

DÎNETTE x BRUNCHETTE

Croissant / Schokocroissant

1,20€ / 1,60€

Trans Croque

(Pilze, Spinat, Bechamel, Trüffelöl, Spiegelei)

9€

(+1,5€ mit knusprigen Bacon)

Eggs Benedict dazu Salat

(hausgemachte Sauce Hollandaise, pochierte Eier, Bacon oder Graved Lachs)

9,5€

Avocado auf hausgemachtem Brot mit Mango, roten Zwiebeln, pochiertes Ei, Chli Lime

Dressing

6,5€

(+1,5€ mit knusprigen Bacon oder Gravelax)

Dinettes Pancakes

(mit geräuchertem Ricotta, Ahornsirup, knusprigen Bacon und Spiegelei)

8,5€

Menage a Trois: Artischocken Topinambur Creme, Babaganoush, Kürbiscreme, dazu Feldsalat
und Knoblauchbrot (vegan)

7€

Porridge aus Hafer mit Haselnussmilch, hausgemachter Nutella und Birnen (vegan)

(hausgemachtes Knusper Granola, Chia, Schokodrops, Obst)

6€

Frenchtoast aus hausgebackenem Brioche mit hausgemachter Rhababermarmelade

6€

Creamy White Chocolate Cake mit Himbeersauce

3,5€

Brunch flüssig:

Aprikosen Whiskey Sour 7,5€

Bloody Mary (Wodka, Tomatensaft, Tabasco, Gewürze) 7,5€

Matcha You Mojito (MatchaYou, hausgemachter Minz Rum, Minze, Limette) 9€

Appletizer (Apfel, Ingwer, Minze, Ginger Ale, Wodka) 8€