

Frühstück & Mittagstisch

täglich bis 14.00Uhr



Unsere Öffnungszeiten

Sonntag bis Donnerstag - 10.00Uhr bis 23.00Uhr

Freitags & Samstags - 9.00Uhr bis 00.00Uhr

Mittwochs ab 17.00Uhr bis 23.00Uhr

Frühstück

Für alle Eierspeisen
verwenden wir ausschließlich
Bio-Eier von
hessischen Bauernhöfen!

Hektisch in Paris -

Croissant, Butter, Marmelade & Nutella **5.00**

Gut drauf in Amsterdam -

Schinken, Gouda, Salami, Nutella und
Butter, Brot & Brötchen **9.90**

Sportlich in Kopenhagen -

Putenbrust, Frischkäse, 1 gekochtes Bio-Ei,
Marmelade, Avocadosmash,
Brot & Brötchen **9.70**

Schick in Milano -

Kleiner Caprese, Mortadella, Salami
aus Kalabrien und 2 Bio-Spiegeleier mit
Parmesan, Brot & Brötchen **12.90**

Verschwommen in Stockholm -

Räucherlachs, Hüttenkäse, Schnittkäse,
gekochtes Bio-Ei, Meerrettich-Crème,
Avocadosmash, Brot & Brötchen **13.50**

Breakfast in Brooklyn

Frühstücksburger aus Bio-Rührei,
Avocado, Bacon, Rucola & Käse
im Brioche-Laugen Bun **12.90**

Bodenständig in Offenbach -

grobe Mettwurst, Gekochtes Bio-Ei,
Marmelade, Kugel Schneegestöber,
gemischter Brotkorb & Schinkenbeißer **9.70**

F*ing Hungry in Texas -**

Deftige Steakscheibe auf dunklem
Bauernbrot mit, 2 Bio-Spiegeleiern,
Kräuterbutter & knusprigem Bacon **13.90**

Alles Käse in Bern -

Gouda, Appenzeller, Mozzarella,
Camembert, Frischkäse, Marmelade &
gekochtes Bio-Ei, halbe Avocado,
Brot & Brötchen **11.00**

Verliebt in Berlin -

Pärchenfrühstück nach Art des Hauses,
mit dem leckersten aus unseren
Frühstücksvariationen,
z.Bsp.: Räucherlachs, Caprese,
Avocado, Bio-Spiegeleier, Nutella,
Obstsalat, Müsli und und und ...
Inkl. Prosecco oder O-Saft bzw.
Multisaft

Ab 2 Personen - 18€/p.P.

EIERSPEISEN - GERÜHRT & GESPIEGELT

„Bauernfrühstück“ deftiges Frühstück aus Bratkartoffeln, Nürnberger Würstchen,
Speck und 3 Bio-Rühreiern. Dazu gibt's Bauernbrot **10.90**

Bio-Rührei mit 4 Nürnberger Rostbratwürstchen, Butter und Brötchen **10.50**

Bio-Spiegeleier „Ankara“ 3 Spiegeleier mit Sucuk & Feta. Dazu ein Brotkorb **10.90**

Shakshuka „Tel Aviv“ 3 Bio-Spiegeleier mit Tomate, Paprika, Zwiebel & Knobi.
Dazu Weißbrot **13.50**

Eier „Tafelspitz Art“ Leckerer Frühstücks Geröstl' aus gekochten Eiern mit
knusprigem Bauernbrot, Lauchzwiebeln und Speck, gebraten in Butter. **10.50**

Kreationen auf Sylter Sauerteig Landbrot „DIREKT UFFS BROT & QUASI ESSFERTIG“

„Strammer Max“

2 Bio-Spiegeleier auf Sylter Sauerteig Landbrot mit Schwarzwälder Schinken, dazu Gewürzgurke und Radieschen **11.90**

„Burrata Mäxchen“

Avocado, Tomate, Petersilie und italienische Burrata auf Sylter Sauerteig Landbrot mit frischer Zitrone, Sesam, Basilikum & Olivenöl **13.50**

„Avocado Mäxchen“

2 Bio-Spiegeleier auf Sylter Sauerteig Landbrot mit Avocadosmash, Sesam & Zitrone **12.90**
+Räucherlachs **+4.00**

„Veganes Mäxchen“

Buntes Pfannengemüse, Avocadosmash, Koriander & Sesam auf Sylter Sauerteig Landbrot **13.50**

„Green Max“

Rührei aus 3 Bio-Eiern auf Sylter Sauerteig Landbrot mit Granatapfel, Avocadosmash & frischem Rucola **14.50**

Pancakes ... süße Verführung

Blaubeer-Pancakes mit Joghurt, frischen Blaubeeren & Honig **11.50**

Kidsversion: 2 Pancakes mit Nutella **7.50**

Pancakes mit Butter, Ahornsirup und knusprigem Bacon **11.90**

Arme Ritter - besser als French Toast!
In Ei und Sahne gebackene Weißbrotecken, dazu ein kleiner Obstsalat, Nutella & Honig **12.50**

Kaiserschmarrn mit Blaubeeren gebacken. Dazu Vanillesoße, Apfelkompott & Zwetschgenröster **13.50**

Mal was anderes ...

Gratinierter Ziegenkäse (solo) mit Thymian, Honig & Brot **7.50**

Gesund und Frisch

Bunter Obstsalat „natur“ aus Früchten der Saison **7.50**

Bunter Obstsalat mit Joghurt und Honig **7.90**

Griechischer Joghurt mit Honig, Rosinen, gemischten Nüssen & Blaubeeren **6.90**

Bircher Müsli aus körnigen Flocken und geriebenem Apfel mit Obst, Joghurt & Honig **7.20**

Powerjoghurt Kurkuma-Granola aus Flocken, Samen, Körnern & Nüssen auf griech. Joghurt mit gepufftem Quinoa, bunten Früchten und getrockneten Cranberries **8.90**

RAPP'S -

Leckere Frühstückssäfte 0.3l / 0.45l

Multivitamin	3.50 / 5.50
AnaMara (Ananas Maracuja)	3.50 / 5.50
KiBa (Kirsch Banane)	3.50 / 5.50
OMa (Orange Maracuja)	3.50 / 5.50
Grapefrucht	3.50 / 5.50
Johannisbeere	3.50 / 5.50
Frisch gepresster Orangensaft	0.2 4.00 0.3 4.90

IN RUHE GENIESSEN -

Tee Variationen von Whittington

Schwarzer Tee - English Breakfast	3.50
Schwarzer Tee - Earl Grey	3.50
Grüner Tee - Jasmin	3.50
Grüner Tee - Pure Green	3.50
Rooibos - Rooibos Vanilla	3.50
Früchtemischung - Red Spring	3.50
Kamille Tee - Fancy Chamomile	3.50

Täglich frisch aus dem Entsafter

INGWER-ZITRONE SHOT 4cl / 3.00

Frischgepresst aus dem SlowJuicer

FRISCHE KRÄUTER IM GLAS

Frischer Nana Minztee mit Honig	4.20
Frischer Nana Minztee mit Ingwer und Honig	4.50
Ingwertee aus gepresstem Ingwer mit Zitrone und Honig	4.50
Heisser „Vitaminskick“ aus frischen Zitrusfrüchten und Ingwer	4.00
Immunbooster aus Kurkuma, Orange, frischer Zitrone und Ingwer	0.45l / 5.70

KAFFEE, LATTE & CAPPO

Kaffee*	3.00
Großer Kaffee*	3.80
Espresso*	2.40
Doppelter Espresso*	4.00
Cappuccino*	3.80
Milchkaffee*	4.00
Jumbo Milchkaffee*	5.50
Latte Macchiato*	4.20
Baby Latte* die kleine Version	3.70
Heisse Schokolade	4.00
Latte* mit Baileys Irish Cream	6.00

Alle milchhaltigen Getränke gerne auch...

- mit laktosefreier Milch	+ 0.60
- mit Hafermilch	+ 0.60



Mittagstisch

täglich bis 14.00Uhr

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Kräftige Tafelspitz-Bouillon mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Kräuterpfannkuchen	6.90
Klassischer doppelter Handkäs´ mit Musik und Kümmel. Dazu Bauernbrot	8.50
„Roter Hesse“ Doppelter Handkäs´ eingelegt in Rote Beete mit Apfel, Zwiebel, Schmand und Kresse. Dazu Bauernbrot	9.90

SALATE & FLAMMKUCHEN

Marktfrischer Blattsalat mit saftigem Zitronen-Kräuter Hähnchen. Dazu selbstgemachte Aioli	16.50
Gebackene Süßkartoffel mit Avocado Smash, Hüttenkäse, Minze und Granatapfelkernen an großem gemischtem Salat	16.50
Gratiniertes Ziegenkäsemedaillon mit einer Haube aus Blaubeeren, Honig und Thymian an großem gemischtem Salat	16.50
Großer gemischter Salat mit selbstgemachter Gemüse Quiche und Schnittlauch-Zitronen Creme Fraiche	16.50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	10.90
Flammkuchen „Veggie“ mit gemischtem Grillgemüse, selbstgemachtem Basilikum Pesto und Parmesan	12.90



VEGETARISCH, VEGAN & FISCH

Grüne Soße mit gekochtem Bio-Ei und Salzkartoffeln Dazu wahlweise ein Lachsfilet	13.50 +10,00
„Pink Pasta“ – Kartoffelgnocchi in Rote Beete Soße, Feta Crumble, Mandelsplitter, frischen Kräutern und Limettenabrieb	15.00
Veganes Waldpilzgulasch aus Karotte, Sellerie und ebenfalls veganem Rotwein auf cremigem Kartoffelpüree mit Sojasahne	16.50
Gebrautes Lachsfilet auf Tomatenrisotto mit Rucolahaube und Parmesan	22.00
Klassische Käsespätzle mit Gouda, Appenzeller und Röstzwiebeln ohne Schnick Schnack	15.50

HAUPTGERICHTE - DEFTIG & LECKER

Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art in Champignonrahm und Butterspätzle	16.90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Hähnchen. Dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	14.90
Gerne auch mit Grüner Soße oder Champignonrahmsoße	+4.50
Saftiges Rindergulasch mit gebratener Spitzpaprika und Butterspätzle	17.90
Tafelspitz „Klassisch“ mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	20.50
Steak Frites vom argentinischen Rumpsteak (200 gr.) mit selbstgemachtem Chimichurri Dazu Parmesanfritten oder einen großen gemischten Salat	29.90

Unsere Lieblinge für den Mittag

Ganz einfach & schnell! Zwei Wiener Würstchen mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Senf	12.50
„Chicken Avocado Burger“ Gegrillte Hähnchenbrust auf Avocadosmash mit Salat, Tomate & süßlichem Chili. Dazu Oreganofritten	16.50
Semmelknödel in Champignonrahmsoße und kandierten Walnüssen	14.90
Eine dicke Scheibe Leberkäs. Dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, zwei Bio Spiegeleier & Senf.	15.90

DURSTSTILLER OHNE ALKOHOL

„Detox Pitcher“

„Detox Pitcher“ - prickelndes Mineralwasser mit Gurke, Orange, Zitrone, Limette, Grapefruit, Ingwer & Minze

1L | **9.90**

Refill - Bitte den Pitcher nochmal auffüllen

1L | **5.00**

Selters Classic | 0.25 / 0.75

3.30 / 7.50

Selters Stille Quelle | 0.25 / 0.75

3.30 / 7.50

Pepsi Cola / Schwip Schwap Orange / 7Up* ** | 0.2 / 0.45

3.30 / 4.90

Pepsi Zero | 0.2 / 0.45

3.30 / 4.90

Apfelsaftschorle aus Possmanns

naturtrübem Apfelsaft | 0.25 / 0.5

3.50 / 5.00

Thomas Henry-

Bitter Lemon***, Ginger Ale***, Tonic Water*** | 0.2

3.50

Rapp's Fruchtsäfte -

Ananas, Kirsch, Banane, Cranberry, Johannisbeere,

Maracuja, Orange, Multivitamin, Grapefruit | 0.3 / 0.45

3.50 / 5.00

Frisch gepresster Orangensaft | 0.2 / 0.3

4.00 / 5.00

Bio Rhabarber Limonade | 0.33

4.00

aus der Limo Manufaktur Proviand in Berlin

Unsere hausgemachten Limonaden

„Zitrone-Ingwer“ mit frischer Zitrone und Ingwer

„Waldmeister“ mit frischer Zitrone

„Granatapfel- Limette“ mit frischer Limette & Minze

Alle Limonaden Klein | 0,3 4.50

Groß | 0,6 6.50

Zum Teilen | 1,0 Pitcher 11.50

FRISCH GEZAPFTES VOM HAHN..

Binding Römer Pils	0.3	4.00	Fruchtweizen - „Sonne im Glas“		
	0.4	5.20			
	1.0	10.90	Helles Schöffelhofer Weizen mit Bananen-, Kirsch-, Ananas- oder Maracujasaft	0.3	4.20
Binding Radler oder Cola Bier	0.3	4.00		0.5	5.50
	0.4	5.20			
Für unseren Zapftisch: Fässchen Radeberger Pils	10l	90.00	Aus der Flasche		
Oberdorfer Helles	0.3	4.20	Schöffelhofer Grapefruit	0.33	3.90
	0.5	5.50	Clausthaler alkoholfrei	0.33	3.90
Staropramen Dark - Dunkles vollmundiges Lager	0.3	4.20	Schöffelhofer Kristallweizen	0.5	5.50
	0.5	5.50			
Guinness Hop House 13 - Knackig fruchtiges Lagerbier	0.3	4.20	Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel	0.5	5.50
	0.5	5.50			
Sion Kölsch	0.2	2.50	Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0.5	5.50
Kranz Kölsch (11x0.2l)		25.00			
Schöffelhofer Hefeweizen Hell	0.3	4.20			
	0.5	5.50			

FRAU RAUSCHERS NATURTRÜBER APFELWEIN Aus der Familienkellerei Possmann

Pur oder gespritzt | 0.2 / 0.5 3.00 / 5.50

**... oder mal ganz anders als
„Hessischer Hugo“, gespritzt mit Limette,
St. Germain Holunderlikör & Minze**

| 0.5l 6.90

4er – Bembel 10.00

8er – Bembel 20.00

12er – Bembel 30.00

Possmann's Rosé Apfelwein

Pur oder gespritzt | 0.2 / 0.5 3.50 / 6.00

**... oder was neues mit schwarzem
Johannisbeersaft, frischer Zitrone, Minze & Eis**

| 0.5 6.90



OFFENE WEINE

WEIßWEIN

12Dry Riesling von Josef Leitz aus Rüdesheim am Rhein	0.15 6.90 / 0.75 33.00
Sauvignon Blanc von Hinterbichler aus der Pfalz	0.15 7.00 / 0.75 34.00
Grauburgunder „BULLSHIT!“ von Emil Bauer & Söhne aus der Pfalz	0.15 7.20 / 0.75 35.00
„Merlot Blanc de Noir“ von Christian Bamberger an der Nahe	0.15 7.00 / 0.75 34.00

ROSÉWEIN

Rosé Pinot von Josef Leitz aus Rüdesheim am Rhein	0.15 6.90 / 0.75 33.00
--	-----------------------------------

ROTWEIN

„My Merlot“ von Emil Bauer aus der Pfalz	0.15 7.20 / 0.75 35.00
Gorilla Primitivo - IL PIANO aus Apulien in Italien	0.15 7.70 / 0.75 36.00

„Prosecco Spritz Drinks“ erfrischend, fruchtig & lecker

„Aperol Spritz“ - Prosecco mit Aperol & Orangenscheibe	0.2 8.50
„Martini Bianco Spritz“ - Prosecco, Martini Bianco, Soda & Zitrone	0.2 8.50
„Grapefruit Spritz“ - Prosecco mit Pampelmusenlikör, Grapefruit & Limette	0.2 8.50
„Hugo“ - Prosecco mit frischer Minze, Limette & Holunderblüte	0.2 8.50
„Sarti Spritz“ - Prosecco mit Blutorange-Mangolikör, Limette & Minze	0.2 8.50

Alkoholfreie Varianten 0.0%

„Martini Vibrante Spritz“ Mit intensivem Rot, zeigt er sich an der Nase mit kräftigen Bergamotte-Aromen und zarten Kräuterreflexen Alkoholfreier Prosecco, Martini Vibrante, Soda & Zitrone	0.2 8.50
„Martini Floreale Spritz“ Alkoholfreier italienischer herber Aperitif mit einer leichten Süße und reifen Zitrusnoten Alkoholfreier Prosecco, Martini Floreale, Soda & Grapefruit	0.2 8.50

