





FRÜHSTÜCK BREAKFAST

- KNUSPER MÜSLI** **VEGAN-GLUTENFREI** **6,50**
 SAISONFRÜCHTE & BIO MILCH, BIO YOGHURT ODER MANDELMILCH
CRUNCHY GRANOLA
 SEASONAL FRUIT & ORGANIC MILK, ORGANIC YOGHURT OR ALMONDMILK
- CHIA PUDDING** **VEGAN-GLUTENFREI** **7,00**
 KOKOS, AHORNSIRUP, SAMEN, SAISONFRÜCHTE
 COCONUT, MAPLE SYRUP, SEEDS, SEASONAL FRUIT
- BIO EIER AUF SAUERTEIGBROT** **8,50**
 RÜHREI, SPIEGELEI ODER PORCHIERTE EIER
ORGANIC EGGS ON SOURDOUGH BREAD
 SCRAMBLED, FRIED OR POACHED EGGS
- MENEMEN** **10,50**
 BIO EIER, GRÜNE & ROTE PAPRIKA, PETERSILIE, PIDE
 ORGANIC EGGS, GREEN & RED PAPRIKA, PARSLEY, PIDE
- DIRTY MENEMEN + SUCUK** **13,50**
- FRENCH TOAST** **12,00**
 PASSIONSFRUCHTMUS, SAISONALE BEEREN, AHORNSIRUP
 PASSIONSFruit CURD, SEASONAL BERRIES, MAPLE SYRUP
- GERÖSTETE AUBERGINE MIT ZA'ATAR** **12,00**
 HUMUS, TAHIN-ZITRONE, PETERSILIE, PIDE **VEGAN**
ROASTED EGGPLANT WITH ZA'ATAR
 HUMUS, TAHIN-LEMON, PARSLEY, PIDE
- CRUSHED AVOCADO** **VEGAN** **12,50**
 WILDE TOMATEN, GRÜNER PESTO, SAUERTEIGBROT
 WILD TOMATOS, GREEN PESTO, SOURDOUGH BREAD
- +POCHIERTE BIO EIER** **14,50**
+POACHED ORGANIC EGGS
- PILZ MIX** **14,00**
 ZIEGENKÄSE, SALSA VERDE, ZA'ATAR, SAUERTEIGBROT
MIXED MUSHROOMS
 GOAT CHEESE, SALSA VERDE, ZA'ATAR, SOURDOUGH BREAD
- LAMM BENEDICT** **16,00**
 PULLED LAMM, PIDE, POCHIERTE BIO EIER, HOLLANDAISE,
 SUMAK, ROTE ZWIEBELN
LAMB BENEDICT
 PULLED LAMB, PIDE, POACHED ORGANIC EGGS, HOLLANDAISE,
 SUMAC, RED ONIONS

**M E
N U**



**FRÜHSTÜCK
BREAKFAST**

BEILAGEN

SIDES

HUMUS **VEGAN** **6,50**
CUMIN, SUMAK, OLIVENÖL, PIDE
CUMIN, SUMAC, OLIVOIL, PIDE

AVOCADO **VEGAN** **7,50**
GERÖSTETE KIRSCHTOMATEN, SPROSSEN, SAUERTEIGBROT
ROASTED CHERRYTOMATOS, SPROUDS, SOURDOUGH BREAD

WURST **7,50**
FENCHELSALAMI, SUCUK, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN,
SÜßER KÖRNERSENF, PIDE
SAUSAGE
FENNEL SALAMI, SUCUK, BLACK FOREST HAM, SWEET SEED MUSTARD, PIDE

KÄSE **7,50**
BRIE, GOUDA, BERGKÄSE, TRAUBEN, SAUERTEIGBROT
CHEESE
BRIE, GOUDA, MOUNTAIN CHEESE, GRAPES, SOURDOUGH BREAD

RÄUCHERLACHS **8,50**
RUCOLA, ZITRONEN-RICOTTA, KAPERN, FRISCHER MEERETTICH,
SAUERTEIGBROT
SMOKED SALMON
ROKET, LEMON-RICOTTA, CAPERS, FRESH HORSERADISH, SOURDOUGH BREAD

SAUERTEIGBROT **2,50**
SOURDOUGH BREAD

PIDE BROT **2,00**
PIDE BREAD

POCHIERTES BIO EI **2,50**
POACHED ORGANIC EGG

SPECKSTREIFEN **3,50**
STREAKY BACON

AUFGESCHLAGENE BUTTER **2,00**
WHIPPED BUTTER

MARMELADE **2,00**
JAM

**ME
NU**



FRÜHSTÜCK **BREAKFAST**

FRISCHGEPRESSTE BIO SÄFTE <i>FRESH ORGANIC JUICES</i>	0,2L	0,4L
ORANGENSAFT <i>ORANGE JUICE</i>	3,60	6,60
APFEL-, ORANGE-, KAROTTENSAFT <i>APPLE, ORANGE, CAROTT JUICE</i>	3,90	6,90
ROTE BEETE-, APFEL-, ORANGENSAFT <i>BEETROOT, APPLE, ORANGE JUICE</i>	3,90	6,90

EXTRA

INGWER	<i>GINGER</i>	0,80
KURKUMA	<i>TURMERIC</i>	0,80

**ME
NU**



GEBÄCK & KUCHEN *PASTRY & CAKE*

ZIMTSCHNECKE <i>CINAMMON ROLL</i>	VEGAN	3,20
CROISSANT		3,00
	<i>+ BUTTER & MARMELADE</i>	+3,00
BRIOCHE		3,20
	<i>+ BUTTER & MARMELADE</i>	+3,00
BROWNIE	VEGAN-GLUTENFREI	3,50
LEMON CAKE	VEGAN	3,90
BURNED CHEESE CAKE		4,50

**MEHR FRISCHE SORTEN IN
UNSERER VITRINE**

*MORE FRESH CAKES
IN THE SHOWCASE*

**GANZE KUCHEN AUF
BESTELLUNG**

WHOLE CAKES TO ORDER



LUNCH

12 bis 16 Uhr

ROTE LINSENSUPPE	VEGAN	5,50
Cumin, Minze, Pide		
RED LENTIL SOUP	+ FETA	1,50
Cumin, Mint, Pide		
ROTE BEETE GNOCCHI	GLUTENFREI	9,50
Rucola & Feta		
BEETROOT GNOCCHI		
Arugula & feta		
AUERGINEN BULGUR	VEGAN	10,50
Tarator, Habak (Basilikumblüten), Granatapfelsyrup		
EGGPLANT BULGUR		
Tarator, Habak (Basil Flowers), pomegranate syrup		
KESSELGULASCH	GLUTENFREI	11,00
Rindfleisch, Paprika, Kartoffel, Frische Kräuter, Sauerteigbrot		
KETTLE GOULASH		
Beef, Paprika, Potato, Fresh Herbs, Sourdough Bread		
MUNDVOLL MIXSALAT		11,00
Salatherzen, Gurken, Wilde Tomaten, Radischen, Sprossen & Dressing		
MUNDVOLL MIXED SALAD		
Saladhearts, cucumber, wild tomatoes, radish, sproads & dressing		
+Feta	+Feta	+3,50
+Gemüse	+Vegatables	+4,00
+Räucherlachs	+Smoked salmon	+5,00
ENTRECÔTE STEAK		23,50
Country-Pommes, Beilagensalat		
RIB EYE STEAK		
Country-fries, side salad		
KALBSSCHNITZEL		23,50
Kartoffelsalat, eingelegte Dill-Gurken, Preiselbeeren		
VEAL SCHNITZEL		
Potato salad, pickled cucumbers, cranberries		

TÄGLICH WECHSELNDE GERICHTE AUF DER TAFEL!
DAILY CHANGING DISHES ON THE BLACK BOARD!

**ME
NU**



ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

DRINK-BEGLEITUNG

DRINK-ACCOMPANIMENTS

GERÖSTETE ERDNÜSSE 3,50

ROASTED PEANUTS

KALAMATA OLIVEN 4,50

KALAMATA OLIVES

MANCHEGO 6,50

Feigenmarmelade

Fig jam

MELONE & SCHAFSKÄSE 7,50

Wilde Tomaten, bunter Pfeffer

MELON & SHEEP CHEESE

Wild tomatoes & mixed pepper

KÄSE SYMPHONIE 12,50

Auswahl an Käse, hausgemachte Konfitüre, Saisonfrüchte

CHEESE SYMPHONY

Selection of Cheese, homemade preserves & seasonal fruits



ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

MEZZE

EIN FEINER ANFANG ODER ENDE ODER BEIDES

A FINE START, AN END, OR BOTH

VEGAN

CAPONATA	7,00
<i>Auberginen, gerösteten Mandeln, Sellerie</i> <i>Aubergines, roasted almonds, celery</i>	
FAVA	7,00
<i>Gelbe Linsen Püree, karamalisierte Zwiebeln, Kapern</i> <i>Yellow lentils puree, caramelized onions, capers</i>	
PILAKI	7,00
<i>Wachtelbohnen, Tomatensauce, Karotten, Zwiebeln, Dill, Zitrone</i> <i>Quail beans, tomato sauce, carrots, onions, dill, lemon</i>	
MUHAMMARA	7,00
<i>Paprika-Walnuss-Paste, Granatapfelsirup</i> <i>Paprika walnut paste, pomegranate syrup</i>	
SCHARFE MÖHREN	7,00
<i>Portugiesischer Art, Chilifocken, Zitronensaft</i> SPICY CARROTS <i>Portuguese style, chilifakes & lemonjuice</i>	
TARATOR	7,00
<i>Petersilie, Tahin, Knoblauch, Zitronensaft, Walnusskerne, Granatapfelsirup</i> <i>Parsley, tahini, garlic, lemon juice, walnut kernels, pomegranate syrup</i>	
GRÜNE OLIVEN TAPENADE	7,00
<i>Kapern, Sumak, Chili</i> GREEN OLIVE TAPENADE <i>Capers, sumac, chili</i>	
HUMUS	7,00
<i>Schwarze Kichererbsen, Cumin</i> <i>Black Chickpeas, Cumin</i>	
ARTISCHOCKENHERZEN	7,00
<i>Wilde Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Zitrone</i> ARTICHOKE HEARTS <i>Wild tomatoes, garlic, parsley, lemon</i>	

ME
NU



ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

MEZZE

EIN FEINER ANFANG ODER ENDE ODER BEIDES

A FINE START, AN END, OR BOTH

3'ER MEZZE	20,00
<i>3 MEZZE</i>	
6'ER MEZZE	40,00
<i>6 MEZZE</i>	
9'ER MEZZE	60,00
<i>9 MEZZE</i>	

Alle Mezze's werden mit original Gewürzen aus **Antakya** & feinem Honest-Toil Olivenöl zubereitet (extra virgin – kaltgepresst – ungefiltert aus **Messinia**, Griechenland)

*All Mezze's are cooked with original spices from **Antakya** & fine Honest-Toil olive oil (extra virgin, cold pressed & unfiltered from **Messinia**, Greece)*

**ME
NU**



ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

VOM LAVASTEINGRILL

LAVA STONE GRILLED

ROMASALATHERZEN **VEGAN** **13,00**

Tahini-Zitronen-Emulsion, Sesam, schwarze Kichererbsen

ROMASALAD HEARTS

Tahini & lemon emulsion, sesame seeds, black chickpeas

PORTOBELLO PILZSTEAKS **VEGAN** **15,00**

Karamalisierte Zwiebeln, Pfeffer

PORTOBELLO MUSHROOM STEAKS

Caramelized onions, pepper

MAISHÄHNCHENBRUST **15,00**

Rosmarin Marinade

CORNCHICKEN BREAST FILLET

Rosemary marinade

LAMMKOTELETTS (400G) **22,00**

Sumak, Cumin, Zitrone

LAMB CHOPS (400G)

Sumac, Cumin, Lemon

ENTRECÔTE STEAK (260G.) **23,00**

Meersalzflocken

RIB EYE STEAK (260G.)

Seasalt Flakes

**ME
NU**



ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

SAUCEN & BEILAGEN

SAUCES & SIDES

HABAÑERO PESTO

Geröstete Kürbiskerne
Toasted Pumpkin seeds

3,00

SALSA ROJA

Geröstete Paprika
Roasted Paprika

3,00

LAMMJUS

3,00

EINGELEGTE HAUSGURKEN

HOUSE PICKLES

4,00

SAISON SALAT

SAISON SALAD

5,00

BULGUR SALAT

Rote Zwiebeln, gehobelte Mandeln, Petersilie
BULGUR SALAD
Red Onions, shaved almonds, parsley

5,00

GRILL GEMÜSE STICK

GRILLED VEGETABLES SKEWERS

6,00

HAUSGEMACHTE POMMES

Knoblauch Mayonnaise
HOMEMADE FRIES
Garlic Mayonnaise

6,00

**ME
NU**



ABENDKARTE

Ab 17 Uhr

MUNDVOLL ABEND SPECIALS

MUNDVOLL DINNER SPECIALS

GERÖSTETE BLUMENKOHL **VEGAN** **16,50**

Bulgursalat, Mandel-Miso-Butter

ROASTED CAULIFLOWER

Bulgur salad, almond-miso butter

LACHSFILET **22,00**

Bratkartoffeln, Saisonsalat, Kapern-Zitronen-Buttersauce

SALMON FILLET

Roasted potatoes, seasonal salad, caper-lemon-butter sauce

KALBSSCHNITZEL **24,50**

lauwarmer Kartoffelsalat, eingelegte Dill-Gurken, Preiselbeeren

VEAL SCHNITZEL

lukewarm potato salad, pickled dill cucumbers, cranberries

LAMMSCHULTER **26,00**

38 Stunden langsam gegart, eingelegter Kohl,

Kartoffelpüree, Lammjus

LAMB SHOULDER

38-hour slow cooked, pickled cabbage, potato puree, lamb jus

ME NU



GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

WARME GETRÄNKE

HOT DRINKS

KAFFEEARTEN

COFFEE SELECTION

Ristretto, Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Kaffee/Americano	3,40
Filterkaffee	3,40
Double Espresso	3,40
Double Espresso Macchiato	3,60
Capuccino / Cortado	3,60
Flat White / Latte Machiato	3,80
Milchkaffee	4,20

HOT SPECIALS

Bio-Trinkschokolade (fair trade)	4,50
Bio Chai Latte (vegan, glutenfrei)	4,50
Bio Kurkuma / Matcha Latte	4,50
Irish Coffee mit Haselnusslikör	5,50

BIO TEESORTEN

ORGANIC TEA SELECTION

3,80

3 Black, Black Masala, Green Jasmin, Green Safran, Moringa Rooibos, Tulsi Vana, 7 Kräuter (7 Herbal), Kamille Fenchel (*Chamomile fennel*),

FRISCHE TEESORTEN

FRESH INFUSIONS

Heiße Zitrone, <i>Hot Lemon</i>	3,80
Ingwer, Minze, Ingwer-Minze, Ingwer-Minze-Zitrone	3,80
Ginger, Mint, Ginger-Mint, Ginger-Mint-Lemon	3,80
Frischer Bio Kurkuma (mit Orangensaft & Pfeffer) <i>Fresh organic turmeric (with orange juice & pepper)</i>	4,20

SAMOWAR TEE

SCHWARZER TEE / BLACK TEA

KLEIN/SMALL

3,20

GROSS/LARGE

4,50

Roasted by **passenger**

RAWS - 100% Arabica

Alle Kaffeearten auch mit

All Coffee Selection also with

DECAF - 100% Arabica

EXTRAS

Hafermilch / Mandelmilch 0,30

Oatmilk / Almondmilk

Extra Shot Espresso 1,20

Extra Shot Karamell 2,00

MOKKA 3,50



GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

	0.2l.	0.4l.	0.75l.
Wasser (still/mit Kohlensäure)	2,20	3,60	
Spreequell (still/medium)			6,00
Afri Cola, Afri Cola light	3,40		
Biozisch (Mate, Matcha)	3,80 (0,33l.)		
Bio-Kombucha Spiced Apple	4,50 (0,33l.)		

SÄFTE

JUICES

	0.2l.	0.4l.
Apfelsaft, naturtrüb <i>Apple, unfiltered</i>	2,80	4,60
Maracujasaft <i>Passion fruit</i>	2,80	4,60
Rhababersaft <i>Rhubarb</i>	2,80	4,60
Grapefruitsaft <i>Grapefruit</i>	2,80	4,60
Johannisbeersaft <i>Current</i>	2,80	4,60
Saft-Schorle <i>Juice Spritzer</i>	2,60	4,00

KALT & FRISCH

COLD & FRESH

	0.2l.	0.4l.
Hausgemachte Limonade mit Minze & Ingwer <i>Homemade Lemonade with mint, lime & ginger</i>	2,80	3,80
Iced Chai Latte	3,60	5,80

ALKOHOLFREI APERETIVOS

ALCOHOL-FREE APERETIVOS

Espresso Tonic	5,50
Espresso, Fever Tree Premium Indian Tonic Water, Zitrone	
Grapefruit Tonic	5,50
Grapefruit Saft, Fever Tree Eldelflower Tonic Water, Gurkenscheibe	
Ginger & Mint Tonic	6,00
Ingwer-Minze Saft, Fever Tree Premium Indian Tonic Water, Minze	

**M E
N U**



GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE *ALCOHOLIC DRINKS*

APERETIVOS

Pink Prosecco	7,50
Prosecco, Fever Tree Premium Wildberry Tonic, Limette	
Hugo	7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	
Aperol Spritz	7,50
Aperol, Prosecco, Orange	
Lemon Spritz	7,50
Aperol, Prosecco, Fever Tree Sicilian Bitter Lemon, Zitrone	
Cynar Spritz	7,50
Cynar, Prosecco, Limette	
Cynar Lemon	7,50
Cynar, Prosecco, Fever Tree Sicilian Bitter Lemon, Gurkenscheibe	
Lillet Berry	7,50
Lillet Blanc, Fever Tree Premium Wildberry Tonic, Zitrone	
Edel Lillet	7,50
Lillet Rosé, Fever Tree Eldelflower Tonic Water, Minze	
Campari & Soda	7,50
Campari, Soda, Zitrone	
Campari Spritz	7,50
Campari, Prosecco, Soda , Orange	



GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

BIER

0,3l. 0,5l.

Fassbier/Drafts

3,50 5,80

HEIDENPETERS Helles

3,50 5,80

HEIDENPETERS Pilz

Flaschenbier/Bottled Beer

4,50

HEIDENPETERS Pale Ale

5,50

Schneider Hefeweizen

Alkoholfreies Bier/Alcoholfree Beer

HEIDENPETERS FREE BEER

3,50

Schneider Hefeweizen

5,00

ANIS & CO

4cl 20cl 35cl 70cl

Beylerbeyi Raki

Mavi

5,80

34,00

60,00

Göbek

6,80

23,00

38,00

70,00

Pastis 51

5,80

mit Eiswürfeln & Wasser

with ice cube & water

CIDER

0,33l

OSTMOST

Bio-Streuobst-Cider OUTCIDER

4,50

mild naturtrüb 4,5%



GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

GIN & TONIC

Pink Gin & Tonic	11,00
Tanqueray, Fever Tree Premium Wildberry Tonic, Limette	
Nordes Fever	12,00
Nordes, Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Limette	
Edel Monkey	12,00
Monkey47, Fever Tree Eldelflower Tonic Water, Rosmarin	
Seaside Fever	12,00
Edinburgh Seaside, Fever Tree Premium Indian Tonic Water, Orange	
Gin Fever Mare	12,50
Gin Mare, Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin	
The Illusionist & Tonic	12,50
The Illusionist, Fever Tree Premium Indian Tonic Water, Zitronenzeste	

SPECIAL DRINKS

Wodka & Tonic	11,00
Green Bio Wodka, Fever Tree Mediterranean Tonic Water & Orange	
Wodka & Ginger-Mint	11,00
Green Bio Wodka, Ingwer-Minze-Saft, Soda & frische Minze	
Moscow Mule	12,00
Green Bio Wodka, Fever Tree Ginger Beer & Gurkenscheibe	
Dark & Stormy	12,00
Rum, Fever Tree Ginger Beer & Limette	
Gin Basil Smash	12,50
Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Whiskey Sour	12,50
Buellit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Zitronenzeste	
Gin Sour	12,50
Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Zitrone	
Wodka Sour	12,50
Green Bio Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Limette	



GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

WEIN / WINE

	0,2l.	0,5l.	Flasche
Weißwein/White Wine			
Obra Prima (Vinho Verde, POR)	5,20	13,00	18,00
Majestik (Sauvignon Blanc & Sultaniye, TR)	5,50	13,50	19,00
Laurentiushof (Riesling, Mosel, Bio, DEU)	5,80	14,50	29,00 (1l)
Wasenweiler (Grauburgunder, Kaiserstuhl, DEU)	6,00	15,00	30,00 (1l)
Vitese, DOC (Grillo, IT)	6,00	15,00	21,00
KAV (Narince, TR)			22,00

Weißweinschorle *White wine spritzer* 5,00

Rosé Wein/Rosé Wine

Majestik (Grenache & Kalecik Karası, TR)	5,50	13,50	19,00
Château Saint Hilaire (Syrah, FR)	5,80	14,50	20,00

Rotwein/Red Wine

Antik (Shiraz & Cabernet Sauvignon, TR)	5,50	13,50	19,00
Terre di Montelusa (Nero d'Avola, IT)	5,80	14,50	20,00
Lacrimus Rex (Rioja, SP)	6,00	15,00	21,00
Messapi (Primitivo, IT)	6,00	15,00	21,00
DLC (Kalecik Karası, TR)			22,00

SCHAUMWEIN/ SPARKLING WINE

	0,1l.	0,2l.	Flasche
Ponte (Prosecco Frizzante, IT)	4,50		26,00
Prosecco auf Eis		6,00	
Mimosa (Prosecco & frisch gepresster Orangensaft)		6,50	
Zotz (Blanc de Blancs Sekt - alkoholfrei)			28,00
Brut Classique (Cremánt, FR)			30,00
Rexach Baqués (Cava Reserva, Bio, SP)			30,00
Veuve Pelletier Brut (Champagner, FR)			40,00



GETRÄNKEKARTE

Drink Menu

DIGESTIF

2cl 4cl

Obst- & Edelbrände/Fruit & fine spirits

Marillenbrand	3,00	
William's Birne	3,00	
Calvados Normandie	3,50	
Grappa Chardonnay	3,50	
Grappa Riserva Barrique	4,00	

Kräuterschnaps/Herbal schnapps

Mampe (halb und halb)	3,00	
Averna	3,50	

SPIRITUOSEN / SPIRITS

2cl 4cl

Whiskey

Bulleit (Bourbon Whiskey)	3,50	6,00
Jack Daniels (Tennessee Whiskey)	3,50	6,00
Bushmills (Single Malt 10 Jahre)	4,00	8,00

Rum/Ron Caribbean

Cuate 01 (blanco especial)	3,00	6,00
Cuate 06 (anajo reserva)	3,50	7,00
Cuate 13 (gran reserva)	4,00	8,00

Shots

Berliner Luft	2,50	
Green Partisan Bio Wodka	3,00	
Tequilla gold/silver	3,50	
Limoncello	3,50	
Frangelico Liqueur Haselnuss	3,50	



ALLERGENE

a	Konservierungsstoffe
b	Koffeinhaltig
c	Antioxidationsmittel
d	Geschwefelt
e	Farbstoffe
f	Geschwärzt
g	Chininhaltig
h	Phosphat
i	Süßungsmittel