

HERZHAFT

Danish Breakfast • 14

Sauerteigbrot • Butter • Marmelade • Schinken • Käse •
weich gekochtes Ei

+ Avocado statt Schinken (veg) + 2

Tartine Florentine (veg) • 15

Sauerteigbrot • Avocado • Salat • Joghurt

+ Pochiertes oder weich gekochtes Ei +1.5

+ Geräucherter Lachs + 5

Tartine Nordique • 18

Sauerteigbrot • Saibling • Rotkraut • Apfel • Meerrettich

+ Pochiertes oder weich gekochtes Ei +1.5

Wagyu Pastrami Sandwich • 19

Sauerteigbrot • Sauerkraut • Bergkäse

French Onion Grilled Cheese (veg) • 12

Sauerteigbrot • Gruyère • Tomatencreme

Green Goddess (veg) • 16

pochierte Eier • Linsen • Salat • Cranberries • Sauerteigbrot

Eggs Benedict • 17

English Muffin • pochierte Eier • Schinken • Hollandaise

Eggs Royale • 21

English Muffin • pochierte Eier • geräucherter Lachs •
Hollandaise

Eggs Florentine (veg) • 16

English Muffin • pochierte Eier • Spinat • Hollandaise

Rührei (veg) • 12

Sauerteigbrot • Butter • Schnittlauch

Turkish Eggs (veg) • 16

Joghurt • pochierte Eier • Chilli Crisp • Sauerteigbrot

Add ons :

- Speck + 3
- Schinken + 3
- Geräucherter Lachs + 5
- Gebratene Pilze + 4
- Avocado + 4

LES DELICÉS

Kaviar & Chips

UMAI Kaviar • Sauerrahm

10 g • 25

30 g • 65

Austern

Spéciales Ancelin

3 Stück • 13

6 Stück • 25

SÜSS

French Toast (veg) • 14

marinierte Erdbeeren • Vanillecreme • Zitronenverbene

Milchreis Brûlée (veg) • 14

Milchreis • Rohrzucker • frische Beeren

Croissant (veg) • 4.8

Pain au Chocolat (veg) • 5.4

Zimtknoten (veg) • 4.8

FLORENTINE'S SHARING BRUNCH

für zwei Personen • 54

Sauerteigbrot • Croissant •

Butter • Marmelade • Brie • Schinken • Avocado •

zwei weich gekochte Eier •

Joghurt-Granola-Bowl mit Beeren

French Toast zum Teilen

mit Aperitif • 68

wahlweise 2 Gläser 0.1L

Crémant • Mimosa • Sparkling Tea (alkoholfrei)

BRUNCH MENU

Sa - So 9.30 - 14.30
und Feiertage

HEISSGETRÄNKE

auch Iced möglich

Espresso · 2.5
Espresso Macchiato · 3
Doppio · 4.2
Cappuccino · 4.6
Café Crème · 4.2
Flat White · 5.2
Matcha Latte · 5
Chai Latte · 5

MILCHAUSWAHL:

Kuhmilch | Hafermilch

APERITIF

Aperol Spritz · 8.5
Florentine Spritz · 11
Kir Royal · 10.5
Mimosa mit frisch gepresstem Orangensaft · 9
Sparkling Tea (alkoholfrei) 0.1L · 9

SCHAUMWEIN 0.1L | 0.75L

2023 Crémant de Bourgogne Extra Brut · 9 | 60
2021 Pinot de Die Brut Rosé · 10 | 65
Laherte Frères Ultradition Extra Brut
Champagner · 17 | 115
Florentine Riesling Haussekt · 8 | 52

TEE

Teeauswahl · 4.2
English Breakfast | Earl Grey | Verveine |
Kamille | Yanzhou Grüntee | Beeren & Vanille
Frischer Minztee · 4.8
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee · 4.8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frisch gepresster Saft · 7
Orange | Karotte | Apfel + optional mit Ingwer
Le Tribute Limonade 0.2L · 5
Olive Lemonade | Ginger Ale | Tonic Water
Hausgemachte Limonade 0.4L · 7
Säfte und Nektar 0.4L · 4.8
Schorlen 0.4L · 4.2
Coca Cola | Coca Cola Zero 0.33L · 4.2
Spezi 0.33L · 4.2
Aqua Monaco 0.33L | 0.75L · 3.5 | 7
still | sprudelig
Wasserflat · 5 pro Person (nur tischweise bestellbar)
still | sprudelig

GETRÄNKE