

MORGENS

dienstag bis freitag von 10 bis 14 uhr

TAPAS-FRÜHSTÜCK zum selbst zusammenstellen

sauerteigbrot der bäckerei köstner

ganzer brotkorb 6 | halber brotkorb **vegan 3**

hausgemachte aufstriche

fruchtmarmelade **vegan 3**

muhammara hummus **vegan 4**

balsamico-schalottenbutter **vegan 4**

walnuss-honig-frischkäse **4**

aufgeschlagene meersalzbutter **3**

*MORGENSTUND HAT GOLD IM MUND 12
1/2 brotkorb + 1 aufstrich + 1 tellerchen*

bunte frühstücks-tellerchen

frische avocado | gepickelte gurke | salatbouquet | kerne **vegan 7**

cremiges rührei | frischer schnittlauch | kirschtomaten **7**

südtiroler bergkäse | camembert aus büffelmilch | träubchen **7**

büffelmilch-burrata | grapefruit | rucola | basilikumöl | geröstete mandeln **7**

salsiccia | pastrami vom hof ritzmann **7**

räucherlachs | meerrettich | frischer dill **7**

MARIES FRÜHSTÜCKSFREUNDE

kichernde erbsen trio vegan 12

hausgemachte falafel auf muhammara hummus mit crispy kichererbsen, petersilie & roten zwiebeln dazu frisches kartoffelbrot

çilbir 13

zwei pochierte bio-eier auf knoblauchjoghurt mit chili-butter & frischen kräutern
dazu frisches kartoffelbrot

benedicts soulfood 15

zwei pochierte bio-eier auf geröstetem brot mit sauce hollandaise & parmesan
das topping dürft ihr wählen aus: pastrami, räucherlachs oder frischer avocado
dazu buntes salatbouquet

MITTAGS

dienstag bis freitag von 12 bis 14 uhr

steckrübencremesuppe dazu kartoffelbrot **vegan 10**

kartoffeleintopf mit speck & wiener würstchen **14**

bunte lunch bowl **vegan 13**

blattsalat-mix | halbgetrocknete tomaten | gepickelte gurke
crispy kichererbsen | avocado | gebratene pilze | kerne | kräuterdressing
dazu kartoffelbrot

trüffelravioli | pilzragout | parmesan | thymian **20**

gnocchi in beurre blanc | babyspinat | karotte | rote beete chips **vegan 20**

frikadelle der metzgerei frankenberger aus mainz **16**

dazu ofenkartoffeln & salatbouquet
mit veganer frikadelle möglich

mittagsmenü 23

VORSPEISE

steckrübencremesuppe **vegan**

oder

kartoffeleintopf

HAUPTSPEISE

frankenbergers frikadelle mit ofenkartoffeln & salat

oder

vegane frikadelle mit ofenkartoffeln & salat **vegan**

NACHSPEISE

pastel de nata

oder

panna cotta mit waldbeeren **vegan**

maries frühstücks- & lunch-küche schließt um 14 uhr.

wechselnde frische kuchen findet ihr in unserer vitrine :)

BRUNCH

Samstag & Sonntag von 10 bis 15 Uhr
mit Vorreservierung

BUNTES TAPAS FRÜHSTÜCK ZUM TEILEN

Wasserpauschale inklusive

Sauerteig-Brotlieblinge der Bäckerei Köstner **vegan**

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

Meersalzbutter

Balsamico-Schalottenbutter **vegan**

Walnuss-Honig-Frischkäse

Muhammara Hummus **vegan**

Cremig weiche Burrata | Grapefruit | Rucola | Basilikumöl | geröstete Mandeln
Alta Badia Bergkäse | Camembert aus Büffelmilch | Träubchen

Frische Avocado | Gemüse- & Salatbouquet **vegan**

Warme Eier | Kartoffelstampf | Gepickelte Senfkörner | Schnittlauch

Gebratene Champignons | Petersilie | Knoblauchsößchen **vegan**

Naturjoghurt vom Milchhof Soonwald | hausgemachtes Zimtgranola
Mini Croissant | hausgemachte Marmelade

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

Glas 0.1 **3** | Flasche 0.75 **20**

Frischer Orangensaft 0.2 Glas **5**