

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER „EDITION LA BOHÈME“
NEVERLAND WINES / D / RHEINHESSEN

SAUVIGNON BLANC IGT
SACCHETTO / I / VENETIEN

GRAUSCHIEFER RIESLING
SCHMITTGES / D / MOSEL

CHARDONNAY „MÉDITERRANÉE“
MARRENON / F / LANGUEDOC-ROUSSILLON

LUGANA „ORA“
TREBBIANO DI LUGANA / PERLA DEL GARDA / I / LOMBARDEI

ROSÉWEIN

LUBERON ROSÉ
CINSAULT / SYRAH / GRENACHE / FAMILLE PERRIN / F / RHÔNE

ROTWEIN

GRAND BATEAU
MERLOT / CABERNET SAUVIGNON / BARRIERE FRÈRES / F / BORDEAUX

SPÄTBURGUNDER „HAND IN HAND“
KLUMPP&MEYER-NÄKEL / DEUTSCHLAND / BADEN&AHR

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
FARNESE VINI / I / ABRUZZEN

TEMPRANILLO PROTOCOLO TINTO
DOMINIO DE EGUREN / ES / RIOJA



BRUNCHPREIS INKL. GETRÄNKE:
79 € pro Person

CHAMPAGNER SPECIAL*
Brunchpreis +69 € pro Person

* kann nur tischweise gebucht werden. Nur in Verbindung mit dem Brunch buchbar.

APÉRO

Zweierlei Cones / Pumpernickel / Spicy Cups

WHERE IT ALL BEGINS

KOMMT AN, SETZT EUCH, UND FÜHLT EUCH WILLKOMMEN.

*Brotkorb / zweierlei Aufstriche / Butter / Mamas Marmelade / Croissants
Trüffelsalami / Mailänder Salami / Serranoschinken / Wachholderschinken
geräucherter & gebeizter Lachs / geräucherter Heilbutt / geräucherte Makrele
Appenzeller / Bergkäse / Ziegenkäse / Münsterkäse*

ENERGY

LEICHT, GESUND & VOLLER ENERGIE.

Joghurt mit Fruchtmark / Birchermüsli / Obstsalat / Früchtebowl

DON'T CHICKEN OUT

DU DENKST, WIR HABEN EINEN TYPISCHEN BRUNCH-KLASSIKER VERGESSEN? WEIT GEFEHLT!

*Ei Benedikt / getrüffeltes Rührei
Avocadobrot*

TAKING THE GREEN ROUTE

WIR MACHEN EINEN ABSTECHER INS GRÜNE.

Salate

OFF THE SHORES

ES IST ZEIT FÜR STADT, LAND, FLUSS!

Shrimppcocktail / Lachs-Rösti

THE PEAK

DER GIPFEL DES BRUNCHES.

Tagliatelle Trüffel / Catch of the Day / Black Angus Rinderfilet

LAST, BUT SO NOT LEAST

KLEINE SÜSSE HAPPEN WARTEN AUF DICH.
ZUM TEILEN. ODER ZUM ALLEIN PROBIEREN.

Pancake-Bällchen mit Ahornsirup

SOMETHING SPECIAL

EIN GEBÜHRENDER ABSCHLUSS- WEIL DU UNS
AM HERZEN LIEGST!

Crêpes Suzettes

KALTE GETRÄNKE

PROSECCO
OFFENE WEINE
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT
FRUCHTSÄFTE
TAFELWASSER

VEE'S KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO
ESPRESSO MACCHIATO
ESPRESSO DOPPIO
CAPPUCCINO
CAFÉ AU LAIT
LATTE MACCHIATO

HIPSTER- MILCHALTERNATIVEN

SOJAMILCH
HAFERMILCH

EILLES TEE-SPEZIALITÄTEN

BIO GRÜNTEE WULU CHA YANTOU
SONNE ASIENS ROYAL BLATT GRÜNTEE
DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH BLATT SCHWARZTEE
BROKEN PEKOE SCHWARZTEE
SOMMERBEEREN FRÜCHTETEE
BIO VERVENIA KRÄUTERTEE
ROOIBOS VANILLE TEE
KAMILLENBLÜTENTEE

CHAMPAGNER SPECIAL*

Wird nachgereicht, so viel ihr wollt:

FIN DE CLAIRE AUSTERN
CHAMPAGNER PERRIET-JOUËT GRAND BRUT

Zudem erhaltet Ihr im Hauptgang

CA 450G CHATEAUBRIAND – AM TISCH TRANCHIERT
UND PRO PERSON EINEN HALBEN HUMMER

