

MORGENS

mittwoch bis freitag von 10 bis 15 uhr

morgenstund hat gold im mund 12

halber sauer Teig-brotkorb + ein hausgemachter aufstrich + ein frühstücks-tellerchen

sauerteig-brotkorb 6 | halber sauer Teig-brotkorb **vegan** 3
frisches sauer Teigbrot der bäckerei köstner aus mainz-kostheim
optional glutenfreies brot +1

HAUSGEMACHTER AUFSTRICH JE 4

fruchtmarmelade **vegan**
muhammara hummus **vegan**
kräuterbutter **vegan**
kürbisfrischkäse

FRÜHSTÜCKS-TELLERCHEN JE 7

frische avocado mit gemüse- & salatbouquet **vegan**
hausmarinierte olivenvariation | gepickelter kürbis **vegan**
südtiroler bergkäse | camembert aus büffelmilch | träubchen
büffelmilch-burrata | grapefruit | rucola | basilikumöl | geröstete mandeln
salsiccia & prosciutto di parma
räucherlachs | meerrettich | frischer dill

DAZU

gekochtes bio-ei 2.5

portion butter 1.5
auf wunsch vegan

MARIES SCHNITTEN

kürbisfrischkäse | eingelegter hokkaido | rucola 11
muhammara hummus | avocado | kirschtomate | walnuss | petersilie **vegan** 12
butter | meerrettich | räucherlachs | gurke | dill 13

MITTAGS

mittwoch bis freitag von 12 bis 15 uhr

wechselnde wochensuppe dazu brot 10

fruchtige kürbis-orangencremesuppe dazu brot vegan 10

bunter gemischter salat mit knusprigen knoblauchcrostini vegan 11

frikadelle der metzgerei frankenberger aus mainz 16
dazu ofenkartoffeln & salatbouquet
mit veganer frikadelle möglich

mittagsmenü 23

VORSPEISE

wochensuppe

oder

fruchtige kürbis-orangencremesuppe vegan

HAUPTSPEISE

frankenbergers frikadelle mit ofenkartoffeln & salatbouquet

oder

vegane frikadelle mit ofenkartoffeln & salatbouquet vegan

NACHSPEISE

pastel de nata

oder

panna cotta mit brombeer-estragon spiegel vegan

maries küche schließt zwischen 15 und 17.30 uhr.

brotkorb & oliven gibt's rund um die uhr.

wechselnde frische kuchen findet ihr in unserer vitrine :)

ABENDS

mittwoch bis freitag von 17.30 bis 21 uhr

HAPPY HÄPPCHEN ZUM TEILEN

bunter häppchenspaß vegetarisch 16 pp
unsere liebsten häppchen als sharing plates ab zwei personen

sauerteig-brotkorb 6 | halber sauerteig-brotkorb **vegan 3**
frisches sauerteigbrot der bäckerei köstner aus mainz-kostheim
optional glutenfreies brot +1

hausgemachter aufstrich 4
kürbisfrischkäse **oder** kräuterbutter **vegan**

hausmarinierte olivenvariation & gepickelter kürbis **vegan 7**

kürbis dreierlei 12
ingwer-butternut-püree, geröstete hokkaidospalten, eingelegter patisson kürbis
garniert mit ziegenfrischkäse & kerbel
vegan möglich

drei gebratene black tiger garnelen mit safranaiole **dazu kartoffelbrot 14**
+ jede weitere garnelle 3

burrata aus büffelmilch mit cremig-weichem kern 14
radicchio, quittengel, karamellierte birne & haselnuss

südtiroler bergkäse | liebstöckelkäse | camembert aus büffelmilch 14
mit fruchtaufstrich, träubchen & sauerteigbrot

HAPPY HAUPTSPEISEN

wechselnde wochensuppe **dazu kartoffelbrot 10**

fruchtige kürbis-orangencremesuppe **dazu kartoffelbrot vegan 10**

bunter salat mit trockenobst-nuss-variation dazu kartoffelbrot 14
mit feigen-balsamico-dressing & hausgemachten sauerteigcroûtons **vegan**
+ ziegenfrischkäse 3
+ büffelmilch-burrata 6
+ black tiger garnelen 9

focking good pastrami **dazu waldorf-salat 20**
köstners sauerteigbrot, 120g pastrami, coleslaw, senfmayo, cornichons
rinderbrust nach herbys rezept vom hof ritzmann aus winnweiler

grobe bratwürste vom schwäbisch-hällischen landschwein 18
mit ofenkartoffeln, salatbouquet, trüffelmayo & senf
bratwurst vom hof ritzmann aus winnweiler

trüffelravioli | pilzragout | parmesan | thymian 20
+ black tiger garnelen 9

kissengnocchi | vegane beurre blanc | babymais | karotte | rote beete chips **vegan 20**
optional glutenfreie gnocchi +1

auberginenschnitzel | süßkartoffelpüree | gebrannter lauch | tomatenchutney **vegan 22**

BRUNCH

samstag & sonntag von 10 bis 15 uhr
mit vorreservierung

BUNTES TAPAS FRÜHSTÜCK ZUM TEILEN

wasserpauschale inklusive

sauerteig-brotliebliche der bäckerei köstner **vegan**

hausgemachte aufstriche

meersalzbutter

kräuterbutter **vegan**

kürbisfrischkäse

muhammara hummus **vegan**

cremig weiche burrata | grapefruit | rucola | basilikumöl | geröstete mandeln
alta badia bergkäse | camembert aus büffelmilch | träubchen

frische avocado | gemüse- & salatbouquet **vegan**

eggs florentine im gläschen

kartoffelgröstl | apfelkompott | röstzwiebel **vegan**

naturjoghurt vom milchhof soonwald | trockenobst-nuss-crunch
mini croissant | süßer aufstrich

tischbuffet preis pro person 30 euro
(ab 2 personen)

AUF WUNSCH

salsiccia & prosciutto di parma 7

räucherlachs mit meerrettich 7

SUPERBRUNCH SPECIALS

super secco special vom weingut strauß aus uelversheim

0.1 glas 3

0.75 flasche 20

frischer orangensaft solange der vorrat reicht

0.2 glas 5

WOCHENENDHÄPPCHEN

samstag & sonntag von 10 bis 15 uhr

sauerteig-brotkorb 6 | halber sauerteig-brotkorb **vegan** 3
frisches sauerteigbrot der bäckerei köstner aus mainz-kostheim
optional glutenfreies brot +1

HAUSGEMACHTER AUFSTRICH JE 4

meersalzbutter
kräuterbutter **vegan**
kürbisfrischkäse
muhammara hummus **vegan**

BRUNCH TAPAS

hausmarinierte olivenvariation **vegan** 6

salsiccia & prosciutto di parma 7

räucherlachs mit meerrettich 7

südtiroler bergkäse | liebstockelkäse | camembert aus büffelmilch **dazu brot** 14
mit fruchtaufstrich & träubchen

wechselnde wochensuppe **dazu brot** 10