

MIT SCHRIFTSTELLERN FRÜHSTÜCKEN

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

ASTRID LINDGREN FÜR ZWEI

Gourmet-Klassiker mit 2 Glas Prosecco Spumante oder Orangensaft zum Start, dazu ofenfrische Handbrötchen, Rührei, Bauernspeck, geräucherter Lachs, Meerrettich, Käse- und Aufschnittvielfalt, Tomate-Mozzarella-Spieß, Blütenhonig, Nuss-Nougat-Creme, hausgemachte Marmelade, Butterbonbon, Obstsalat im Gläschen und Süßes aus der Pâtisserie 39,00

MARIO PUZO

Gebackenes Bauernomelette mit Schmelztomaten, frischen Kräutern, Schalotten und Bergkäse dazu ofenfrisches Brötchen und Butterbonbon 12,80
mit geräuchertem Lachs + 4,50

RICHARD YATES

Eggs Florentine – pochierte Eier auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise dazu Butter-Brioche 13,50
mit geräuchertem Lachs + 4,50

MARK TWAIN

Von der Etagere: frische Handbrötchen, Räucherlachs & Meerrettich, Rührei mit Speck, Käse- und Aufschnittvielfalt, Butterbonbon, Marmelade, Blütenhonig und Nuss-Nougat-Creme 15,50

GRAHAM GREENE

English breakfast mit zwei Spiegeleiern, Bauernspeck, Nürnberger Rostbratwürstchen, Baked Beans, Grill-Tomate, Champignons und Kartoffelrösti 14,90

F. SCOTT FITZGERALD

Gebackene Pancakes mit Ahornsirup, Früchten und Joghurt mit Beerenkompott 11,90

ERNEST HEMINGWAY

Vitalität mit Freiland-Rührei, Avocado, Hummus, gebratenen Pilzen und Tomatensalsa in geröstetem Rosmarin-Focaccia 12,90
mit geräuchertem Lachs + 3,80

Table Brunch

AB 4 PERSONEN, NUR MIT RESERVIERUNG
TÄGLICH AB 9.30 UHR, SONNTAGS 9.30-11.45 UHR,
12.00-14.30 UHR (BRUNCHTIME 2 STUNDEN)

Leckereien von der Etagere: Hausgemachte Antipastivelfalt, kleine Schmankerl vom Küchenchef, Tomate & Mozzarella, Rührei von Freilandeiern, Bauernspeck, Käse- und Aufschnittvielfalt, geräucherter Lachs an Meerrettich, Landbutter, Nutella, Blütenhonig, Marmelade, ofenfrische Brötchen, Franzbrötchen, Süßes aus unserer Konditorei und Heißes aus dem Suppenkessel. Inklusive frisch gebrühtem Filterkaffee und Istanbul Nights Bio Schwarztee mit Minze und Gewürzen aus der Kanne. Alle weiteren Getränkewünsche nach Karte.

PRO PERSON 29,50 | KIDS BIS 10 JAHRE 50%

COLETTE

Weich- und Schnittkäse-Variationen von der Etagere, dazu Tomaten-Mozzarella-Spieß, Obstsalat im Gläschen, Butterbonbon, Blütenhonig, zweierlei Handbrötchen 14,90

KAREN DUVE VEGAN

Gerösteter Laugen-Bagel mit Avocado, Granatapfelkernen, italienischem Grillgemüse, Sprossen und Rucola-Basilikum-Mix 13,50
mit veganem Feta + 4,00

RICHARD POWERS VEGAN

Warmer Haferbrei mit Toppings von frischen Früchten & Nüssen 9,50

EXTRAS

FRISCHER ORANGENSAFT 0,2	4,80
FRISCHER SAISONALER OBSTSATL	6,50
PFANNENRÜHREI ODER SPIEGELEI (2 St.)	3,90
KROSSER BAUERNSPECK	2,50
RÄUCHERLACHS MEERRETTICH	5,50
MARMELADE HONIG	2,00
NUSS-NOUGAT-CREME	2,00
GLUTENFREIE BRÖTCHEN	2,50
BRÖTCHEN / VOLLKORNBRÖTCHEN	2,00
HAMBURGER FRANZBRÖTCHEN	2,50

HAUSSPEZIALITÄTEN

FRIESEN-KARTOFFEL- SCHAUMSÜPPCHEN

Mit Röschen vom Rauchlachs,
Crème fraîche und frischem Meerrettich 8,50

NORDISCH BY NATURE

Hausgebeizter Wildblüten-Lachs, Kartoffelrösti,
Crème fraîche, Honig-Dill-Senf-Dip 18,00

BACKHENDL | FELDSALAT CROUTONS | KÜRBIS

Backhendl auf angemachten Feldsalat in
leichtem Sylter Dressing, Croûtons, Kürbiskernen,
Kürbiskernöl-Schnee und Kirschtomaten 22,00
Ohne Backhendl 14,00

KÖNIGSBERGER KLOPSE KAPERN | ROTE BETE

Königsberger Klopse vom Kalb an Kapernsauce
mit Nussbutter-Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 18,00

WIENER SCHNITZEL | MILCHKALB

An lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
mit Preiselbeeren und Zitrone 26,00

LITERATURHAUS-CURRYWURST UND TRÜFFEL-FRIES

mit feuriger Curry-Tomatensauce,
dazu Fries & Trüffelmayo 14,50

SCHWEIZER PFANNENRÖSTI HAUSGEMACHT

Mit gekräuterten Waldpilz-Ragout,
Röstzwiebel-Schmand-Topping und Grünzeug-Bouquet 18,00

PROVOLONE | AUBERGINE SÜSSKARTOFFEL | WALNUSS

Gefüllte Ravioli mit Provolone und Aubergine
auf Süßkartoffelpüree und karamellisierten Walnüssen 17,00

APERITIF

CREMANT BLANC 0,1	7,00
CREMANT ROSÉ 0,1	7,50
LILLET WILDBERRY 0,1	8,00
APEROL SPRITZ KLASSIKER	8,00
HUGO KLASSIKER	8,00
HENDRICK'S GIN TONIC GURKE	12,00
TANQUERRY GIN TONIC	11,00

CAFÉ & TEE

TASSE KAFFEE CREMA GOURMET	3,60
BECHER KAFFEE CREMA GOURMET	4,40
TASSE FILTERKAFFEE <i>auch entkoffeiniert</i>	3,60
BECHER FILTERKAFFEE <i>auch entkoffeiniert</i>	4,00
ESPRESSO <i>solo</i>	3,30
ESPRESSO <i>doppio</i>	4,20
ESPRESSO MACCHIATO <i>solo</i>	3,40
ESPRESSO MACCHIATO <i>doppio</i>	4,40
CAPPUCCINO <i>geschäumte Milch</i>	4,20
FLAT WHITE	4,40
LATTE MACCHIATO <i>solo</i>	4,80
LATTE MACCHIATO <i>mit Caramel oder Vanille</i>	5,20
CAFÉ AU LAIT <i>großer Milchkaffee</i>	4,80
HEISSE SCHOKOLADE <i>mit Milchschaum</i>	4,50

TEESPEZIALITÄTEN

ENGLISH BREAKFAST TEA <i>Schwarztee</i>	4,20
HIGH DARLING <i>Darjeeling</i>	4,20
LAZY DAZE <i>Earl Grey</i>	4,20
ORANGE SAFARI <i>Rooibos Vanille Orange</i>	4,20
LOW RIDER <i>Grüntee</i>	4,20
MAYBE BABY <i>Früchtetee</i>	4,20
FRESH INGWER MINZE <i>Naturlassen</i>	5,50

SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE 0,25	3,90
SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE 0,75	7,50
COCA COLA ZERO SPEZI FANTA SPRITE 0,25	3,90
COCA COLA ZERO SPEZI FANTA SPRITE 0,40	4,80

JUICE & SCHORLEN

MARACUJA CRANBERRY RHABARBER APFEL JOHANNISBEERE WILDKIRSCH	
SAFTSCHORLEN 0,2	3,90
SAFTSCHORLEN 0,4	4,90
SÄFTE / NEKTARE 0,2	4,00
SÄFTE / NEKTARE 0,4	5,20

DESSERT

SALZ-KARAMELL PANNA COTTA

Krokant | Bourbon-Vanille 9,00

VANILLE | HIMBEEREN MANDEL

*Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
Mandelsplittern und Schlagsahne* 9,00

HEISS & FEIN

*Italienischer Espresso trifft Unterthurner
Waldbeerenbrand aus Tirol – riechen, beißen, riechen*..... 8,00

BEI ALLERGIEN SPRECHEN SIE
UNSER PERSONAL GERNE AUF
UNSERE ALLERGENKARTE AN.

BRAUKUNST

CARLSBERG PREMIUM PILSENER 0,25	4,00
CARLSBERG PREMIUM PILSENER 0,4	4,90
HOLSTEN BERNSTEIN LAGER 0,25	4,00
HOLSTEN BERNSTEIN LAGER 0,4	4,90
ALSTERWASSER 0,25	4,00
ALSTERWASSER 0,4	4,90
HOLSTEN ALKOHOLFREI FL. 0,33	4,00
GRIMBERGEN BLANCHE HEFEWEIZEN 0,25	4,00
GRIMBERGEN BLANCHE HEFEWEIZEN 0,5	5,60
„RAINERS“ LIEBLINGS SCHNEIDER WEISSBIER 0,5	5,50
ERDINGER ALKOHOLFREI HEFEWEIZEN 0,5	5,50

OFFENE WEINE

WEISS | ROSÉ | ROT

WEISSBURGUNDER TROCKEN PFALZ 4 JAHRESZEITEN <i>Fruchtige Aromen, angenehmer Begleiter zum Essen</i>	7,50
HEGER GRAUBURGUNDER TROCKEN BADEN <i>Feiner unkomplizierter Trinkgenuss mit herausragender Frische</i>	9,00
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
PRIMITIVO 12 E MEZZO ITALIEN <i>Tolle Balance durch großen Fruchtanteil und intensiven Duftgehalt</i>	7,50
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT SÜDAFRIKA <i>Cape Bridge, aromenreife rote Beeren, harmonisch & vollmundig</i>	7,50