mit Parmesan, dazu getrocknete Tomate und geriebene Zitronenzeste	10,9
	<i>Super Sugo Hugo!</i> Über Stunden eingekochtes rotes Sugo aus Zwiebel, Tomate, Knoblauch & Basilikum $\phi$	10,9



Besucht nach dem Abendessen doch unsere Schwester, die Bar „Frau Bartels“, auf ein paar Drinks. Direkt um die Ekke in der Klenzstraße.

# TRINKEN

## KAFFEES, TEES & CO.

Espresso		1,9	Heiße Schokolade		2,9
	Macchiato	2,3	Iced Latte		2,9
	Doppio	2,9	Matcha Latte		3,9
Caffe Lungo		2,7	Rooibos Cappuccino	ohne Koffein/ohne Teein	3,9
Cappuccino		2,9	Heißer Ingwer	mit Orange & Honig	0,4l 3,5
Latte Macchiato		2,9	Heiße Minze	mit Zitrone	0,4l 3,5
Kanne Bio-Tee	Schwarz: Darjeeling Grün: Pai Mu Tan Kräuter: Kamille-Fenchel-Rosenblüte, Zitronengras-Brennnessel-Wacholder Früchte: Blaubeere-Hibiskus, Zimt-Ingwer-Hollerblüte	0,65l 4,9	Extras	Hafermilch, Sojamilch, laktosefreie Milch extra Espresso-Shot	+0,4 +1

## FRISCHE SÄFTE, LIMONADEN & CO.

Frisch gepresster Saft	Apfel, Karotte, Orange & Ingwer <sup>(bis 17 Uhr)</sup>	0,2l 3,2 0,4l 4,9	Saftschorle	Säfte: Apfel, Mango, Grapefruit, Nektar: Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0,4l 3,5
Frischer Ingwer-Shot	Ingwer, Zitrone, Orange, Kurkuma, schwarzer Pfeffer, Olivenöl <sup>(bis 17 Uhr)</sup>	4cl 2	Paulaner Spezi	<sup>1,3,8,14</sup>	0,33l 3,5
Hausgemachte Limonaden	Orange-Kardamom-Zimt Pfefferminz-Zitronenmelisse Apfel Minze Ingwer-Biolimette	0,4l 4,5 4,5 4,5 4,9	Cola	Coca, Zero, Light <sup>2,8,14</sup>	0,2l 3
Tafelwasser	still oder spritzig	0,2l/0,4l/1,0l 1,9 / 3,2 / 5,9	Orangina		0,25l 3
			Club Mate	<sup>1,14</sup>	0,33l 3,5
			Bergbrause	Bio-Limo aus Latschenkiefer & Apfel <sup>1,2,3</sup>	0,33l 3,5
			ChariTea	Green – Grüntee & Ingwer <sup>14</sup> Red – Rooibos-Tee, Passionsfrucht & Holunder <sup>14</sup>	0,33l 3,9

## BIERE

## WEINE & SCHAUMWEINE

Tegernseer Hell		0,33l 3,4	Weiß		
Tegernseer Pils		0,33l 3,4	Domaine de Millet	Côtes de Gascogne VdP, Eauze (F) – fruchtig, leicht, unkompliziert <sup>5</sup>	0,2l / 0,5l / 0,75l 6 / 14,5 / 22
Lammsbräu Bio	alkoholfrei	0,33l 3,4	Entre-Deux-Mers AOC (Bio)	Château La Mothe du Barry, Moulin (F) – säurearm, mild & süffig <sup>5</sup>	0,2l / 0,5l / 0,75l 7 / 17 / 24
Gösser Radler	<sup>3</sup>	0,5l 3,6	Bianco di Custoza (Bio),	Az. Agr. Gorgo, Roberta Bricolo, Custoza, Gardasee (I) - frisch, fruchtig, lebhaft, feine Mineralität <sup>5</sup>	0,2l / 0,5l / 0,75l 7 / 17 / 24
Unertl Weißbier	original oder alkoholfrei	0,5l 3,8	Rosé		

## APERITIVI & SPRIZZI

Sprizz	Hausgemachter Orange-Kardamom- Zimt-Sirup, Weißwein, Soda <sup>5</sup>	6,8	Cal y Canto	Shiraz, Vino de la Tierra de Castilla (ES) – sehr fruchtig, Hauch von Restsüße <sup>5</sup>	0,2l / 0,5l / 0,75l 6 / 14,5 / 22
	Hausgemachter Apfel-Minz-Sirup, Weißwein, Soda <sup>5</sup>	6,8	Rot		
	Hausgemachter Pfefferminz- Zitronenmelisse-Sirup, Weißwein, Soda, Zitrone <sup>5</sup>	6,8	Cal y Canto	Tempranillo Roble, Vino de la Tierra de Castilla (ES) – ausgewogen, sanft im Abgang, reife Früchte & Vanille <sup>5</sup>	0,2l / 0,5l / 0,75l 7 / 17 / 24
	Hausgemachter Ingwer-Biolimette-Sirup, Weißwein, Soda <sup>5</sup>	7,2	Hacienda Grimón	Crianza DOCa, Rioja (ES) – Kirsche & Pflaume, Kräuterwürze, samtig & rund <sup>5</sup>	0,2l / 0,5l / 0,75l 7,5 / 18 / 26
	Aperol, Prosecco, Soda, Orange <sup>5</sup>	6,8	Schaumwein		
	Cassissee, Weißwein, Soda, Beeren <sup>5</sup>	6,8	Riesling Sekt	Brut, Flaschengärung, Heim'sche Sektkellerei (Pfalz) <sup>5</sup>	0,1l / 0,75l 4,5 / 29
Lillet Wildberry	Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren	6,8	Crémant de Loire	Rosé Brut, Bouvet-Ladubay	0,75l 39
Hugo	Hollersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette <sup>5</sup>	6,8			
Campari Orange	Campari, frisch gepresster Orangensaft, Orange	6,8			
Campari Soda	Campari, Soda, Orange	6,8			
Negroni	Wermuth, Gin, Campari, Orangenzeste <sup>5</sup>	9,8			

## DRINKS

Gin & Tonic	Tanqueray Gin, Tonicwater, Orangenzeste <sup>1,3,13</sup>	8,8	Munich Mule	Tanqueray Gin, Limette, Minze, Gurke, Ginger Beer <sup>1,3,13</sup>	9,8
Wodka Soda	Absolut Wodka, Soda, Limette	8,8	Moscow Mule	Absolut Wodka, Limette, Minze, Gurke, Ginger Beer <sup>1,3,13</sup>	9,8