

PETIT-DÉJEUNER

10-16 UHR

KLEINES FRÜHSTÜCK ☩
Buttercroissant // Marmelade // Butter
9.5

GROSSES FRÜHSTÜCK
Buttercroissant // Brot // Marmelade //
Räucherlachs // Birchermüsli //
Butter // Wurst- und Käse
24.5

BIRCHERMÜSLI ☩
8.5

2 STK. WEISSWURST
vom Weißwurstpapst Wallner //
süßer Senf // Breze // Butter
12.-

EGGS BENEDICT ☩
Sauerteigbrot // Spinat //
Sauce Béarnaise // Salatbouquet
15.5

AVOCADO »SMASH« BROT ☩
Rühreier // Kresse
16.5

RÜHREIER oder SPIEGELEIER je 2 Stück
Brot // Butter
8.5

GARNITURES
Speck **5.-**
gekochter Schinken **5.5**
Avocado ☩ **5.-**
Räucherlachs **6.5**

OSKAR MARIA BRASS ERIE

CRÉMANT & CHAMPAGNER

Bouvet Ladubay
Crémant Rosé de Loire 0.1l **9.9** // 0.75l **52.-**

Champagne »Agapane« Brut,
Faniel & Fils 0.1l **15.5** // 0.75l **99.-**

Perrier Jouet Grand Brut Reserve
Champagner 0.75l **145.-**

Perrier Jouet Blason Rosé
Champagner 0.75l **179.-**

FRISCHE SÄFTE

Nach Tagesauswahl

PÂTISSERIE

In unserer Vitrine finden Sie eine Auswahl
an hausgemachten Kuchen

PLATS

11.30-16 UHR

SONNTAGSBRATEN
mit saisonaler Beilage

GERÄUCHERTER LACHS
Vom Lachshaus Riga in Pfaffenhofen //
Ofenkartoffel // Crème fraîche
25.-

BOEUF TARTARE
Schnittlauch-Crème fraîche //
Wachtelei // Pommes Frites
130 gr **19.5** // 230 gr **35.5**

SALAT »NIÇOISE«
Thunfisch // Sardellen // Ei //
Roscoffzwiebel // Sauce Vinaigrette
20.5

PROVENZIALISCHE
GEMÜSEQUICHE ☩
Salatbouquet // Sauerrahm
15.5

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
Sauerrahm // Speck // Zwiebeln
18.-

FLAMMKUCHEN TRUFFES ☩
Trüffelcrème // Gruyère // Parmesan //
getrocknete Pachino-Tomaten //
frischer Trüffel
29.-

RISOTTO DU JOUR

HEISSGETRÄNKE

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM

Espresso **3.1**

Espresso Macchiato **3.4**

Doppelter Espresso **5.1**

Cappuccino oder Latte Macchiato **4.5**

Caffè Crema **3.9**

Milchkaffee **4.9**

Trink-Schokolade **6.-**

WHITTINGTON TEE

Darjeeling // English Breakfast Imperial // Earl Grey //

Weisser Tee mit Vanille & Grapefruit //

Organic Gunpowder // Kamille Kräutertee //

Ooganic Mint // Red Spring

5.5

BIERE

FASS

Paulaner Helles 0.4l **4.9**

Radler 0.4l **4.8**

FLASCHE

Paulaner Weißbier 0.5l **5.5**

Pilsner Urquell 0.33l **4.8**

Paulaner Hefeweißbier dunkel 0.5l **5.5**

Paulaner Hefeweißbier leicht 0.5l **5.5**

Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei 0.5l **5.5**

Lammsbräu bio alkoholfrei 0.33l **4.8**

OSKAR MARIA BRASS ERIE

SOFTS

ADELHOLZENER CLASSIC

0.25l **3.5** // 0.75l **8.9**

HOMEMADE ICE TEA **6.5**

COCA-COLA 0.2l **4.5**

Light // Zero

ELEPHANT BAY ICED TEA 0.33l **5.-**

Pfirsich // Granatapfel

GRANINI SÄFTE & NEKTAR 0.2l **3.9**

SAFT / NEKTAR SCHORLE 0.4l **5.9**

SPEZI 0.4l **4.5**

EIZBACH LIMONADE 0.33l **4.5**

Orange oder Zitrone

FEVER TREE 0.2l **4.5**

Lemon Tonic // Tonic Water //

Ginger Beer // Ginger Ale

WEIN

WEISS

Sauvignon Blanc Touraine,
Domaine Michaud, Loire, Frankreich

0.1l **6.5** // 0.75l **37.-**

Weissburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rheinhessen, Deutschland 0.1l **7.5** // 0.75l **46.-**

Chardonnay »Ardèche«, Louis Latour, Rhone,
Frankreich 0.1l **7.-** // 0.75l **42.-**

ROSÉ

Cuvée M Rosé, Château Minuty, Provence,
Frankreich 0.1l **7.-** // 0.75l **45.-**

ROT

Château Moulin de Mallet, Bordeaux,
Frankreich 0.1l **6.-** // 0.75l **37.-**

»Ursprung« Merlot, Cabernet Sauvignon,
Portugieser, Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
0.1l **7.5** // 0.75l **46.-**

Grenache/Syrah/Mourvedre,
Côtes du Rhône »Mon Coeur«, J.L. Chave, Rhone,
Frankreich 0.1l **7.5** // 0.75l **46.-**

Vegetarisch ♻️

Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte

mit ausgewiesenen Allergenen.

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf