



KAFFEE Bohnen vom Röstwerk Herzog in Waldbronn

Espresso 20	2.50
Espresso Doppio 20	3.50
Espresso Macchiato 7,20	2.90
Kaffee Crema 20	3.20
Cappuccino 7,20	3.50
Milchkaffee 7,20	3.90
Latte Macchiato 7,20	3.90
Café au Chocolate 7,20	3.90
Kaffee auf Eis mit Milch 7,20	3.90
Eiskaffee saisonal 7,20	7.90

Alle Sorten sind auch mit Hafermilch¹⁰, laktosefreier Milch sowie entkoffeiniert erhältlich.



SCHOKOLADE

Heiße Schokolade 7	3.50
-----------------------------------	------



TEE

Darjeeling Schwarztee	3.30
Sencha Grüntee	3.30
Früchtetee	3.30
Minztee	3.30
Kamillentee	3.30
Chai Latte 7	4.90

APERITIF & WEIN

Aperol Spritz auch Alkoholfrei möglich 12,15	6.90
Hugo 12,15	6.90
Lillet Wild Berry 12,15	6.90
Sekt 0,1 12,15	3.90
Weinschorle 0,25 12,15	5.50

Grauburgunder 12,15		0,1 3.90
Weißherbst 12,15		0,25 7.90
Spätburgunder 12,15		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser 0,5 Classic/Medium	3.50
Wasser 0,5 Still	3.50
Orangensaft 0,2 15,12,21	2.90
Paulaner Spezi 0,33 20,21,15	3.20
Paulaner Limo 0,33 Orange/Zitrone 21,15	3.20

Schwarzwald-Limo 0,33	
Cola 15,20,21	3.20
Cola Zero 15,20,21	3.20
Apfelschorle 21	3.20
Schwarze Johannisbeere 15,21	3.20
Himbeer-Minze 15,21	3.20
Limette-Ingwer 15,21	3.20
Mango-Maracuja-Orange 15,21	3.20

BIER AUCH ALKOHOLFREI ERHÄLTICH

Hoepfner Pils 0,33 1,21	3.80
Paulaner Hefeweizen 0,33 1,21	4.90



1: Glutenhaltig / 3: Eier / 6: Soja / 7: Laktose, Milch / 8: Schalenfrüchte, Nüsse / 10: Senf / 11: Sesam / 12: Geschwefelt / 13: Lupinen / 15: Farbstoffe / 16: Konservierungsstoffe / 18: Geschmacksverstärker / 20: Koffeinhaltig / 21: Süßungsmittel / 22: Gewachst / 23: Chininhaltig.



FRÜHSTÜCK

Bis 13:00 Uhr

Guten Morgen 4.50

Buttercroissant wahlweise mit Butter, Honig, hausgemachter Konfitüre oder Schokoladencreme.

1A, 7, 8B, 6, 15

Laugenbrezel 3.50

Mit einer Portion Butter 1A, 7, 15

Spessarter Frühstück ideal für zwei 18.90

Drei Brötchen mit einer Auswahl an Wurstaufschnitt der Metzgerei Glasstetter & verschiedenen Käsesorten. Zusammen mit Butter, Feigensenf, Weintrauben und Walnüssen. 1A, 7, 10, 8C, 16, 17, 18, 19

Rührei

Aus drei Bio-Eiern, serviert mit einem Brötchen und einer Portion Butter.



Natur 1A, 3, 7 8.90

Speck 1A, 3, 7, 18 9.90

Lauchzwiebel 1A, 3, 7 9.90

Knuspermüsli 7.90

Hausgemachtes Knuspermüsli auf griechischem Joghurt, mit frischen Früchten. 7, 8A, 8B, 10, 11

EXTRAS / KLEINIGKEITEN

+Brötchen 1A 1.50

+Brezel 1A, 17 2.20

+Croissant 1A, 7 2.70

+Butter/ Frischkäse 7 1.50

+Schokocreme/ Honig/ Konfitüre 7 1.50

+Wurstaufschnitt 16, 17, 18 4.90

+Käseauswahl 7 4.90

+Weichgekochtes Ei/Spiegelei 3 2.50

KUCHEN, TORTEN & GEBÄCK

Unsere hausgemachten Kuchen wechseln täglich - erfragen Sie die aktuelle Auswahl beim Service oder an unserer Kuchenvitrine.

Stück Kuchen 4.50

Stück Torte 4.90

 Zimtschnecken 5.00

Jeden Mittwoch frisch aus dem Ofen, in wechselnden Variationen.

BROTZEIT & QUICHE

Avocado Brot  auch vegan möglich 13.90

Eine Scheibe Superfood-Brot mit hausgemachter Curry-Dattel-Creme, Salat & Avocado. Getoppt mit Feta und Tomaten. 1A, 7, 11

Schwarzwälder Brot 13.90

Eine Scheibe Superfood-Brot mit Frischkäse, Salat & Schwarzwälder Schinken. Getoppt mit roten Zwiebeln, Karamellisierten Walnüssen und einem Spiegelei. 1A, 7, 8C, 3, 11, 17, 18

Burrata Brot 15.90

Eine Scheibe Superfood-Brot mit hausgemachtem Pesto, Salat, Schwarzwälder Schinken & Burrata. Getoppt mit Pinienkernen, Parmesan & Balsmico-Creme. 1A, 7, 8E, 11, 16, 17, 18

Quiche 8.90

Hausgemachte Quiche, serviert mit Salat Bouquet & hausgemachtem Dressing. 10, 12, 9

Quiche Lorraine 1A, 7, 3, 16, 18

Speck, Lauch & Käse.

Quiche Vegetarisch  7, 16

Saisonal variierend.



ES

In den Sommermonaten finden Sie eine Auswahl an Stiel- und Bechereis der Marke Black Forest- Bitte sprechen Sie unseren Service an.



Eine ausführliche Allergenkarte unserer Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service-Personal.