UNSER LUNCH AB **11:30 UHR**



FOOD

LUNCHSPECIAL:
(servieren wir bis 15 Uhr)

KLEINER MARINIERTER WILDKRÄUTERSALAT
j
4,50€

RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN
Cremiges Risotto mit Pfifferlingen, karamelisierten Haselnüssen, Thymian und Parmesan
g
14€

ZWIEBELKUCHEN
Hausgemachter Zwiebelkuchen mit mariniertem Wildkräutersalat
a, g, j
12€

Optional mit knusprig gebratenem Bacon **+ 3€**

OFENBROT
(servieren wir bis 16 Uhr)

OFENBROT
mit Schmand-Creme, Apfel, Walnüssen, Honig und Zimt
a, g, h
14€

OFENBROT
mit Schmand-Creme, Butternut-Kürbis, Ziegenfrischkäse, eingelegten roten Zwiebeln, Walnüssen und Thymian
a, g
16€

Optional mit knusprig gebratenem Bacon **+ 3€**

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

BENEDIKT 15€

2 wachsweiche Onseneier mit unserem hausgebackenen, gebratenem KARLIES Sauerteigbrot, Schwarzwald-Miso-Hollandaise, Spinat und Wildkräutersalat

- mit gekochtem Schinken 17€
- mit gebeiztem Lachs 18€

AVOCADOBROT 15€

Unser hausgemachtes, gegrilltes KARLIES Sauerteigbrot, mit frischer Avocado, mariniertem Hüttenkäse, gegrillter Wassermelone, Gurke, Kresse und gerösteten Pinienkernen

- mit zwei Spiegeleiern 17€
- mit gebeiztem Lachs 18€

PASTRAMI BAGEL 19€

Gerösteter Bagel mit lauwarmem Pastrami, hausgemachter Senfsoße, Sauerkraut, Cheddarkäse, Gewürzgurken, fittiertem Spiegelei und mariniertem Wildkräutersalat

GRILLED CHEESE 16€

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

SHAKSHUKA 16€

Orientalisches Tomaten - Paprika Ragout mit Gewürzjoghurt, 2 Onseneiern, geröstetem KARLIES-Sauerteigbrot, hausgemachtem Kräuter Pesto und frischer Petersilie

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. 4€

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 Pflaumenkompott und karamellisierten Haselnüssen 12€

FRENCH TOAST 14€

Hausgemachter Hefezopf „French Toast“ mit Vanillecreme, karamellisierter Birne, Buttercrumble und einer Kugel Walnusseis

BIRCHERMÜSLI 11€

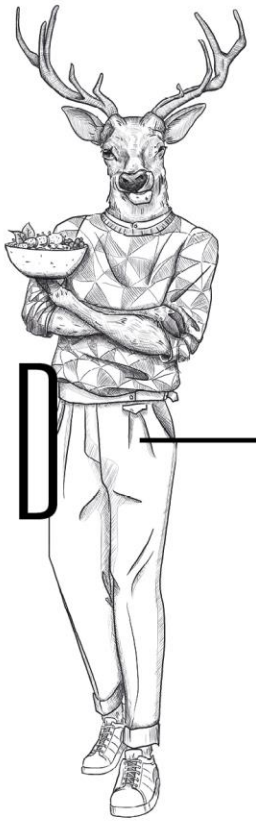
Hausgemachtes, cremiges Birchermüsli mit Tonkabohne, Pflaumenkompott und karamellisierten Haselnüsse

APFEL ZIMT PORRIDGE 11€

vegan/ glutenfrei

Cremiges Haferporridge mit Zimt, Sojajoghurt, crunchy Mandelgranola, Apfelkompott und Salted Caramel

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€

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