

Breakfast ALL DAY

Wir servieren jedes SETS mit Brot und Butter und einem Glas Orangensaft. Wählen Sie drei oder fünf der Zutaten für Ihr individuelles SETS.

3 SETS / Etagere für 1 Person **19.5**

5 SETS / Etagere für 2 Personen **32.5**

SCHLOSS VAUX / Petit Brut Sekt 0.1l **6** 0.75l **26**

- Obstsalat 🍴
- Bircher Müsli mit Banane
- Vanillejogurt mit Granola
- Rührei
- Hummus à la Marocaine 🍴
- 1/2 Avocado mit geröstetem Rapsöl, Fleur de Sel und Pfeffer 🍴
- Tête de Moine
- knackiger Coleslaw 🍴
- Bleu d'Auvergne mit eingemachtem Apfel
- Burrata mit Pfirsich, Honig und Olivenöl
- französische Fenchelsalami
- Backschinken mit Remoulade
- gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Thunfischcreme mit Kapern

CROISSANT **5.5**

dazu Butter und Marmelade

PANCAKES

- mit Apfel und Walnuss **12.5**
- mit Schokolade und Banane **12.5**
- mit Zitronen-Crème-Fraîche, Ahornsirup, frischen Beeren **13.9**

FRENCH TOAST

Goldbraun gebackene Brioche

- mit Brie, Blaubeeren und Haselnuss **13.5**
- mit krossem Speck und Ahornsirup **13.5**
- mit Avocado, Ei und Cheddar **15.9**
- mit Avocado, Ei, Cheddar und Bacon **17.9**

HEALTHY

EIWEISS-SCHOCK **9.9**

Vanillejoghurt mit Granola und Beeren

ACAI SUPER BOWL **9.9**

mit griech. Joghurt, Beeren, Banane, karamellisiertem Granola

BIRCHER MÜSLI **9.9**

mit Joghurt, Beeren, Banane und Walnüssen

SETS GRANOLA PORRIDGE - HOMEMADE **10.9**

- mit Mango und Kokos 🍴
- mit Banane und Beeren 🍴

EGGS

SHAKSHUKA **15.9**

Homemade Shakshuka mit porchiertem Ei, Feta, Röstbrot

- mit Hähnchen **+5.5**
- mit Bacon **+4.5**
- mit Burrata **+4.5**

GETRÜFFELTES OMELETTE **14.9**

mit gebratenen Pilzen, Schnittlauch und Toast

Zu unseren „Scrambled Eggs“ und pochierten Eiern reichen wir immer Brot und Butter. Verfeinern Sie alles individuell:

SCRAMBLED EGGS **9.9**

aus 3 Eiern mit Brot und Butter

- mit marinierten Gartentomaten **+2**
- mit Feta und Kalamata-Oliven **+3.5**
- mit geräuchertem Speck und Petersilien-Gremolata **+3.5**
- mit schwarzem Trüffel **+8**
- mit gebeiztem Lachs, Saiblingskaviar, Schnittlauch **+5.5**

POACHED EGGS **7.9**

aus 2 Eiern mit Brot und Butter

- auf Brioche mit Backschinken, Kräuterespuma, Trüffelcrunch **+7.9**
- auf Brioche mit Kochschinken und Sauce béarnaise **+6.9**
- auf Brioche mit Spinat und Sauce béarnaise **+6.9**
- auf Brioche mit gebeiztem Lachs **+7.9**

Lunch MO-FR 11.30-15 UHR

TAGESGERICHT – täglich wechselnd **ab 8.9**

SETS Vegan ALL DAY

- CLUB SANDWICH**  **17.5**
mit knackigem Coleslaw, Tomatenmarmelade, Avocado und knusprigem Bacon
- GERÖSTETES SAUERTEIGBROT**  **13.9**
mit Hummus, Avocado und gegrilltem Gemüse
- BUDDHA BOWL**  **13.9**
mit Süßkartoffeln, Avocado, Gurke, Brokkoli, Paprika, Mandeln und Zitronendressing
- ROTE BETE BOWL**  **12.9**
Rote Bete, geräucherter Tofu, Birne, Spinat und Brotchips mit Apfel-Balsamico-Kümmel-Walnussöl-Dressing

Drink Specials

- VOLÉE SPRITZ / VOLÉE SPRITZ** alkoholfrei 0.2l 8 / 7
- VOLÉE TONIC** ⁷ alkoholfrei 0.2l 7
-
- RUINART BRUT** 0.375l 60
- RUINART ROSÉ** 0.375l 80

SETS Specials ALL DAY

- AVOCADO AND POACHED EGGS** **13.9**
geröstetes Sauerteigbrot mit 2 pochierten Eiern, Avocado und Babyspinat
- mit Lachs **+ 5.5**
- mit Bacon **+ 4.5**
- STRAMMER MAX** **16.9**
geröstetes Sauerteigbrot mit Prociutto, Bacon, 2 Spiegeleiern, Remoulade und Cornichons
- CLUB SANDWICH**
gegrilltes Weißbrot, Ghost-Chili, Coleslaw, Spiegelei, gereifter Parmesan und Olivenöl
- mit gebratener Perlhuhnbrust und Bacon **17.5**
- mit Avocado **17.5**
- GERÖSTETES SAUERTEIGBROT**
- mit Thunfischcreme und Kapern **10.9**
- mit Rote-Bete-Creme, Feldsalat und karamellisierten Walnüssen **10.9**
- mit Prosciutto, Burrata und Hot Honey **13.9**
- mit hausgebeiztem Lachs, Saiblingskaviar und Sahnemeerrettich **15.9**

BOWLS ALL DAY

- BURRATA CAPRESE BOWL** **12.9**
Salat aus bunten Tomaten, geröstetem Brot, knackigen Pflaumen, frischem Basilikum, Büffel-Burrata, gerösteten Pistazien
- DETOX BOWL** **12.5**
mit smashed Avocado, Babyspinat, Romana, Granatapfel, Chipotle „grüner Apfel“ und eingelegtem Ingwer
- CAESAR SALAD BOWL** **12.5**
knackiger Römersalat und frische Gartenkräuter mit bunten Kirschtomaten, Parmesandressing, Parmesansplittern und knusprigen Knoblauchcroutons
- ADD-ON BOWLS AND SALAD** **+ 5.5**
Perlhuhn / geräucherter Lachs

Waffles + Cake ALL DAY

- WAFFELN am STIEL (2 Stück)** **5.5**
Toppings: Schokoladensauce / Himbeersauce / weißes Schokoladenmousse
- KUCHEN** **5.5**
Carrot Cake / Lemon Cake / Banana Bread
Bitte erkundigen Sie sich nach weiteren Kuchenangeboten.

Wir beziehen alle unsere handgemachten Backwaren von „Zeit für Brot“ und servieren zu unseren Speisen dunkles und helles Sauerteigbrot. Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot. Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern eine detaillierte Allergenübersicht.

Vegane Gerichte  / Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Coffee

Unsere Kaffeeangebote servieren wir immer in einer Tasse und auf Wunsch mit Kuh-, Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch.

ESPRESSO / DOPPIO	2.5 / 3.5
CAFE CREMA	3.4
CAPPUCCINO	4.4
MILCHKAFFEE	4.4
LATTE MACCHIATO	4.9
CHAI LATTE	4.9
MATCHA LATTE	4.9
HEISSE SCHOKOLADE	4.9
FLAT WHITE	4.4

Tea and Homemade

Unsere Teeangebote sind aus dem Hause Samova und werden jeweils im Tee-Kännchen von uns serviert.

EARL GREY	4.9
ASSAM	4.9
DARJEELING	4.9
GRÜNER TEE	4.9
VERBENE	4.9
KRÄUTER	4.9
FRÜCHTE	4.9
ROOIBOS ORANGE	4.9
FRISCHE MINZE & INGWER	4.9
HEISSE ORANGE & INGWER	4.9
HEISSER APFEL & ZIMT	4.9

Healthy and Homemade

Unsere hausgemachten Limonaden mit frischen und gesunden Zutaten sind die perfekten Vitamin- und Fitnessdrinks.

INGWER SHOT	4cl 3
ORANGENSAFT	0.2l 4
SETS DETOX Ananas, Gurke, Apfel, Ingwer, Spirulina	0.3l 6.9
RED BEE Rote Bete, Apfel, Zitrone, Honig, Ingwer	0.3l 6.9
SETS AOK Apfel, Orange, Karotte	0.3l 6.9
HOLUNDERLIMONADE Holunderblütensirup, Minze und Sodawasser	0.4l 5.9
HOMEMADE LEMONADE frische Zitrone, Orange, Limette und Sodawasser	0.4l 5.9
HOMEMADE LEMONADE „NO SUGAR“ Soda mit Minze, Gurke und Limette	0.4l 5.9
HOMEMADE GUAVA LEMONADE Guave, Soda, Minze	0.4l 5.9

Juicy and Soft

APFEL DIETZ	0.2l	3.2	0.4l	4.9
RHABARBER DIETZ	0.2l	3.2	0.4l	4.9
JOHANNISBEERE DIETZ	0.2l	3.2	0.4l	4.9
TOMATE DIETZ	0.2l	3.2	0.4l	4.9
SAFTSCHORLE DIETZ	0.2l	3.2	0.4l	4.9
FRITZ KOLA ^{1,2}	0.2l	3.5		
FRITZ KOLA SUPERZERO ^{1,2,4}	0.2l	3.5		
FRITZ LIMO ORANGE ^{2,3}	0.2l	3.5		
THOMAS HENRY TONIC ⁵	0.2l	3.5		
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0.2l	3.5		
THAUNUSQUELLE NATURELL	0.25l	2.9	0.75l	5.9
THAUNUSQUELLE CLASSIC	0.25l	2.9	0.75l	5.9

SETS Signature Drinks

MIMOSA Sekt und Orangensaft	0.2l	7		
MIMOSA GRAPEFRUIT Sekt und Grapefruitsaft	0.2l	7		
ESPRESSO MARTINI Wodka, Kaffeelikör und Zuckersirup	0.2l	11		
BLOODY MARY Wodka, Tomatensaft, Sellerie und Tabasco	0.3l	11		
CHARDON SPRITZ	0.3l	12		

Sparkling Wine and Champagner*

PETIT VAUX, SCHLOSS VAUX	0.1l	6	0.75l	26
TRÄUBLEIN, SCHLOSS VAUX alkoholfrei	0.1l	6	0.75l	26
RUINART BRUT	0.375l	60	0.75l	120
RUINART ROSÉ	0.375l	80	0.75l	160

Wine*

GRAUBURGUNDER Oliver Zeter, Pfalz	0.1l	5.5	0.75l	29
SAUVIGNON BLANC „KAITUI“ Markus Schneider, Pfalz	0.1l	6.5	0.75l	32
ROSÉ-CUVÉE „DER KLEINE BÄR“ Oliver Zeter, Pfalz	0.1l	5.5	0.75l	29

Aperitif

HUGO / HUGO ALKOHOLFREI	0.2l	8 / 7		
APEROL SPRITZ	0.2l	8		
BELSAZAR ROSÉ TONIC ⁵	0.2l	9		
GRAPEFRUIT, APEROL & SEKT	0.2l	9		
VOLÉE SPRITZ / VOLÉE SPRITZ alkoholfrei	0.2l	8 / 7		
VOLÉE TONIC ⁵ alkoholfrei	0.2l	7		

1 erhöhter Koffeingehalt (25 mg/100 ml), 2 mit Farbstoff,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 5 Aroma Chinin

* Unsere gelisteten Weine enthalten Sulfite