

FRÜHSTÜCK  
BIS 13 UHR  
SA./SO. BIS 15 UHR

# MIT SCHRIFTSTELLERN FRÜHSTÜCKEN

## STARTER

Crémant Blanc (0,1) .....	8,00
Crémant Rosé (0,1) .....	8,50
Fresh Orangensaft (0,2) .....	5,50



## ASTRID LINDGREN FÜR ZWEI

Gourmet-Klassiker mit 2 Glas Prosecco Spumante oder Orangensaft zum Start, Brötchentüte mit 4 Handbrötchen und 1 Croissant, Rührei, Bauernspeck, geräucherter Lachs, Meerrettich, Käse- und Aufschnittvielfalt, Tomato-Mozzarella-Spieß, Blütenhonig, Nuss-Nougat-Creme, hausgemachte Marmelade, Butterbonbon, Obstsalat im Gläschen und Süßes aus der Pâtisserie .....

45,50

## MARIO PUZO

Gebackenes Bauernomelette mit Schmelztomaten, frischen Kräutern, Schalotten und Bergkäse dazu Brötchentüte mit Handbrötchen und Butterbonbon .....

15,50

mit geräuchertem Lachs ..... + 5,90

## RICHARD YATES

Eggs Florentine – pochierte Eier auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise dazu gebackene Kartoffel-Rösti .....

16,50

mit geräuchertem Lachs ..... + 5,90



## ERNEST HEMINGWAY

Geröstete Bauernschnitte mit cremiger Avocado, Hummus, gebratenen Pilzen, zweierlei Tomate, Rucola und pochierten Eiern von Freilauf-Hühnern .....

16,50

mit geräuchertem Lachs ..... + 5,90

## KAREN DUVE VEGAN

Gerösteter Laugen-Bagel mit Avocado, Granatapfelkernen, italienisches Grillgemüse, Sprossen und Rucola-Basilikum .....

15,80

mit veganem Feta ..... + 5,50

## EXTRAS

FRISCHER OBSTALAT & Naturjoghurt .....	8,50
PFANNENRÜHREI oder SPIEGELEI (2 St.) .....	4,80
KROSSER BAUERNESPECK .....	3,50
MARMELADE   HONIG .....	2,50
NUSS-NOUGAT-CREME .....	2,50
GLUTENFREIE BRÖTCHEN .....	3,00
BRÖTCHEN / VOLLKORNBRÖTCHEN .....	2,50
2 SCHEIBEN SCHWARZBROT .....	2,80
BUTTERCROISSANT .....	2,90

Die Extras sind nur in Verbindung mit einem Frühstück und nicht einzeln bestellbar.

## ELVIS PRESLEY

Double Toast Hawaii „Spanish Topping“ mit flambierten Ananas-Raguet in Schalotten, Zucker, Chili und Rum auf in der Pfanne gebackenem Brioche, gratiniert mit Bergkäse und Serrano-Schinken .....

16,60

## GRAHAM GREENE

English Breakfast mit 2 Spiegeleiern mit Bauernspeck, Bohnen in Tomatensud, Nürnberger Rostbratwürstchen, Grill-Tomate, Champignons, Brioche, Butterbonbon und Orangenmarmelade .....

17,50



## MARK TWAIN

Von der Etagere Brötchentüte mit 2 Handbrötchen, Räucherlachs & Meerrettich, Rührei mit Speck, Käse- und Aufschnittvielfalt, Butterbonbon, Marmelade, Blütenhonig und Nuss-Nougat-Creme .....

16,50

## F. SCOTT FITZGERALD

Gebackene Pancakes mit Ahornsirup, Waldfrüchten und Joghurt .....

13,50

## JULIETTE GRÉCO

Ofengebackene Butter-Croissants (2) mit Blütenhonig, Marmelade und Butterbonbon, dazu Pfannen-Rührei & hausgeschnibbelter Obstsalat auf Naturjoghurt .....

15,50

## HAUSKLASSIKER

# Sonntags- table-Brunch

AB 4 PERSONEN NUR MIT RESERVIERUNG  
SONNTAG AB 9.30 UHR

Einfach mal an der langen Tafel mit Freunden und Familie kulinarische Leckereien von der Etagere genießen. Hausgemachte Antipastivielfalt, kleine Schmankerl vom Küchenchef, Tomate & Mozzarella, Rührei von Freiland-eiern, Bauernspeck, Käse- und Aufschnittvielfalt, geräucherter Lachs an Meerrettich, Landbutter, Nutella, Blütenhonig, Marmelade, große Brötchentüte, Süßes aus der Hauskonditorei und Heißes aus dem saisonalem Suppenkessel.

Inklusive frisch gebrühtem Filterkaffee und Bio-Schwarztee aus der Kanne. Alle weiteren Getränkewünsche nach Karte.

PRO PERSON  
**34,50**

KIDS BIS 12 JAHRE 50% • BRUNCHTIME 2 STUNDEN

BEI RESERVIERUNGEN AB 8 PERSONEN BITTEN WIR UM EINE VORAUSWAHL DER SPEISEN.

## APERITIF

CREMANT BLANC 0,1	8,00
CREMANT ROSÉ 0,1	8,50
LILLET WILDBERRY 0,1	9,00
APEROL SRITZ	9,00

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE CREMA GOURMET	3,80
BECHER KAFFEE CREMA GOURMET	4,60
TASSE FILTERKAFFEE <i>auch entkoffeiniert</i>	3,80
BECHER FILTERKAFFEE <i>auch entkoffeiniert</i>	4,50
ESPRESSO <i>solo</i>	3,50
ESPRESSO <i>doppio</i>	4,80
ESPRESSO MACCHIATO <i>solo</i>	3,80
ESPRESSO MACCHIATO <i>doppio</i>	5,00
CAPPUCCINO <i>geschäumte Milch</i>	4,80
FLAT WHITE	5,00
LATTE MACCHIATO <i>solo</i>	5,00
LATTE MACCHIATO <i>mit Caramel oder Vanille</i>	5,50
CAFÉ AU LAIT <i>großer Milchkaffee</i>	5,00
HEISSE SCHOKOLADE <i>mit Milchschaum</i>	5,00

## BIO-TEE

TEE <i>Schwarztee</i>	4,40
HIGH DARLING <i>Darjeeling</i>	4,40
LAZY DAZE <i>Earl Grey</i>	4,40
ORANGE SAFARI <i>Rooibos   Vanille   Orange</i>	4,40
LOW RIDER <i>Grüntee</i>	4,40
MAYBE BABY <i>Früchtetee</i>	4,40
HEIDI DELIGHT <i>Alpenkräuter</i>	4,40
MASTER MINT	4,40
FRESH INGWER   MINZE <i>Naturlassen</i>	6,00

## SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE 0,2	4,40
SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE 0,75	8,50
COCA COLA   ZERO   SPEZI   FANTA   SPRITE 0,2	4,40
COCA COLA   ZERO   SPEZI   FANTA   SPRITE 0,40	5,90

## JUICE & SCHORLEN

MARACUJA | CRANBERRY | RHABARBER  
APFEL | JOHANNISBEERE

SAFTSCHORLEN 0,2	4,40
SAFTSCHORLEN 0,4	5,90
SÄFTE / NEKTARE 0,2	4,50
SÄFTE / NEKTARE 0,4	6,20

## BRAUKUNST

CARLSBERG PREMIUM   PILSENER 0,25	4,50
CARLSBERG PREMIUM   PILSENER 0,4	5,90
ALSTERWASSER 0,25	4,50
ALSTERWASSER 0,4	5,90
HOLSTEN ALKOHOLFREI FL. 0,33	5,00
GRIMBERGEN BLANCHE HEFEWEIZEN 0,25	4,80
GRIMBERGEN BLANCHE HEFEWEIZEN 0,5	6,50
„RAINERS“ LIEBLINGS-SCHNEIDER WEISSBIER 0,5	6,00
ERDINGER ALKOHOLFREI HEFEWEIZEN 0,5	6,00

## OFFENE WEINE

WEISS | ROSÉ | ROT | 0,15L

GRAUER BURGUNDER EDITION C ROSÉ WEINGUT WOLF   PFALZ <i>TOP-Geschmack &amp; Farbenspiel</i>	8,00
UNGSTEIN GRAUER BURGUNDER WEINGUT HERRENBERG-HONIGSÄCKEL   PFALZ <i>Weich &amp; fruchtige Gaumenfreuden</i>	7,50
RIESLING TROCKEN   PFALZ 4 JAHRESZEITEN <i>Harmonisch, ausgewogen und fruchtig</i>	7,50
WEISSWEIN-SCHORLE	6,50
PELLEHAUT ROSÉ   TROCKEN   FRANKREICH <i>Frische anhaltende Gaumenfreude</i>	7,50
WATERFRONT SHIRAZ   SÜDAFRIKA <i>Tolle Balance durch großen Fruchtanteil und intensiven Duftgehalt</i>	8,00
SPÄTBURGUNDER   PFALZ <i>Aromenreife rote Beeren, harmonisch &amp; vollmundig</i>	7,50

## FLASCHEN WEINE

WEISS | ROSÉ | ROT

OKTAV   GRAUBURGUNDER TROCKEN, WEINHAUS HEGER   BADEN	42,00
ROSÉ PELLEHAUT TROCKEN   FRANKREICH	33,00
PRIMITIVO PUGLIA TROCKEN   ITALIEN	39,00

*Schnäpse & Digestive  
an der Bar!*



# Table Brunch

*Ab 4 Personen, nur mit Reservierung  
Täglich ab 9.30 Uhr (Brunchzeit 2 Stunden)*

*Einfach mal an der langen Tafel mit Freunden und Familie kulinarische Leckereien von der Etagere genießen. Hausgemachte Antipastivielfalt, kleine Schmankerl vom Küchenchef, Tomate & Mozzarella, Rührei von Freilandeiern, Bauernspeck, Käse- und Aufschnittvielfalt, geräucherter Lachs an Meerrettich, Landbutter, Nutella, Blütenhonig, Marmelade, große Brötchentüte, Franzbrötchen, Süßes aus unserer Konditorei und Heißes aus dem Suppenkessel.*

*Inklusive frisch gebrühtem Filterkaffee und Bio Schwarztee aus der Kanne.  
Alle weiteren Getränkewünsche nach Karte.*

PRO PERSON

34,50

KIDS BIS 12 JAHRE 50%  
BRUNCHTIME 2 STUNDEN



FRIENDS & FAMILY

# Privat Brunch

ab 25 Personen

*Start mit einem Glas prickelnden Prosecco.*

*Große Auswahl kulinarischer Frühstücksleckereien  
in kleinen Schälchen und von der Etagere.*

*Hausgemachte Antipastivielfalt und Schmankerl aus der Gardemanger Küche.  
Saisonales Vegi- & Fleisch- Tageskreationen Buffet „Küchenchef-Kreation“.*

*Inkl. Süßem aus der Hauskonditorei.*

*Frischem Filterkaffee, Bio Schwarztee aus der Kanne,  
Mineralwasser Sanft & Sprudel, Softgetränke und Fruchtsaftchorle.*

PRO PERSON

## 64,50

KIDS BIS 12 JAHRE 50%  
BRUNCHTIME 3 STUNDEN