

# BRUNCH

---

## **BASIC** 36,50

Frischer Salat, Obazda, Pickles, Käse, Butter. Sauerteigbrot, Pain de Mie. Inkl. Kaffee & Tee

---

## **CRISPY EGGS**

mit Crispy-Chilli Öl

---

## **RINDERSAFTSCHINKEN**

natives Rapsöl

---

## **BRAISED TOFU**

aka Rührtofu. Vegan

---

## **HASH BROWNS**

mit Liebstöckel Mayo. Vegan.

---

## **SPICY BEANS**

Butterbohnen mit Nduja & Labneh.

---

## **APFEL HANDKÄS TARTE**

Mit Petersilien Salsa Verde.

---

## **PILZ-MARONEN STRUDEL**

mit Bratensauce & Rotkohl. Vegan.

---

## **APFEL GRANOLA**

Gebackener Apfel mit Komplizen Granola & Creme Fraiche.

---

## **BROWNIE**

mit Orangen Frosting. Vegan

---

## **FRENCH TOAST**

mit Blutorangen-Karamell Sauce & Creme Fraiche.

# BRUNCH DRINKS

## IM GLAS

---

### **JÜLG CREMANT BRUT** 12 | 0,1L

Nach Champagnermethode hergestellt. Traditionshaus aus der Pfalz.

---

### **MIMOSA** 7

Frizzante, Orangensaft.

---

### **WIE APEROL SPRITZ** 8 ALKOHOLFREI

Alkoholfreier "Aperol", Yakamozero Sekt, Soda.

---

## BUBBLES FLASCHE

---

### **WARIS HUBERT CHAMPAGNER ESTENCE EXTRA BRUT** 90

60% Chardonnay 40% Pinot Noir. Frische & Fülle. Saftige Kirschnoten, delikate Brioche Anklänge, subtile mineralische Finesse, feine Säurestruktur. Anhaltendes, lebendiges Finish.

---

### **STAFFELTER HOF RED PANDA** 52

Pet Nat aus Regent Trauben. Saftig, mit weichen Tanninen und einer ausgewogenen Struktur. Granatapfel, Limette. Easy going, weil gut gemacht. Von der Nahe.

---

### **KEMKER KULTUUR AOLTBEER PINOT BLANC 2022** 38

Sauerbier mit Pinot Blanc vermaischt. Leicht, spritzig, nur 6% Alkohol. Unübertroffener Aperitif. Münster.