

GRUPPEN MENU

SHARING PLATES

3 PLATES 29€/PERSON

4 PLATES 35€/PERSON

5 PLATES 42€/PERSON

DIE GERICHTE WERDEN ENTSPRECHEND DER PERSONENANZAHL PORTIONIERT UND AUF GROSSEN PLATTEN IN DIE MITTE DES TISCHES SERVIERT.

OPTIONAL

HAUSGEMACHTES BROT | 3

+ TAPENADE 3

+ OLIVEN 3.5

PLATES zum teilen in die Mitte

HUMMUS

TAGGIASCA OLIVEN | GEPICKELTE ZWIEBELN | GRANATAPFEL

ZIEGEN LABNEH

BUNTE BETE | PORTWEIN FEIGEN | HASELNUSS | SENFKAVIAR

LACHSFORELLEN CRUDO

ZITRONEN DITON VINAIGRETTE | GRÜNER APFEL | DILL | SENFKAVIAR

GERÖSTETE AUBERGINE

BOHNENCREME | GRÜNE SALSA | CRISPY CHILI CRUNCH

KALBSCARPACCIO

LACHSFORELLENSOSSE | GEPICKELTE RADIESCHEN | KAPERN | SCHNITTLAUCH

GALEGA OKTOPUS

SÜSSKARTOFFEL PÜREE | PIMIENTOS | RAUCHMANDELN

PIRI PIRI CHICKEN FREILAND

FARRO | GELBE GRÜNE ZUCCHINI SALAT

BRUNCH GRUPPEN MENU

SHARING PLATES

3 PLATES 24€/PERSON

4 PLATES 30€/PERSON

5 PLATES 36€/PERSON

DIE GERICHTE WERDEN ENTSPRECHEND DER PERSONENANZAHL PORTIONIERT UND AUF GROSSEN PLATTEN IN DIE MITTE DES TISCHES SERVIERT.

OPTIONAL

RÜHREI NATUR | 5.5

+FETA 3 +TOMATE 2 + PILZE 2 + SPECK 2 + LACHS 3.5

PLATES

TOASTED GRANOLA PLATE

GRIECHISCHER JOGHURT | HAUSGEMACHTES GRANOLA | SAISON FRUCHT

OPT. VEGAN KOKOSTJOGHURT

MORNING TOAST(S)

MASCARPONE | ORANGEN CHUTNEY | FROZEN MARACUJA

BELGISCHE WAFFEL(N)

MASCARPONE | BEEREN | KAREMELLISIERTE BANANE

KÜNSTLER MORGEN

CROISSANT | BUTTER | HAUSGEMACHTE BROMBEER MARMELADE

HERZHAFTE WAFFEL(N)

GERÖSTETE TOMATEN | PILZE | SPINATCREME | FETA

AVOCADO BROT(E)

HAUSGEMACHTES BROT | AVOCADO | OLIVENÖL | ZITRONE | CHILI