

# FRÜHSTÜCK

## FRÜHSTÜCKE

### SPIEGELEI 8,90

2 Eier, in Butter gebraten, mit hausgemachten Brötchen und Butter

### RÜHREI 8,90

2 Eier, serviert mit kleinem Salat, hausgemachten Brötchen und Butter

### KLASSISCHE SHAKSHUKA *Vegan* 12,00

Tomaten-Paprikasugo mit Frühlingsschlauch & Koriander, dazu hausgebackenes Brötchen und ein kleiner Salat

+ veganer Ziegenkäse 2,00

+2 pochierte Eier und Hirtenkäse 3,50

### FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 6,90

Croissant mit hausgemachter Marmelade und Butter

### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK 13,50

Mit einer Auswahl an hausgemachten Brötchen, verschiedenen Aufstrichen, Butter sowie einer herzhaften Variation aus hausgemachter Wurst und Käse, dazu ein Ei

### “SowohlAlsAuch“ PLATTE FÜR ZWEI 29,90

Eine liebevoll zusammengestellte Auswahl aus selbstgemachten Aufstrichen, Antipasti, drei Käsesorten, Rinderschinken & hauseigener Wurst, Graved Lachs, Salat Caprese, hausgemachter Marmelade sowie Waldbeerenquark im Weckglas mit frischem Obst. Dazu servieren wir unsere hauseigenen Brötchen und Eier.

## EIERSPEZIALITÄTEN



Für unsere Eierspeisen verwenden wir ausschließlich regionale Bio-Eier aus Brandenburg-Klietow.

### EGG BENEDICT KLASSIKER 14,50

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Kräuterrinderschinken, Sauce Hollandaise, Salat & Gartenkresse

### EGG BENEDICT VEGETARISCH 13,00

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Spinat, Tomate, Sauce Hollandaise & Gartenkresse

### EGG BENEDICT MIT LACHS 15,50

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Lachs, Honig-Senf-Sauce, Hollandaise & Dill

### TRÜFFEL EGG BENEDICT 19,00

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brioche, Kräuterrinderschinken, Hollandaise, Salat & frischer Trüffel

+ Knuspriger Putenspeck oder Lachs 3,50

## OMELETTES

### TRÜFFEL-OMELETTE 18,00

Omelette mit frischem Trüffel, serviert mit Brot, Butter und kleinem Salat

### HIGH PROTEIN FITNESS OMELETTE 14,00

Vier Eier mit Hähnchstreifen, Avocado und eingelegten roten Zwiebeln, dazu hausgemachte Brötchen und kleiner Salat

## NEWYORK – ROLL

Knusprig gebackenes Plundergebäck in charakteristischer Rollenform – herzhaft und süß treffen hier aufeinander

### LACHS DELUXE 9,00

Gefüllt mit hausgebeiztem Lachs, cremiger Avocado und frischen Kräutern

### ROASTBEEF DELUXE 9,00

Belegt mit hausgemachtem Roastbeef, Gewürzgurke, Remoulade und würzigem Meerrettich

# TAGES KARTE

## BOWLS

### ACAI BOWL *Vegan* 12,50

Banane, Açaipüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Datteln, Kokosmus

### MANGO BOWL *Vegan* 12,50

Banane, Mango, Passionsfrucht, Datteln, Kokosmus

### PORRIDGE & BOWLS *Vegan* OVERNIGHT OATS 6,90

mit Mandelmilch und Chiasamen, getoppt mit frischen Früchten

## STULLEN

### BURRATA TOMATE 12,50

Burrata, konfierte Tomaten, Balsamico-Schalotten, frischer Basilikum

+ Rinderschinken 3,50

### VEGANE GARTENSTULLE *Vegan* 9,50

Sonnengetrocknete Tomaten, Radicchio, veganer Kräuterfrischkäse, Erbsen, Minze, Limette

### LACHS & AVOCADO DELUXE 13,00

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, eingelegte rote Zwiebeln, Dill

### ROTE BEETE-HUMMUS *Vegan* 9,50

Rote Beete-Hummus, geröstete Kichererbsen, Apfel, Frühlingslauch, Salzzitrone

## SPEISEN

### BERLINERKARTOFFELSUPPE *Vegan* 5,50

mit frischen Majoran, Lauchöl

+ hausgemachte Wurst 2,50

### KÖNIGSBERGER KLOPSE 17,00

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf, Rote Beete Salat, gerösteten Kapern & Kapernsauce

### SENFEIER 15,00

Zwei gekochte Eier auf Kartoffelstampf, mit Senfsauce und Kresse

### GEFÜLLTE PAPRIKA *Vegan* 14,00

Vegan Gefüllte Paprika mit Bulgur, Tomaten Sauce und veganem Minz Joghurt dazu Salat

+ veganer Ziegenkäse 2,00  
+ Ziegenkäse 2,00

### WILDKRÄUTERSALAT VOM FELD *Vegan* 12,00

mit Rote Beete, Kirschtomate, Zitronengurke und, Balsamicodressing dazu Croutons vom Hauseigene Brot

+ veganer Ziegenkäse 2,00  
+ Ziegenkäse 2,00  
+ Hähnchenstreifen 4,00

### “SowohlAlsAuch” SALAT 12,00

Bauerngurke vom Feld, Rote Zwiebel, Strauchtomaten, Walnuss, Granatapfel und getrocknetem Sumach

+ Ziegenkäse 2,00

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

### VEGANE PANCAKES *Vegan* 10,50

Ahornsirup und frischem Obst

### BLUEBERRY CHOCOLATE PANCAKES 11,50

Mit Blaubeeren und Schokoladenstückchen

### ORANGEN CRÈME BRULÉE 7,90

fein karamellisiert

### VEGANE CRÈME BRÛLÉE *Vegan* 7,90

fein karamellisiert, rein pflanzlich

# GETRÄNK

---

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

---

ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,80
CAFÉ CREMA KLEIN	2,90
CAFÉ CREMA GROß	4,50
CAPPUCCINO	3,80
MILCHKAFFEE	4,60
LATTE MACCHIATO	4,60
FLAT WHITE	3,90
MATCHA LATTE	5,50
CHAI LATTE	5,00
AFFOGATO	4,90
MILCHALTERNATIVEN	+0,50
Hafer/ Mandel /Kokos	

---

## ICED SPECIALS

---

ICED LATTE	4,80
ICED MATCHA LATTE	5,90
ICED MATCHA	6,50
Strawberry/ Mango	
FLAVOR:	+0,80
Vanille/ Karamell	

---

## HEISSE SCHOKOLADE

---

HEISSE SCHOKOLADE	4,50
DUNKLE SCHOKOLADE	5,50

---

## ALTHAUSTEE

---

Glas / Kännchen

---

### CLASSIC HERBS

CHAMOMILE MEADOW

ROOIBOS VANILLA TOFFEE

RED FRUIT FLASH

JASMINE TING YUAN

SENCHA SENPAI

ASSAM MALTY CUP

IMPERIAL EARL GREY

DARJEELING SPRING LEAVES

3,90 / 6,90

---

## FRISCHE TEES

---

HEIßE ZITRONE / ORANGE	3,90
FRISCHER MINZTEE	4,50
FRISCHER INGWER-MINZTEE	5,50



---

## SOFTGETRÄNKE

---

**SPREEQUELL WASSER** 0,25L **3,50**  
Still / Sprudel 0,75L **7,50**

**SODAWASSER** 0,2L **2,90**  
mit frischer Zitrone 0,4L **4,90**

**FRITZ COLA** 0,2L **3,50**  
Fritz Kola, Fritz Zero

**FRITZ LIMO** 0,2L **3,50**  
Apfel-Kirsch-Holunder, Apfelschorle,  
Rhabarber, Melone, Zitrone, Orange,  
Orange-Kola

**ELEFANT BAY LEMONADE** 0,33L **4,00**  
Grapefruit, Melone, Zitrone, Exotic


---

## SMOOTHIES / FRISCHE SÄFTE

---

**GINGER NINJA**  0,3L **7,50**  
Banane, Mango, Ananas, Datteln, Apfel,  
Ingwersaft, Passionsfruchtpüree,  
Kurkuma, Chilli + Toppings

**PRETTY PITAYA**  0,3L **7,50**  
Erdbeeren, Banane, Mango, Pitaya,  
Datteln, Himbeeren + Toppings

**KALE MOSS**  0,3L **7,50**  
Ananas Banane, Grünkohl, Datteln,  
Limetensaft, Mango, Avocado, Minze  
+ Toppings

**FRISCH GEPRESSTER  
ORANGENSAFT** 0,2L **4,90**

---

## RAUCH SÄFTE

---

**ORANGE** 0,25L **3,90**

**APFEL** 0,25L **3,90**

**SAUERKIRSCH** 0,25L **3,90**

**BANANE** 0,25L **3,90**

---

## BIER VOM FASS

---

**PILSNER URQUELL** 0,3L **4,00**  
0,5L **5,50**

**RADLER** 0,3L **4,00**  
0,5L **5,50**

---

## BIER AUS DER FLASCHE

---

**PERONI FLASCHE** 0,33L **3,90**

**PERONI ALKOHOLFREI** 0,33L **3,90**

**VITAMALZ ALKOHOLFREI** 0,33L **3,50**

**HEFE** 0,5L **5,50**

**HEFE ALKOHOLFREI** 0,5L **5,50**

---

## LONGDRINKS

---

**VODKA SODA** **9,50**

**MOSCOW MULE** **10,50**

**MOJITO** **10,50**

**GIN TONIC** **9,50**

---

## APERITIF

---

**"SOWOHLALSAUCH" SPRITZ** **7,50**  
Hausmarke vom Fass

**APEROL SPRITZ** **7,90**

**HUGO** **7,90**

**CRODINO (ALKOHOLFREI)** **4,50**

**SAN BITTER (ALKOHOLFREI)** **4,50**

---

## SHOTS

---

**VODKA** **3,50**

**JÄGERMEISTER** **3,50**

**TEQUILA** **3,90**



# WE IN

## OFFENER AUSSCHANK

### Weißwein

#### CHARDONNAY trocken

6,50

0,2L

Ein Wein, der sich durch seine Frische, seine Leichtigkeit und sein Bouquet aus weißen und gelben Früchten auszeichnet. Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrucht und Pfirsich  
**Frankreich**

#### GRAUER BURGUNDER trocken

6,50

0,2L

Der Allrounder und Gästeliebling. Er passt zu vielen Speisen und macht einfach Spaß. Auf der Zunge präsentieren sich Aromen von Apfel, Quitte und Nüssen. Sein kräftiger Körper macht ihn zum idealen Begleiter.

#### LORIINI BLANC feinherb

6,20

0,2L

Grapefruit, Physalis und Honigmelone – ein bunter Korb an exotischen Früchten. Eine angenehme Fruchtsüße.

auch als Weinschorle erhältlich

### Rosé

#### POMPONETTE IGP ROSÉ

6,50

0,2L

Frisch knackig und leicht würzig, überzeugt er mit Aromen von Blutorangen, Kräutern der Provence und Hagebutten. Ideal für die ersten Frühlingstage und den Sommer, egal ob als Aperitif oder zu leichten Speisen.  
**Frankreich**

### Rotwein

#### MERLOT VDP SINSANS D'OC

6,50

0,2L

Aus der Nähe von Nîmes stammende Wein, bringt Aromen von reifen und gekochten roten Früchten, die sich in einem komplexen Mund ausbreiten. Sanfte Tannin in einem lila dunklen Mantel.  
**Frankreich**

## BIO WEINE – SCHITTLER



### WEIßER BURGUNDER

7,50

0,2L

28,00

0,75L

Die minimalistische Frische aus Rheinhessen prägt die Stilistik und schenkt dem Wein eine lebendige Struktur. Zarte Noten von gelbem Apfel, Birne und einem Hauch Zitronenzeste verbinden sich bei diesem Weißen Burgunder mit einem nussigen Aroma und floralen Anklängen

### MERLOT & CABERNET BLEND

7,70

0,2L

29,00

0,75L

Bei diesem Wein wurden die Trauben schonend verarbeitet und ein paar Monate in Eichenholzfässern gelagert. Er besitzt ein nuancenreiches Bukett aus Waldbeeren mit schwarzen Kirschen und einem Hauch von leichtem Tannin.

### ROSÉ trocken

7,50

0,2L

28,00

0,75L

Zartes Lachsrosa mit brillanten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, begleitet von feinen Zitrusnoten und einem Hauch floraler Nuancen. Am Gaumen wirkt der Rosé trocken, saftig und lebendig.  
**Spätburgunder, Merlot, Dornfelder**

## FLASCHENWEISE

### Weißwein

#### SAVE THE WATER DRINK RIESLING 26,00

0,75L

Feine Aromen von gelbem Apfel und reifen Zitrusfrüchten eröffnen das Bouquet dieses zugänglichsten Rieslings. Der Wein ist saftig und vollmundig, bewahrt jedoch eine angenehme Frische.  
**Weingut-Allendorf**

#### ZWEIGELT trocken

28,00

0,75L

Zartes Kirscharoma, saftig. Fülle, die Freude bereitet. Feine Aromenstruktur, elegant und mit feinmaschigen Tanninen

#### SAUVIGNON BLANC trocken

29,00

0,75L

hellgelb, glänzend mit grünen Reflexen, fruchtig und ausdrucksstark mit einem Hauch von Zitrusfrüchten (Pomelo) sowie Noten weißer Blüten

### Rosé

#### ZWEIGELT ROSÉ KREMSTAL DAC trocken

27,00

0,75L

Duftet nach frischen Himbeeren und Roten Johannisbeeren, knackige Säurestruktur, erfrischend und animierend. Trinkspaß pur!

### Rotwein

#### CÔTES DU RHÔNE ROUGE

31,00

0,75L

Reif ist die beerige Frucht, sanft ist die typische Syrah-Würze, fein sind die Noten von mediterranen Kräutern. Die Säure zeigt sich am Gaumen durchaus präsent, ist aber gut eingebunden. Der harmonische Eindruck mündet in einen langen und erstaunlich kräftigen Nachklang.

---

## PROSECCO

---

**LE CONTESSE SPUMANTE** 29,00  
extra dry 0,75L

Ein strohgelber, frischer und sehr feiner Prosecco. Im Geschmack charakteristisch aromatisch-fruchtig mit knackiger Apfel- und Birnennoten, einem Hauch blumiger Aromen und gut eingebundener Restsüße.  
**100% Glera**

**LE CONTESSE SPUMANTE  
PICCOLO** 8,50  
0,2L

**PRISECCO CUVÉE WEIß  
(ALKOHOLFREI 0,0%)** 4,90  
0,1L

Intensive Nase nach würzigen Kräutern und Holunderblüten. Reife Fruchtnoten von Apfel und Birne, begleitet von pfeffriger Würze. Weiche Süße des Wiesenobst, Traube und Pfirsich. Kräuterbetontes Mittelstück und würziger Nachhall mit Noten der Holunderblüte.

---

## CHAMPAGNER

---

**BARON FUENTÉ GRAND  
RÉSERVE BRUT** 29,00  
0,375L

Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte, Birne, Pfirsich und feine Noten von Akazienhonig. Am Gaumen frisch und vollmundig, mit einer Süße, die perfekt mit der Säure harmoniert. Der Abgang zeigt Nuancen von grüner Zitrusfrucht und Orange.  
**Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier**

# ABEND KARTE

---

## PASSEND ZU UNSEREN WEINEN

---

**ANTIPASTI** 13,90

Eine bunte Auswahl an gebratenem und hausgemachtem eingelegtem Gemüse, sowie Aufstrichen und Oliven

**TAPENADE** 11,90

Eine Variation hauseigener Aufstriche, Tapenade und Salate

**KÄSE** 14,90

Eine ausgewählte Auswahl an diversen Käsesorten von der Kuh und Ziege, sowohl roh als auch pasteurisiert

**RIND** 15,90

selbstgemachte Wurst von Rindern aus der Region dazu Rillettes vom Kaninchen mit Preiselbeeren

**Alle unsere Speisen kommen mit hauseigenem  
Brot, sowie Bretonischer Salzbutter**

