

frühstück im **kappen
eck**

eierspeisen

Baked Beans °12,-

Hausgemachte gebackene Bohnen in würziger Tomatensoße, wahlweise mit 2 Spiegeleiern, Rührei oder Tofuscramble | dazu empfehlen wir: extra Speck + °3,- / extra Pilze + °2,5

Florentiner Onsen Eier °12,-

2 Stück pochierte Eier nach der Onsen-Methode, Blattspinat, hausgemachte Hollandaise Soße, geröstetes Brot | dazu empfehlen wir: extra Speck + °3,- / extra Pilze + °2,5

Gröschtl °10,-

*Abgeröstete Kartoffelknödel mit Ei, gezupfter Schweinshaxe, Frühlingszwiebel
– Auch vegetarisch oder vegan erhältlich –*

sandwiches, brot und evergreens

Kimchi Grilled Cheese °8,-

Gegrilltes Sandwich mit hausgemachtem Kimchi und Käse

„Mezzy Star“ °7,5

Mezze Teller mit Rote Bete Hummus, Oliven, gerösteten Kichererbsen, Chicorée, eingelegten Pilzen – dazu Brot

Galette Breton °10,-

*Buchweizenpfankuchen wahlweise mit
– Schinken, Käse & Ei
– gegrilltem Chicorée, Käse & Ei*

davor, dazu oder danach

Süße Galette °6,5

Buchweizenpfannkuchen mit Apfelmus

mit Bio-Vanilleeis: +°3,5

French Toast °8,-

Hausgemachtes Brioche, Ahornbutter, Meersalz

Granola °7,-

*Hausgemachtes Granola mit Ahornsirup und Miso, Orangen & Grapefruit
wahlweise mit Joghurt oder Kokosjoghurt*

PBJ Sandwich °4,-

mit Erdnussbutter und hausgemachter Marmelade

extras

Speck + °3,- / Gebratene Pilze + °2,5 / Portion Baked Beans + °3,5 / Extra Ei + °2,5 / Butter + °2,-

kaffee

Filterkaffe °3,5

Rafiki Tansania frisch geröstet von MAK

Cappuccino °3,8

mit Kuh- oder Hafermilch

Espresso °2,7