

BUTTER

FRÜHSTÜCK

EGGS BENEDICT

TIGER EGGS BENEDICT 2 pochierte Eier, Brioche, gebratene White Tiger Garnelen (100g) in hausgemachter Sweet-Chili-Marinade, Sauce Hollandaise, Kresse, kleiner Gurkensalat

2 poached eggs on brioche, pan-fried white tiger prawns (100g) in homemade sweet chili marinade, hollandaise sauce, cress 18,50

EGGS BENEDICT 2 pochierte Eier, geröstetes Brot, kross gebratener Bacon, Sauce Hollandaise, Tomatenwürfeln und Kresse

2 poached eggs, roasted bread, crispy bacon, sauce hollandaise, tomatoe, cress 14,80

+ Teriyaki Champignons + 2,90

AVOCADO EGGS BENEDICT 2 pochierte Eier, geröstetes Brot, Avocadocreme, Sauce Hollandaise, Tomatenwürfel

2 poached eggs, toasted bread^l, avocado cream, hollandaise sauce and diced tomatoes 15,90

add crispy bacon/ + kross gebratenem Bacon + 2,90

EIERSPEISEN

RÜHREISANDWICH open face Brioche mit Rührei und Chili-Mayonnaise, Salat

SCRAMBLED EGGS SANDWICH (open face) toast with scrambled egg, chili mayonnaise, salad 10,50

+ ½ Avocado + 3,00

+ Teriyaki Champignons + 2,80

+ Cheddar + 1,70

+ crispy Bacon + 2,90

DREI SPIEGELEIER auf Toast mit kross gebratenem Speck, auf Wunsch mit crispy Chiliöl

EGGS SUNNY SIDE UP 3 fried eggs on toast, crispy bacon, served with optional crispy chili oil 10,90

RÜHREI aus 3 Eiern, dazu Butter und ein Brötchen

SCRUMBLED EGGS made from 3 eggs, butter and bread roll 9,00

+ Schnittlauch / + *chives* +0,50

+ Zwiebel / + *onions* +0,90

+ Olive / + *olives* +1,90

+ Champignons / + *mushrooms* +1,70

+ Feta / + *feta* +1,70

+ Käse / + *cheese* +1,70

+ Tomate / + *tomatoes* +1,70

+ Schinkenwürfel / + *pieces of ham* +1,90

+ kross gebratener Bacon (a.d.Seite) / + *crispy bacon by side* + 2,90

Allergien oder Unverträglichkeiten? Gerne geben wir Ihnen unsere Menükarte mit allen Kennzeichnungen. Sie finden diese Karte auch am Tresen.

BUTTER SPECIALS

BIRRIA (pikantes Pulled Beef) Langsam geschmortes Rind auf geröstetem Sauerteigbrot mit Zitronen-Frischkäse-creme, Knusperzwiebeln & Gurkenrelish, dazu würzige Birria-Brühe zum Dippen
slow cooked gently spiced beef - served on toasted sourdough with citrus cream cheese, crispy onions & cucumber relish 17,50
with optional poached egg / optional: pochiertes Ei + 2,10

PIKANTE SHAKSHUKA mit Tomate, Paprika, Aubergine und zwei Eiern in einer heißen Schmorpfanne, verfeinert mit Knoblauchdip, Sauerteigbrot
with tomato, peppers, eggplant and two eggs in a hot stew pan, garlic dip, with sourdough bread 14,90
Additional with: / wahlweise zur Shakshuka:
- Gebratene Sucuk-Scheiben (Knoblauchwurst) / *-fried sucuk slices* + 2,20
- Feta, gerieben *-feta cheese* + 2,00

Shakshuka servieren wir Samstag und Sonntag ab 09:00 und Dienstag bis Freitag ab 12:30 Uhr.
We serve shakshuka on saturday and sunday from 09:00 am und tuesday to friday from 12:30 pm.

Wochenendspecial:

BREAKFAST BURGER Sesam-Pancake-Buns, Cheddar, Smahed Pork Patty, Egg Patty, Bacon Jam, serviert mit Chili-Mayo by side und gesalzenen Kartoffelchips 14,50

ENGLISH BREAKFAST

FULL ENGLISH BREAKFAST 2 Spiegeleier, Bratwürstchen, gebratener Speck, gebackene Bohnen, Butter, Toast und Salat
2 fried eggs, sausages, crispy bacon, baked beans, butter, toast and salad 17,50
Add some fried mushrooms / + gebratene Champignons + 2,90

VEGETARIAN ENGLISH BREAKFAST 2 Spiegeleier, vegane Bratwürstchen, gebratene Champignons, gebackene Bohnen, Butter, Toast und Salat
2 fried eggs, veggy sausages, fried mushrooms, baked beans, butter, toast and salad 17,50

VEGAN ENGLISH BREAKFAST vegane Bratwürstchen, gebratene Champignons, gebackene Bohnen in pikantem Tomatensugo, 1/2 Avocado, geröstetes Brot und Salat
vegan sausages, fried mushrooms, baked beans with tomato sugo, 1/2 avocado, roasted bread and salad 17,50

FRÜHSTÜCKSTELLER 09:00 Uhr - 12:00 Uhr

VEGAN 4 hausgemachte Aufstriche (Rote Bete-Meerrettich, Rote Linse-Möhre, Avocadocreme, pikantes Ananas-Ingwer-Chutney), kleines Müsli mit Sojajoghurt, Konfitüre, Obst, Pflanzenmargarine und Brötchen

homemade beetroot horseradish dip, red lentils carrot dip, avocadocream, spicy pineapple ginger chutney, jam, small muesli with soy yoghurt and fruits, plant margarine and bread rolls 16,50

FRÜHSTÜCKSTELLER

wahlweise: vegetarisch (3 Sorten Käse) **oder mix** (italienische Salami & Schinken & Scheibenkäse)
immer dabei: pikanter Frischkäse, Avocadocreme, vegetarischer Aufstrich (Rote Linse-Möhre),
Konfitüre, Butter, etwas frisches Obst, Brot und Brötchen

*You can choose: vegetarian (4 varieties of cheese) or mix (italian salami & ham, 2 varieties of cheese),
Both options are served with cream cheese, avocadocream, vegetarian paste (red lentils carrot dip), jam,
butter, some fresh fruit slices, bread and bread roll* 16,90

KLEINER SOMMER Erbse-Minzhummus, Avocadocreme, Prosciutto crudo, Weichkäse, Butter,
Obstdeko, Brötchen

Pea & mint hummus, avocado cream, prosciutto crudo, soft cheese, fresh fruits, butter, bread roll 14,00

SUMMER COLLECTION

AVOCADOBROT Sauerteigbrot mit Avocadocreme, frischer Avocado, Kresse & Granatapfelkernen,
dazu pikante Tomatenwürfel mit etwas Zwiebel

*AVOCADO TOAST Sourdough bread, avocadocream, fresh avocado, cress & pomegranate seeds,
served with spicy tomato pieces* 14,50

PFIRSICH-FETA-BRIOCHE Fetacreme, Pfirsichspalten, pikanter Honig, Walnüsse, frische Minze

PEACH & WHIPPED FETA Brioche, whipped feta creme, peach slices, hot honey, walnuts, fresh mint 16,50

BURRATA & SUMMER TOMATOES cremiger Burrata auf Sauerteigbrot, marinierte bunte Tomaten,
Basilikumöl, Balsamico-Glaze, Sonnenblumenkerne und frisches Basilikum

*BURRATA & SUMMER TOMATOES Sourdough bread, creamy burrata, marinated heirloom tomatoes,
Basil oil, balsamic glaze, sunflower seeds & fresh basil* 14,50

NORDIC BRIOCHE Brioche, Zitronen-Dill-Creme, geräucherter Lachs, Forellenkaviar, Gurkenband,
eingelegte Schalotte, frischer Dill & Zitronenzeste

*NORDIC BRIOCHE brioche, lemon & dill cream, smoked salmon, trout caviar, cucumber ribbons,
pickled shallots, fresh dill & lemon zest* 17,90

SÜSS & FRUCHTIG

KNUSPERMÜSLI wahlweise mit / *with a choice of:*

- Sojajoghurt & frischem Obst (vegan) / *soya yogurt & fresh fruits (vegan)*
- mit Naturjoghurt, Honig & Obst / *yogurt, honey & fresh fruits* je 7,90

glutenfrei möglich / *gluten free possible* + 1,50

CROISSANTFRÜHSTÜCK Croissant, Butter, frisches Obst

wahlweise dazu: Waldbeerkonfitüre, Honig oder Haselnusscreme

Croissant, butter, fresh fruits and a choice of: jam, honey or hazelnut cream 7,20

PANCAKES

BLAUBEER PANCAKES 3 Pancakes, Blaubeersoße, Blaubeeren, gesüßter Mascarponecreme

BLUEBERRY PANCAKES 3 pancakes with blueberry puree and sweetened mascarpone 12,70

ERDBEER PANCAKES 3 Pancakes, Erdbeersoße mit Erdbeerstücken, gesüßte Mascarponecreme

STRAWBERRY PANCAKES 3 pancakes with strawberry compote and sweet mascarpone 12,70

HAZELNUT CRUNCH PANCAKE 3 Pancakes, cremige Haselnusssoße,

Schokoraspel & Haselnusskrokant

3 pancakes, creamy hazelnut sauce, chocolate shavings & crunchy hazelnut brittle 12,50

BACON and EGGS PANCAKES 3 Pancakes, krosser Bacon, Spiegelei, Schmand & Ahornsirup

3 pancakes, crispy bacon, fried egg sunny side up, sour cream & maple syrup 14,50

+ extra Spiegelei / + *additional fried egg* + 2,10

Portion Ahornsirup / *maple syrup* + 2,00

Blaubeer und Erdbeer Pancakes sind vegan möglich.

FRENCH TOAST

STRAWBERRY FRENCH TOAST Goldbrauner Brioche-French-Toast mit Zimtzucker,

dazu Erdbeerkompott und Mascarponecreme

Golden pan-fried brioche with cinnamon sugar, strawberry compote and mascarpone cream 13,50

BANANA PUDDING FRENCH TOAST gebraten in Butter, in Zimtzucker gewendet,

getoppt mit hausgemachtem Banana Pudding & knusprigem Cookie-Crumble

Buttery pan-fried brioche coated cinnamon sugar, topped with homemade banana pudding & crunchy cookie crumble 14,50