

Brunch

einfach mal anders

UNSER AUSTRALISCHER BRUNCH BIETET EINE WUNDERBARE ABWECHSLUNG ZUM KLASSISCHEN DEUTSCHEN FRÜHSTÜCK, VOLLER INTENSIVER AROMEN UND FOLGT DABEI IMMER DEN NEUESTEN KULINARISCHEN TRENDS.

IN DEUTSCHLAND NEIGEN WIR OFTMALS DAZU, MORGENS ETWAS KÜRZER ZU TRETEN UND LASSEN UNS ERST BEIM ABENDESSEN RICHTIG VERWÖHNEN. IN AUSTRALIEN HINGEGEN ZELEBRIERT MAN DEN BRUNCH GENAUSO WIE DAS ABENDESSEN. DER KÜCHENCHEF BRINGT SEIN GANZES „KNOW-HOW“ MIT UND BEREITET SORGFÄLTIG ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE ZU, WELCHE KUNSTVOLL AUF DEM TELLER ANGERICHTET WERDEN UND IN KOMBINATION EINE WAHRE GESCHMACKSEXPLSION ERLEBEN LASSEN. GANZ ANDERS BEIM KLASSISCH DEUTSCHEN FRÜHSTÜCK: WIR SERVIEREN DIE ZUTATEN SEPARAT – KÄSE, WURST, BUTTER, BROT, ETC. – UND DER GAST LEGT SICH SEIN FRÜHSTÜCK SELBST ZUSAMMEN.

DA FRAGT MAN SICH: WOFÜR EIGENTLICH? DIE MEISTEN DIESER ZUTATEN HAT MAN OHNEHIN ZU HAUSE IM KÜHLSCHRANK UND DAS OFTMALS IN BESSERER QUALITÄT..

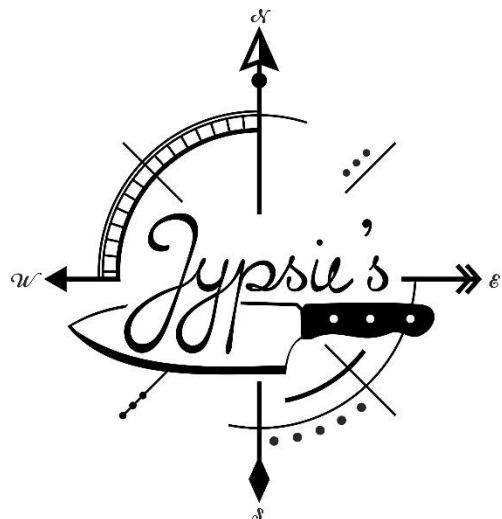
GENAU DESHALB MÖCHTEN WIR DAS AUSTRALISCHE BRUNCH-ERLEBNIS NACH DEUTSCHLAND BRINGEN: FRISCHE UND REGIONALE ZUTATEN, DIE VOM KOCH ZUBEREITET UND ANSPRECHEND AUF TELLERN ANGERICHTET WERDEN. BESONDERE GERICHTE, DIE MAN SICH ZU HAUSE EHER SELTEN, BIS GAR NICHT ZUBEREITET.

SOLLTEST DU ALLERGENE ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, TEILE DIES BITTE UNSEREM PERSONAL MIT, AUCH WENN DAVON NICHTS IN DER KARTE STEHT! DA WIR FRISCH KOCHEN KANN ES AUCH MAL TAGE GEBEN, AN DENEN ETWAS NICHT MEHR VORRÄTIG IST UND WIR DEMENTSPRECHEND ALTERNATIVEN VERWENDENDEN.

WIR WÜNSCHEN DIR EINEN GENUSSVOLLEN START IN DEN TAG UND HOFFEN, DASS DU DICH BEI UNS RUNDUM WOHLFÜHLST!

Marie-Luise &

Vinothek | Restaurant | Café | Bar



LEGENDE

VEG - VEGETARISCH
VEGO – VEGETARISCHE OPTION
V- VEGAN
VO – VEGANE OPTION
GF - GLUTENFREI
GFO – GLUTENFREIE OPTION
DF - LACTOSEFREI
DFO – LACTOSEFREIE OPTION

TRINKGELD

TRINKGELD WIRD DURCH ALL
UNSERE MITARBEITER GETEILT

SPEISEN ZUM EINPACKEN

FÜR RESTE ZUM EINPACKEN
BERECHNEN WIR 0.50€ PRO
VERPACKUNG

FOLLOW US



@MARIELUISE_JYPSIES

Getränke

April bis Juni

Alkoholfreie Getränke

SCHWOLLENER GOURMET	0.75L	6.80
FEINPERLIG NATURELL	0.25L	2.80
SCHWOLLENER ZITRONE ORANGE	0.2L	2.60
SPEZI COLA COLA ZERO	0.4L	4.00

Specials

PINKE LIMONADE	0.2L	3.00
SCHWOLLENER ZITRONE, HIMBEERSIRUP, EIS	0.4L	4.80
LEMON, LIME & BITTERS	0.4L	4.80
KLASSISCH AUSTRALISCHES SOFTGETRÄNK		
SODA, LIME & BITTERS	0.4L	4.80
SIEHE OBEN – NUR WENIGER SÜSS		
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0.42L	5.90
MANGO, LAVENDEL ODER PINK GRAPEFRUIT, KOMMT MIT ZITRONE, MINZE, SODA UND EIS		

Säfte

WINZER TRAUBE ROT WEISS	0.2L	3.80
ORANGE APFEL MANGO MARACUJA	0.2L	3.50

Schorlen

WINZER TRAUBE ROT WEISS	0.2L	3.40
	0.4L	4.90
ORANGE APFEL MANGO MARACUJA	0.2L	3.00
	0.4L	4.50

Sekt, Spritzgetränke

SECCO BLANC	0.1L	4.50
TROCKEN, EIGENE VINOTHEKENLINIE	0.75L	27.00
RIESLING SEKT	0.1L	5.90
TROCKEN, RHEINHESSEN	0.75L	28.00
MANGO SPRITZ ALKOHOLFREI MÖGLICH		7.50
SECCO, MANGOSAFT, SODA, MANGO SIRUP, EIS		
APEROL SPRITZ		7.50
SECCO, APEROL, SODA, EIS		
PINK GRAPEFRUIT SPRITZ ALKOHOLFREI MÖGLICH		7.50
SECCO, GRAPEFRUIT SIRUP, SODA, EIS		

Heißgetränke

ESPRESSO	2.80
DOPPELTER ESPRESSO	4.20
ESPRESSO MACCHIATO	3.00
TASSE BARISTA KAFFEE	3.00
CAPPUCCINO	3.90
MILCHKAFFEE	4.20
LATTE MACCHIATO	4.50
CHAI LATTE	4.50
HEISSE SCHOKOLADE	4.50
HAUSMISCHUNG MIT BELGISCHER SCHOKOLADE	
FLUFFY KINDER CAPPUCCINO	1.50
ALLE KAFFEES AUCH KOFFEINFREI MÖGLICH	+0.20

Upgrades

+KARAMELL- VANILLESIRUP	+0.70
+ BAILEYS	+2.50
HAFERMILCH	+0.70

Tee

TASSE RONNEFELD TEE	3.30
DARJEELING INDIAN SUMMER	
SCHWARZER TEE	
RED BERRIES	
FRÜCHTETEE MIT ERDBEER-HIMBEERGESCHMACK	
GRÜNER TEE	
CLASSIC / MIT BIRNE-PFIRSICHGESCHMACK	
PEPPERMINT	
KRÄUTERTEE	
ROOIBOS KRÄUTERTEE	
CLASSIC / MIT VANILLEAROMA	

Brunch

April bis Juni

Hearty

FRIED CHICKEN BENEDICT, BUTTERMILK FRIED CHICKEN, BACON, POCHIERTES EI, SAUCE HOLLANDAISE, GUACAMOLE, HAUSGEMACHTES PITA-BROT 16.00

SPARGEL BENEDICT, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, ZWEI POCHIERTE EIER, SAUCE HOLLANDAISE, GUACAMOLE, HAUSGEMACHTES PITA-BROT 12.50

DAZU:
BACON +4.00

PILZE AUF TOAST, ZWEI POCHIERTE EIER, AUSTERNPILZE, GUACAMOLE, WHIPPED RICOTTA, PARMESAN, CIABATTA *VEG GFO* 12.50

AVOCADO SMASH, POCHIERTE EIER, TOMATEN SALSA, GUACAMOLE, BALSAMICO, DUKKAH, TABOULEH, CIABATTA *VEG GFO* 12.50

DAZU:
BACON +4.00

EGGS ON TOAST, EIER DEINER WAHL (RÜHREIER, SPIEGELEIER, POCHIERTE EIER), CIABATTA, TOMATEN CHUTNEY *GFO VEG* 7.90

DAZU:
BACON +4.00
GUACAMOLE +2.50

GUACAMOLE ON TOAST, TOMATENSCHNITTEN, GUACAMOLE, CIABATTA *V GFO* 6.00

BREAKFAST BURGER, BACON, SPIEGELEI, GOUDA, SALAT, TOMATE, AIOLI, TOMATEN JAM *VO DF* 12.00

Sweet

STRAWBERRY PANCAKES, 3x BUTTERMILK PANCAKES, FRISCHE ERDBEEREN, AHORN SIRUP, SCHLAGSAHNE, COOKIEBRÖSEL *VEG* 12.80

CHOCOLATE PANCAKES, 3x BUTTERMILK PANCAKES, SCHOKOLADENSAUCE, VANILLEEIS, COOKIEBRÖSEL *VEG* 12.00

GRANOLA, VEGANER JOGHURT, FRÜCHTE, AHORNSIRUP, NUSSGRANOLA *V GF* 12.00

Sides

FRÜCHTE BOWL *V* 6.00

VEGAN JOGHURT & NUSSGRANOLA *V* 4.00

Kids

KIDS BUTTERMILK PANCAKES

MIT ZIMTZUCKER 5.50

MIT NUTELLA 6.50

MIT FRISCHEM OBST 7.50

MIT AHORNSIRUP 6.50

KIDS RÜHREI AUF BROT, CIABATTA, ZWEI RÜHREIER *VEG DFO* 5.50

Erweitere dein Gericht

BACON 4.00

GUACAMOLE 2.50

CIABATTA, BÄCKEREI LEIST 1.50

BUTTER 1.50

NUTELLA 2.50

JAM 2.00

1x SPIEGELEI 2.00

2x RÜHREIER 4.00

1x POCHIERTES EI 2.00

AHORNSIRUP 1.50

SA+SO 9.00-12.00 UHR