

# 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 | halbtrocknete 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-brotliebliche 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**