

tags & abends (10:00 bis 23:00 Uhr)

Kleines Frühstück ab 10 Uhr

Buttercroissant	4
Pain au Chocolat	5
Sauerteigtoast, Geflügel-Mortadella & Ricotta	11
Kuchen nach Tagesauswahl, fragen lohnt sich	5
Joghurt, Rhabarber & Holundergranola	9

Vorspeisen 13-21 Uhr

Chicorée, Ziegenkäse, Walnüsse & Salzzitrone	12 *
Sous-vide Ei, grüner Spargel & Hollandaise	14
Jakobsmuscheln, Lado & Rettich	14

Hauptspeisen 13-21 Uhr

Pasta nach Tagesauswahl, fragen lohnt sich	14
Hähnchenschenkel, Radicchio & Ingwer	19
Blumenkohl, Curry & Joghurt	19 *
Pulpo, Kichererbsen & Nduja	21

Dessert 13-21 Uhr

Käse des Tages, schwarze Oliven & Cracker	9
Minzeis, Za'atar, Olivenöl & Meringue	8
Spargeleis & karamellierter Spargel	9

Kleine Begleiter

Sauerteigbrot & Wacholderbutter	4
Oliven schwarz & grün	4
Nüsse	3

*vegan auf Anfrage

Getränke

KOFFEIN

Tasse Kaffee	4
Cappuccino	4
Milchkaffee	5
Espresso	3

TEE

Earl Grey, Früchte (Waldbeere), grüner Sencha, Rooibos-Orange-Minze	Glas 4
--	-----------

SPRITZIG

hausgemacht mit Kohlensäure aufgesprudelt

Pandan / Grapefruit Limonade	6
Cola	5
Eistee	6

WASSER

still oder mit Kohlensäure aufgesprudelt

Klein	0,25L. 3
Groß	0,75L. 6,5

SAFT & SCHORLE

0,3L. 4 / 3,5

Apfelsaft	
Rhabarber	
Johannisbeere	
Orangensaft immer frisch gepresst	5

BIER

Welde Pils / Helles	0,3L. 3 / 0,5L. 5
Weizen / Kristall aus der Flasche	0,5L. 5
Pils 0,0 % alkoholfrei	0,3L. 3

APERITIF

0,2L.

Companion Sicilian Orange	8
Companion Amalfi Lemon	8
Midi Classic Red	10
Midi Liquid Sunset	10

DIGESTIF

2cl.

Dutch Cacao	3
Kakuzo Ginliqueur	4
Haselnuss	4
Williams Birne	3
Amaro	4
Eierlikör	3
Sambuca	4

Glas Flaschen

PRICKELND

Crémant de Loire brut Bouvet-Ladubay, Loire, FR 0,1L.7 / 0,75L. 40
Crémant de Loire Rosé brut Bouvet-Ladubay, Loire, FR

WEISS

0,2L./0,75L.

Chardonnay Chablis, La Chablisienne, La Pierrelée, FR 15 / 55
Sauvignon Blanc Weingut Knipser, DE 9 / 35
Riesling Weingut Bassermann-Jordan, DE 6 / 23
Grauburgunder QbA, Weingut Groh, DE 8 / 30

ROSÉ

AIX Rosé AOP Coteaux d'Aix en Provence, FR 13 / 46
Miraval Rosé Côtes de Provence AOC, FR 9 / 32
Héritage Côtes de Provence Rosé, AOC Estandon, FR 8 / 28

ROT

Shiraz Flavaborn, AUS 9,5 / 34
Côtes du Rhône Famille Perrin, FR 8 / 28
Primitivo Doppio Passo, IT 6,5 / 26

SAKE

Sake-Tank 0,32L.

Shirayuki Sake 32
Four Yuzu Citrus Sake 42

SCHORLE

0.2L. / 0,4L.

Riesling Deidesheim 4 / 6
Rosé Cuvée Philipp Kuhn 4 / 6

Getränke

LUXX PÄRCHEN

Gin Tonic <small>Fever Tree</small>	10
Horse's Neck <small>Bourbon, Ginger-Ale, Bitters</small>	9
Eminente Libre <small>Eminente 3J mit hausgemachter Cola</small>	10
Muyu Chinotto Nero <small>Dry Tonic</small>	11
Muyu Vetiver Gris <small>Grapefruit</small>	11
Muyu Jasmine Verte <small>Sekt</small>	12

SIGNATURE DRINKS

Thirsty Maria <small>Plantation Pineapple Rum, Bacardi 4J, St. Germain, Limette, Vanille, Port</small>	14
Horny Sunset <small>Companion Amalfi, Ingwerliqueur, Zitronensaft, Mandelsirup</small>	12
Lady Summer <small>Bourbon, Hibiskusliqueur, Agavensirup, Limettensaft</small>	11
Tee Monnemski <small>Kakuzo Black Tea, Midi Liquid Sunset, Zitronensaft, Grapefruitliqueur, Minze, Crémant Rosé</small>	14

MODERNE KLASSIKER

Chili Pineapple Margarita	12
<small>Chili Volcan/Alipusliqueur, Limette, Pineapple Gum Sirup</small>	
Old Fashioned	12
<small>Woodford Double Oak, Rohrzuckersirup, Bitters</small>	
Dark Basil Smash	12
<small>Kyrö Dark, Basilikum, Zitrone, Zucker, schwarzer Pfeffer</small>	
Old Cuban	16
<small>Eminente 7J, Limette, Rohrzuckersirup, frische Minze, Angostura, Sekt</small>	
Long Island Ice Tea	12
<small>Melonenliqueur, Holunderblütensirup, Gin, Wodka, Rum, Tequila, Limette, Sprudel</small>	