

UNSER LUNCH AB 11.30 UHR

LUNCHSPECIAL:

(servieren wir bis 15 Uhr)

KLEINER MARINIERTER WILDKRÄUTERSALAT

j

4,50€

SUSHI LASAGNE

Marinierter Sushi-Reis geschichtet mit Thunfisch, Nori Blättern, Avocado und Gurke, dazu Edamame und Wakame

g, d, f, k

12€

ESCHINGER OFENBROT

Mit Tomaten-Schmand, grünen und schwarzen Oliven, Fetakäse, Pinienkernen und Rucola

a, g, h

14€

OPTIONAL: PARMASCHINKEN +3€

FLAMMKUCHEN

(servieren wir bis 16.00 Uhr)

Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Lauch und Zwiebel

a, c, g, l

Flammkuchen mit Hirtenkäse, Peperoni und Babyspinat

a, c, g, l

Süßer Flammkuchen mit Apfel, Rosine und Zimt

a, c, g, l

12€/FLAMMKUCHEN

FOOD



Allergene: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte/Nüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefel, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 Phosphat, 10 Chinin, 11 Koffein

FOOD



BAGEL

19€

Gebatener Bagel mit cremigem Rührei aus drei Eiern, Tartufata Oliven-Champignon-Trüffelcreme, Pilzkompott, Parma-Schinken, Parmesan und Thymian

BENEDIKT

15€

2 wachsweiße Onseineier mit unserem hausgebackenen, gebratenem KARLIES Sauerteigbrot, Schwarzwald-Miso-Hollandaise, Spinat und Wildkräutersalat

- mit gekochtem Schinken

17€

- mit gebeiztem Lachs

18€

RÖSTI

17€

Knuspriger Kartoffel-Rösti mit zwei Spiegeleiern, gereiftem Bergkäse, Zitronen-Cremefraîche, hausgemachtem Crispy Chili-Öl und marinierten Wildkräutern

- mit Schwarzwälder Schinken

20€

- mit gebeiztem Lachs

23€

CROISSANT ROYAL

17€

Buttercroissant mit cremigem Omelette aus drei Eiern, flambiertem Camembert, gekochtem Schinken, Preiselbeer-Senf, mariniertem Wildkräutersalat und karamellisierten Walnüssen

AVOCADOBROT

15€

Unser hausgemachtes, gegrilltes KARLIES Sauerteigbrot, mit frischer Avocado, Hummus, Kichererbsen, eingelegtem Radicchio, Blutorange, karamellisierten Walnüssen und Kresse

- mit zwei Spiegeleiern

17€

- mit gebeiztem Lachs

18€

GRILLED CHEESE

16€

In Butter gebratenes Sandwich vom hausgemachten KARLIES Sauerteigbrot mit Comté und Bergkäse, fermentiertes Kimchi Gemüse und Kimchi Mayo

Wendet Euch bei Allergien und Unverträglichkeiten gerne direkt an unseren Service, wir haben auch eine separate Speisekarte mit Deklarationen für euch.
Küchenöffnungszeiten von 9 Uhr bis 15 Uhr

SWEETS



KUCHEN & CO.

Hausgemachte Süßigkeiten aus unserer Konditorei. Schaut gerne oben in unsere Kuchentheke oder fragt bei unserem Service nach dem aktuellen Angebot

ZIMTSCHNECKEN 3€

Täglich frisch gebackene Zimtschnecken (wenn weg, dann weg ☺)

PANCAKE TOWER 9€

Fluffige Buttermilch Pancakes mit Butter und Ahornsirup

- mit gebratenem Bacon und Banane 12€
- mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und Tonkabohne 12€

FRENCH TOAST 14€

"TIRAMISU"

Hausgemachter Hefezopf „French Toast“ mit Mascarpone-Creme, Kaffeesauce, einer Kugel Vanilleeis und Löffelbiskuit

BIRCHERMÜSLI 9€

Hausgemachtes cremiges Birchermüsli mit Tonkabohne, Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und karamellisierten Haselnüssen

FRÜHLINGSMÜSLI 9€

vegan/ glutenfrei
Kokosmüsli mit Sojajoghurt, Kokosgranola, Mango-Limetten-Salat mit Minze und gerösteten Cashewkernen

Wendet Euch bei Allergien und Unverträglichkeiten gerne direkt an unseren Service, wir haben auch eine separate Speisekarte mit Deklarationen für euch.
Küchenöffnungszeiten von 9.00 Uhr bis 15.00 Uhr, Kuchen gibt's den ganzen Tag.

FOOD



TISCHLEIN DECK DICH

Ihr könnt euch nicht so richtig entscheiden, was ihr von unserer Speisekarte nehmen möchtet, weil alles so lecker klingt?

Oder würdet am liebsten vieles probieren, habt aber Angst, dass es dann zu viel wird?

Dann probiert doch mal unser „Tischlein deck dich“ Angebot aus!

Ihr seid mindestens vier Personen und wir überraschen euch in zwei Etappen. Erst herzhaft, dann süß, mit verschiedenen Gerichten aus unserer Karte, die ihr dann alle miteinander teilen könnt.

Und zum Start gibt's noch ein Glas Sekt oder alkoholfreien Fruchtsecco zum Anstoßen

Den große Sharing Genuss gibt's für
29 € pro Person

(alle weiteren Getränke a la carte bestellbar, kommen separat dazu)

SUPPLEMENTS

1 Spiegelei / Rührei / Onsenei
von Tuninger Freilandeiern 2€

Eine Scheibe hausgebackenes, gegrilltes
Sauerteigbrot 2€

Eine Scheibe hausgebackener Hefezopf 2€

½ Avocado, aufgeschnitten 3,50€

Gebratener Bacon 3€

Portion Schinken 3€

Portion gebeizter Lachs 6€

Portion Butter 2€

Portion Naturjoghurt oder Sojajoghurt 3€

DRINKS



KAFFEE Azul - Dallmayr

Espresso - helle oder dunkle Röstung	2,70 €
Doppelter Espresso - helle oder dunkle Röstung	3,90 €
Espresso Macchiato	4,50 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,50 €
Café Creme	3,50 I
Cappuccino - klein groß	4,50 €
Latte Macchiato	4,30 €
Milchkaffee	4,50 €
Chai Latte	4,90 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Goldene Milch	5,00

€

Ist dir Hafer- oder Kokosmilch in deinem Heißgetränk lieber? +0,50 €
Gib uns gerne Bescheid.

Red Cappuccino - klein | groß
Die Südafrikanische „Kaffee-
Teespezialität“-
Rooibostee Pulver mit Milchschaum
verfeinert. Ein Cappuccino ohne
Espresso, aber mit
feinstem Rooibos Aroma.

TCED

TEE Ronnefeldt

Kännchen 5,50 €

Grüne Tees

Green Dragon Lung Ching China |

Frühjahr

Seltener Tee genuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Jasmine Gold - China | Frühjahr

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte.

Morgentau - China | Sommer

Faszinierende Grüntee komposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

Milky Oolong | China | Frühjahr

Aromatisierter Chinesischer Tie Guan Yin, ein grün

DRINKS



Schwarze Tees & Oolong

Darjeeling Summer Gold - Indien | FTGFOP | Sommer
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma
zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

English Breakfast - Sri Lanka(Ceylon)| FBOP | Sommer Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips
Und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig

Earl Grey - Indien | TGFOP | Herbst
Schwarzer Tee mit Bergamottengeschmack. Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzigen, frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

Kräuter- & Früchtetees

Verveine Kräutertee
Aromatische Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.

Fruity Camomile Kräutertee
Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Refreshing Mint Kräutertee
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Bergkräuter Kräutertee
Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch.

Rooibos Cream Orange
Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer

DRINKS



HOMEMADE & ALKOHOLFREI

	4,50 € I
	6,50 €
Unsere selbstgemachten Limos - 0,3l 0,5l	
Holunder Mango Rosmarin	
Zitrone Basilikum Himbeere Hibiskus	
(alle Limos werden mit Eiswürfel und Garnitur serviert)	
	0,4l 5,50 €
Homemade Eistee	
Sweet Berries Früchtetee mit Rosmarin	
Schwarztee mit Blütenhonig	
	0,1l 3,50 €
Hausgemachter Kombucha	
Grüntee-Kombucha mit Eis und Zitrone	
	5,50 €
Detox Wasser still oder laut 0,5l	
(serviert mit Gurke, Zitrone, Minze und Ingwer)	
	2,50 €
Tafelwasser still oder laut - 0,2l 0,5l	4,50 €
Ricker Fruchtsäfte	
Schorle - 0,2l 0,4l	3,50 € 4,50
Pur - 0,2l 0,4l	€
Orangensaft Johannisbeernektar Maracujasaft	3,90 € 5,50
Multivitaminsaft	€

Frisch gepresster Orangensaft - 0,2l | 0,4l

Softgetränke

BIERE

Fürstenberg Brauerei		
Pils	0,33l	3,50 €
Radler	0,33l	3,50 €
Alkoholfreies Pils		3,50 €
	0,33l	3,50 €
Alkoholfreies Radler (Zitrusfrei)		4,50 €
	0,33l	4,50 €
Hefe Weizen	0,50l	
Alkoholfreies Weizen (Paulaner)		
	0,50l	

WEINE & SEKT

OFFEN

Weinschorle weiß, rosé oder rot		5,50€
	0,25l	5,50€
Numero 1 Sekt, Brut, Valckenberg		4,90€
	0,10l	10,70€
Grauburgunder, Clauß		5,20€
	0,10l 0,25l	11,20€
Burg-Cuvée weiß, Höfflin		4,20€
	0,10l 0,25l	5,20€
Rosé Spätburgunder, Clauß		8,90€
	0,10l 0,25l	5,20€
Burg Cuvée rot, Höfflin		11,20€
	0,10l 0,25l	

8,50 €

8,50 €

8,50 €