

Frühstück

Unsere Frühstücke werden mit einem
Brotkorb serviert

		Käse – Frühstück	15
Strammer Max	10,5	In Sesamhülle gebackenes Camembert auf Preiselbeeren, Feigensenf, Bel Paese Käse, Brie, Manchego Käse, Gorgonzola, Fetakäse, Kräuterquark Frischkäse, Konfitüre, Obst und Butter	
Zwei Scheiben Bauernbrot belegt mit Schwarzwälder Schinken, bedeckt mit drei Spiegeleiern			
Avocado-Brot	11,5		
Zwei Scheiben Bauernbrot belegt mit frischem Avocado, Strauchtomate, roten Zwiebeln bedeckt mit drei Spiegeleiern			
		Eierspeisen	
		3 Eier, alle Eierspeisen werden mit einem Brotkorb und Butter serviert	
		Rührei	
		Natur	7,5
		Mit Speck und Zwiebeln	8,5
		Mit Räucherlachs und Tomaten	9,5
		Mit Schafskäse, Tomate, Basilikum und Pesto	9
Italienisches Frühstück	13		
Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, marinierte Antipasti italienische Mortadella, Mailänder Salami, Parmaschinken auf Honigmelone, eingelegten Oliven, Brot und Butter			
Deutsches Frühstück	13		
Gekochtes Ei, Gouda, Brie, Schwarzwälder Schinken, Putenbrust, Kalbsleberwurst, Obst, Konfitüre, Brot und Butter			
Französisches Frühstück	9,5		
2 Ofenfrische Croissants, hausgemachte Erdbeermarmelade, Honig, Obst und Butter			
Vegetarisches Frühstück	12		
Bagel belegt mit Rucola und Frischkäse, in Basilikumpesto marinierten Tomaten-Mozzarella und frische Avocado			
Englisches Frühstück	14,5		
Gebackene Bohnen, Mini- Rostbratwürstchen, 2 Spiegeleiern mit knusprigem Bacon, gebratenen Champignons, Toast, Obst und Butter			
Amerikanisches Frühstück	14,5		
Sandwich aus Kochschinken und Gouda, Fluffiger Pancake mit Ahornsirup, Rührei mit knusprigen Bacon, Crispy Chicken mit Sweet-Chilli-Dip, Brot, Konfitüre, Obst und Butter			
		Bauernfrühstück	11,5
		Eier mit Röstkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke	
		Omelette mediterran	10
		Mit Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten, Schafskäse, Basilikum	
		Omelette Eiffel	10
		Eier, Putenbrust, Emmentaler und frische Kräuter	



Eiffel Spezial

Eggs Benedict 12
Pochierte Eier, Sauce Hollandaise, knusprige
Speckstreifen, Brioche Brötchen

Eggs Avocado 12
Pochierte Eier, Sauce Hollandaise, Avocado
Brioche Brötchen

Eggs Royal 13
Geräucherte Lachs, pochierte Eier, Sauce
Hollandaise, Brioche Brötchen

Eggs Parmesan 13
Trüffelöl, Parmesan, Avocado, pochierte Eier,
Sauce Hollandaise, Brioche Brötchen

Eggs Florentine 13
Pochierte Eier, Sauce Hollandaise, Babyspinat,
Zwiebeln, Brioche Brötchen

Porridge 9,5

Apfel- Zimt- Porridge
Chiasamen, Sojamilch, Cranberrys, Walnüssen
und Honig

Vanille- Porridge
Chiasamen, Sojamilch, Banane, Vanillesoße,
Blaubeeren, Chashew- Nüssen

Beeren- Porridge
Chiasamen, Sojamilch, verschiedene
Beerensorten, Nussmischung und Honig

Kokos- Porridge
Chiasamen, Kokosmilch, Kokosraspeln, Müsli,
Erdbeeren und Honig

Banane- Erdnuss- Porridge
Chiasamen, Sojamilch, Banane, Blaubeeren,
Pistazie & Erdnusscreme

Frisch gepresste Säfte 7 0,4l

wahlweise mit Ingwer

Orangensaft

Apfelsaft

Karottensaft

Smoothies 7

Alle frischen Smoothies werden in 0,4l
Gläser serviert (bis 15 Uhr)

Healthy Green
Spinat, Birne, Kiwi, Ingwer, Minze, Banane

Grasshopper
Feldsalat, Kiwi, Apfel, Passionsfrucht, Ananas

Go Mango
Mango, Orange, Naturjoghurt, Honig

Pink Berry
Erdbeere, Banane, Apfel

Ginger Kiss
Apfel, Ingwer

Sunrise
Orange, Erdbeere

Extras

Croissant 2,5

Eiweißschock 8
frische Früchte, Walnüsse, Müsli, Honig

Obstsalat 7

Joghurt mit Obst 7

Pancake 6
Marmelade/ Honig/ Nutella

2 Eier im Glas mit Butter/ Schnittlauch 6



Vorspeisen

- Tatar vom gebeiztem Thunfisch** 11
Avocado, Gurke, Kräutersalat, Sesamöl und
Limettenschmand
- Büsumer Krabbensalat** 11
Gurke, Radieschen, frischen Dill,
Bauernbrotknusper und einem Salatbouquet
- Carpaccio vom Weiderind** 11
mit frischen Champignon, Rucola und
Parmesan
- Rote Beete Carpaccio** 10
gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und
marinierten Kräutersalat

Suppen

- Rotes Linsencremesüppchen** 8
mit Curry- Croûtons, Sesamöl
- Möhren- Ingwer Süppchen** 8
mit gerösteten Chashew

Salate

- Ceasar Salat** 11
Parmesan-Knoblauch-Dressing, Croûtons,
gehobeltem Parmesan
- mit Tandoorihähnchen* 13
- mit gebratenen Garnelen* 14
- Marinierter Salat der Saison** 17
Mediterraner Tomatenbrotsalat gehobelten
Parmesan und eingelegte rote Zwiebeln
- mit Tandoori Hähnchen/
mit Garnelen/
mit gebratenen Streifen vom Rumpsteak*
- Rucolasalat** 13
gratinierter Ziegenkäse, Tomaten Pesto,
geröstete Sonnenblumenkerne, Honig

- Thunfischsalat Süden Frankreichs** 19
Marinierte Blattsalate, 2 Thunfischsteaks
(à 75g), Kräuter der Provence gegarte
Kartoffeln, geröstetes Weißbrot mit schwarzer
Olivenpaste, Cherrytomaten
und grünen Oliven

Flammkuchen

- Elsässer Flammkuchen** 12
Schmand, Speck, Zwiebeln, Petersilie
- Italienscher Flammkuchen** 14
Tomatensoße, Parmaschinken, Parmesan,
Schafskäse, getrocknete Tomaten, Rucola
- Eiffel Flammkuchen** 13
Schmand, Birne, gratinierten Ziegenkäse,
Walnüssen, Rosmarin, Honig
- Lachs Flammkuchen** 15
Schmand, geräucherter Lachs, Rucola,
Honig-Senf Sauce
- Griechischer Flammkuchen** 14
Schmand, Fetakäse, eingelegte Oliven, roten
Zwiebeln, Knoblauch, Basilikumpesto

Pasta

- Filet Medaillons** 15
auf Penne Nudeln mit Blattspinat, Gorgonzola,
gerösteten Pinienkernen und gegrillten
Kirschtomaten
- Tagliatelle** 14
mit Hähnchenbruststreifen, getrocknete
Tomaten, Pinienkernen, Rucola Basilikum
Pesto und geraspelttem Parmesan
- Tagliatelle Gamberetti** 15
mit Garnelen, dreierlei Tomaten, gerösteten
Knoblauch, Mozzarella und Basilikum Pesto

- Penne Arabiatta** 13
Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch,
frischen Chilli, Oliven und gehobeltem
Parmesan



Fisch

Gebratener Lachs 21
Lachs auf der Haut gebraten, mit Brokkoliröschen garniert mit Mandelsplitter, Thymian – Kartoffeln, Zitronen-Butter Soße und einem Beilagensalat

Krosser Zander 21
Rote Beete Risotto, frittierten Rucola, gerösteten Walnüssen auf Kokosschaum

Fleisch

Spätzle Filet Pfanne 17
mit Streifen vom Weiderind, Champignons, Lauchzwiebeln, Butterspätzle in einer cremigen Pfefferrahmsoße

Wiener Schnitzel in der Knusperpanade 21
mit Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone

Gebr. Maispouardenbrust 19
Getrüffeltes Babyspinat a la Creme, getrockneten Tomaten, Thymian-Kartoffeln

Gegrilltes Black Angus Rinderfilet 27
gebratenen Speckbohnen, Sauce à la Cafe de Paris, Kartoffelkroketten und Champignon-Walnuss-Gremolada dazu einen kleinen gemischten Salat

Gereiftes Steak vom Rinderrücken 23
serviert mit Kräuterbutter, mediterranen Antipasti Gemüse dazu Ofenkartoffeln gefüllt mit Kräuterquark

Ochsenfetzen 22
Gegrillte argentinische Rumpsteakstreifen mit zerlassener Kräuterbutter, Rosmarinzweige dazu Kräuter – Knoblauchbrot und Beilagensalat

Burger

BBQ Burger 15
100% Rinderpattie wahlweise mit Bacon, Gorgonzola, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln, dazu Süßkartoffelpommes und pikanten BBQ Dip

Grilled Cesar Chicken Burger 15
Knusprige Hähnchenbrustfilet, Römersalat, Cesar- Dressing, gereifte Strauchtomaten und Kartoffelchips

Dessert & Eis

Hausgemachter Apfelstrudel 7
Mit Mandeln, Rosinen, Vanilleeis und Schlagsahne

Kaiserschmarrn 9
Mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

Bananensplit 6
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Banane, Schlagsahne und Schokoladensauce

Gemischtes Eis 6
mit Vanille, Erdbeere, Schokoladeneis mit oder ohne Sahne



Kaffeespezialitäten

Aus der Berliner Manufaktur Andraschko
Auf Wunsch koffeinfrei mit Soja oder
laktosefreie Milch.

Kaffee	3,5
Espresso	2,5
Cappuccino	3,8
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Milchkaffee	4,2
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Latte Macchiato	4,4
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Chai Latte	4,4
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Heiße Schokolade	4,2
mit oder Sahne	
Frischer Pfefferminztee	4,0
mit Bio-Limetten	
Frischer Ingwertee	4,0
mit Bio-Limetten	
Frischer Ingwer-Pfefferminztee	4,5
mit Bio-Limetten	

Tee Kanne von Ronnefeldt 5,0

Grüner Tee
Darjeeling
Assam
Earl Grey
Pfefferminze
Rote Früchte
Rooibos Vanille

Wasser 0,25/0,75

Spreequell Naturell	3,3 / 7,0
Spreequell Classic	3,0 / 7,0

Limonade 0,31

Hausgemachte Limonade	5,5
Grapefruitsaft, Minze, Zitrone, Tonic	
Mangosaft, frische Limette, Tonic	
Cranberrysaft, frische Zitrone, Tonic	
Ingwer-Minze, frische Zitrone, Soda	

Fruchtsäfte 0,31

von Bauer	3,8
Orange, Sauerkirsche, Apfelsaft, Rhabarber, Mango, Guave auch als Schorle	

Softgetränke 0,31

Coca Cola, Cola Light,	3,8
Fanta, Sprite	
Schweppes	
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	

Bier 0,41

Berliner Pilsner	4,8
Alster, Radler	
Paulaner	0,51
Paulaner Hefe	5,0
Kristall, Alkoholfrei, Dunkle	
Bitburger Alkoholfrei	4,8
Schöfferhofer Grapefruit	4,8

Aperitif – Longdrinks 9,5

Aperol Spritz Hugo
Moscow Mule
Dirty Martini
Grapefruit Martini
Lillet Wildberry
Pernod Cola
Gin Tonic
Grapefruit – Gin Tonic
Whisky Cola
Havana 7.j Cola
Vodka Cola
Southern Comfort Ginger Ale
Cosmopolitan

