

Frühstück

Unsere Frühstücke werden mit einem
Brotkorb serviert

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



Eiffel Spezial

Eggs Benedict 11
Pochierte Eier, Sauce Hollandaise, knusprige
Speckstreifen, Brioche Brötchen

Eggs Avocado 11
Pochierte Eier, Sauce Hollandaise, Avocado,
Brioche Brötchen

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

Eggs Parmesan 12
Trüffelöl, Parmesan, Avocado, pochierte Eier,
Sauce Hollandaise, Brioche Brötchen

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

Porridge

Apfel- Zimt- Porridge 8,5
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,
Schokolade, Erdbeeren und Honig

Banane- Erdnuss- Porridge
Chiasamen, Sojamilch, Müsli, Banane,
Blaubeeren, Pistazie und 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 und Sesamöl

Büsumer Krabbensalat 11
Gurke, Radieschen, frischen Dill und einem Salatbouquet

Carpaccio vom Weiderind 11
mit Champignon, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Zitrone

Rote Beete Carpaccio 9,5
gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und marinierten Kräutersalat

Rote Beete-Avocado Carpaccio 9,5
mit Kräutersalat, Pinienkerne, mit frischen Avocado- Streifen

Suppen

Rotes Linsencremesüppchen 8
mit Curry- Croûtons und Sesamöl

Möhren- Ingwer Süppchen 8
mit gerösteten Cashew

Salate

Cesar 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 Rinderrücken

Rucolasalat 13
gratinierter Ziegenkäse, Tomaten Pesto, geröstete Sonnenblumenkerne und 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 13
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 kleinen Salatbouquet

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

Matjes Hausfrauen Art 16
2 Matjesfilet, Apfel-Zwiebel Schmand dazu Drillings-Kartoffeln und Salatbouquet

Fleisch

Spätzle Filet Pfanne 16
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
Getrüffelter Babyspinat a la Creme, getrockneten Tomaten, Thymian-Kartoffeln

Gegrilltes Black Angus Rinderfilet 27
gebratene Speckbohnen, Pfefferrahmsoße, Kartoffelkroketten, Champignon-Walnuss Gremolada dazu einen kleinen gemischten Salat

Gereiftes Steak vom Rinderrücken 22
serviert mit Kräuterbutter, mediterranen Antipasti Gemüse dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark

Ochsenfetzen 21
Gegrillte argentinische Rumpsteakstreifen mit zerlassener Kräuterbutter, Rosmarinzwige 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 14
Knusprige Hähnchenbrustfilet, Römersalat, Cesar- Dressing, gereifte Strauchtomaten und Kartoffelchips

Dessert & Eis

Hausgemachter Apfelstrudel 7
Mit Mandeln, Rosinen, Vanilleeis und Schlagsahne

Kaiserschmarrn 8,5
Mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

Bananensplit 5
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	3,0
Espresso	2,0
Cappuccino	3,5
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Milchkaffee	3,7
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Latte Macchiato	3,9
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Chai Latte	3,9
mit laktosefreier- oder Sojamilch	
Heiße Schokolade	3,7
mit oder Sahne	
Frischer Pfefferminztee	3,6
mit Bio-Limetten	
Frischer Ingwertee	3,6
mit Bio-Limetten	
Frischer Ingwer-Pfefferminztee	3,8
mit Bio-Limetten	

Tee Kanne von Ronnefeldt 4,5

Grüner Tee
Darjeeling
Assam
Earl Grey
Pfefferminze
Rote Früchte
Rooibos Vanille

Wasser 0,25/0,75

Spreequell Naturell	3,0 / 6,6
Spreequell Classic	3,0 / 6,6

Limonade 0,3l

Hausgemachte Limonade 5,0

Grapefruitsaft, Minze, Zitrone, Tonic
Mangosoft, frische Limette, Tonic
Cranberrysaft, frische Zitrone, Tonic
Ingwer-Minze, frische Zitrone, Soda

Fruchtsäfte 0,3l

von **Bauer** 3,5

Orange, Sauerkirsche, Apfelsaft,
Rhabarber, Mango, Guave auch als Schorle

Softgetränke 0,3l

Coca Cola, Cola Light, 3,5
Fanta, Sprite

Schweppes

Ginger Ale, Tonic Water,
Bitter Lemon

Bier 0,4l

Berliner Pilsner 4,5
Alster, Radler

Paulaner 0,5l

Paulaner Hefe 4,8

Kristall, Alkoholfrei, Dunkle

Bitburger Alkoholfrei 4,8

Schöfferhofer Grapefruit 4,8

Aperitif – Longdrinks 8,5

Aperol Spritz Hugo

Moscow Mule

Dirty Martini

Grapefruite Martini

Lillet Wildberry

Pernod Cola

Gin Tonic

Grapefruit – Gin Tonic

Whisky Cola

Havana 7.j Cola

Vodka Cola

Southern Comfort Ginger Ale

Cosmopolitan

