

BRUNCH

Diese Karte dient als Beispiel für unseren Brunch, wir wechseln wöchentlich einzelne Gerichte oder die komplette Karte aus.

FAMILY STYLE ALL YOU CAN EAT

BASIC

Frischer Salat, Frischkäse, Pickles, Käse & Butter. Dazu Sauerteigbrot & Pain de Mie.
Auf Wunsch mit Schinken der Metzgerei Hoos. Inkl. Kaffee & Tee vom Buffet. 39,- pro Person.

CRISPY EGG

mit Crispy Chilli Öl.

SHAKSHUKA

mit Tofu & Tahina. Vegan.

WASSERMELONE FETA

mit frischer Minze.

KARTOFFELN ANDALOUSE

mit Krautsalat.

WEISSE BOHNEN SALAT

mit Oliven. Vegan

PFIRSICH TOMATE

Vegan.

GELBE ZUCCHINI

mit Labneh

KIRSCH STREUSEL KUCHEN

Vegan.

FRENCHTOAST

mit Erdbeeren & Sahne.

AUSTER 3,50

DRINKS

IM GLAS

GABEL BLANC ET NOIR BRUT

12 | 0,1L 42 | 0,75L

Weißburgunder und Spätburgunder, 26 Monate Hefelager, Brioche, gelbes Steinobst und ein Hauch von roten Beeren. Pfalz.

LEINER FIELD BLENDS LEMON THYME BIO 9

Traube, weiße Beete, Ingwer, Zitronenthymian und Lorbeer. Ein Proxy auf Traubensaft Basis, nicht Komboucha.

MIMOSA 7

Prosecco & Orangensaft.

BUBBLES FLASCHE

CHAMPAGNE CHAVOST PARADOXE BRUT NATURE 2019-2023 90

60 % Chardonnay, 40 % Pinot Meunier. Spannungsgeladener, präziser Champagner mit klarer Frucht und salziger Frische.

WEINGUT LEINER 19/20/21 BRUT NATURE BIO 65

Spätburgunder- und Chardonnay-Trauben, dunkelwürzig und komplex, auch sehr leichtfüßig, mit feinem Säurenerv, viel Spannung, Zug und schöner Länge. Demeter Sekt aus der Pfalz.

WEIN GOUTTE VIN DES POMMES 28

Trockener, stiller Cider aus Franken. Guter Essensbegleiter mit nur 8% Alkohol.

KEMKER STADT LAND BIER SAISON 2023 18

Elegantes Saison/Sauerbier. Frisch und bitter mit Noten von Heu und Zitrone. Aus Münster. Nur 3,5% Alkohol.