

herzstück 

frühstück

Do - So • 9:00 - 13:00

unsere frühstückskarte.

Donnerstag / Freitag / Samstag / Sonntag / ausgewählte Feiertage: 9:00 - 13:00

dutch baby

Pfannkuchen. Haselnussmascarpone.
Buttermilch. Orange. 13,50

pink oats

Overnight oats. Fränkische Pflaume.
Topping: Mohn. Sesam. Vanille. Kokos. 10,50

pancakes

Mandelcreme. Schokobaiser.
Granatapfel. Dattelsirup. 13,50

banana bread

Ahornbutter. Beerensauce.
Beeren. Pekannüsse. 8,50
(glutenfrei!)

casserole

"Süßer Auflauf", im Ofen gebacken.
Pochierte Birne. Chai-Creme.
Hagebutte. 12,50

turkish eggs

Labneh. Pochierte Eier. Brokkolini.
Salsa Romesco. Salzmandel. 12,50
Empfehlung: mit extra Feta oder Halloumi!

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate. Paprika.
Pochierte Bio-Eier. Petersilie.
Geröstete Kichererbsen. 11,50

beans and greens

Sauerteigbrot. Creme aus weißen Bohnen und roter
Bete. Babyspinat. Mandelpilze. Pistazienpesto. 12,50
Empfehlung: mit Feta!

turkey club sandwich

Putenbrust. Tomate. Salatmix.
Bacon-Onion Jam. Zitronenaioli. 13,50
Empfehlung: mit extra Spiegelei!

winter stulle

Sauerteigbrot. Ziegenfrischkäse. Birne.
Pikante Walüsse. Kräuter-Chili-Karamell. 12,50

schoko pancakes

Nougat Sauce. Beeren. Schokodrops. 4,50

Kinderkrum

Wirklich nur für Kinder.
Unter 3 Jahren gratis!

kleines rührei

Kräuterquark. Brot. 4,50

Für weitere Sonderwünsche unserer kleinen Gäste spricht uns einfach an!

Ihr könnt euch nicht
entscheiden?

• Frühstücksauswahl •

Ihr wählt gemeinsam vier Gerichte aus.
Wir servieren diese zum Teilen in die Tischmitte.

Ab 2 Personen, wir passen die Mengen an die Personenanzahl an!

Nur Tischweise verfügbar. Bei großen Gruppen natürlich auch mehr Variation möglich!

Extras

Portion Feta 3	Portion Kimchi 3
Portion Halloumi 3	Pochiertes Bio-Ei 3
Sautierte Mandelpilze 3,5	Bio-Spiegelei 3
	Gebratener Bacon 3,5

17 €
pro Person
exklusive
Extras

 = bereits vegan

 = vegan möglich, fragt nach!



Glutenfreies Brot auf Anfrage verfügbar.
Sagt uns sobald wie möglich Bescheid!

café & tee.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe americano <small>3</small>	3,20	heiße schokolade <small>M,3</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	Eigene Mischung: vanillig & leicht herb.	
cappuccino pott <small>M,3</small>	5,80	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
(groß, mit doppeltem Espresso)		chai latte <small>M,3</small>	4,20
tasse tee	3,80	David Rio.	

- Frischer Minztee.
- Frischer Ingwer-Zitronentee.
- Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

Für weitere, wechselnde Sorten fragt nach!

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition.
Alle Kaffee-Spezialitäten mit Bio-Kuhmilch oder Barista Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

zum anstoßen.

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	secco alkoholfrei. <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhabarber spritz <small>0,2</small>	6,80
Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.		Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	

vitamine.

smoothie: beerengarten <small>M</small>	5,20	frischer orangensaft <small>0,25</small>	4,80
Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.			
smoothie: energiebündel	5,20	campari garibaldi	8,20
Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.		Campari. Frisch gepresster Orangensaft.	

erfrischendes.

hausgemachte limonade <small>0,3</small>	5,50
- Holunder - Minze	
- Ingwer - Gurke	
- Rhabarber - Rosmarin	
- Lavendel - Zitrone	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
fruchtschorle <small>0,3</small>	3,80
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	
saft <small>0,25</small>	3,50
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	

boozy.

mimosa	8,20
Secco. Frisch gepresster Orangensaft.	
beeren secco <small>0,15</small>	8,20
Secco Rosé Frizzante. Frische Beeren. Eis.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Kaffeelikör.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhabarber rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	

Ab 12 Uhr
alle 7,50!

allergene & zusätze



Special: wechselt, bitte wendet euch an unseren Service!

Dutch baby: EI, HS, M, WZ

Overnight oats: SM, HF

Pancakes: MN, WZ, EI, M

Banana Bread: MN, PEKAN

Casserole: EI, WZ, M, 3

Turkish Eggs: WZ, EI, M, MN

Schakschuka: SM, EI, WZ

Greens&Beans: PI, WZ

Turkey Club: WZ

Winter Stulle: WZ, M, WA

Feta: M

Bacon: 2

Halloumi: M

Kimchi: kann Spuren von Alkohol enthalten (Fermentation)

Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen,
für Euch 100%ig nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche.
Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für
eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte spricht unseren Service darauf an, wir haben
auch glutenfreies Brot da (braucht ca 20 Minuten), wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung
gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen
nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN, 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 3: KOFFEINHALTIG, 4: CHININHALTIG,
5: PHENYLALANINQUELLE, 6: TAURINHALTIG 7: ANTI-OXIDATIONSMITTEL, 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN, 9: GESCHWEFELT,
10: GEWACHST, 11: GGFS ABFÜHREND, 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN, GE: GERSTE, RO: ROGGEN, HF: HAFER, K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE, F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE, ER: ERDNÜSSE / ERDNÜSSEERZEUGNISSE,
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN, HS: HASELNÜSSE, C: CASHENKERN WA: WALNÜSSE, PI: PISTAZIEN, SEL: SELLERIE,
L: LUPINE, SO: SOJABOHNEN, SUL: SULFITE, M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE, W: WEICHTIERE, SE: SENF,
SM: SESAM . WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM ! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.

herzstück 

breakfast

9:00 - 13:00

breakfast menu.

Thursday - Sunday & chosen holidays: 9:00 am - 1:00 pm

dutch baby

Pancakes. Hazelnut mascarpone.
Buttermilk. Orange. 13,50

pink oats

Overnight oats. Franconian plums.
Topping: Poppy seeds. Sesame.
Vanilla. Coconut. 10,50

pancakes

Almond cream. Chocolate meringue.
Pomegranate. Date syrup. 13,50

banana bread

Maple butter. Berry sauce. Berries.
Pecan nuts. 8,50
(gluten-free)

casserole

Sweet casserole. Oven-baked. Poached
pear. Chai cream. Rosehip. 12,50

turkish eggs

Labneh. Poached egg. Broccolini.
Salsa Romesco. Salted almond. 12,50
Recommended: extra Feta or Halloumi cheese!

schakschuka

Breakfast skillet. Tomato.
Bell pepper. Poached organic
egg. Parsley. Roasted chickpeas. 11,50

beans & greens

Sourdough bread. Cream of white beans
and beetroot. Baby spinach.
Sautéed mushrooms. Pistachio pesto. 12,50

turkey club sandwich

Turkey breast. Tomato. Salami.
Bacon-onion jam. Lemon oil. 13,50
Recommended: with extra fried egg!

winter stulle

Sourdough bread. Goat cream cheese. Pear.
Pickled walnuts. Herb-chili oil. 12,50

Kids stuff

For kids only. Free of charge for kids under 3!

choco pancakes

Nougat sauce. Berries. Chocolate chips. 4,50

small scrambled egg

Herb cream cheese. Bread. 4,50

For further requests and favourites of your little ones just ask our staff!

Having trouble

deciding?

• Breakfast selection •

You choose **four** dishes together. We serve these in the center of the table to easily share.

From 2 people, we adjust the quantities to the number of people!

Available only by table. For large groups, more variety is of course possible!

Extras

Portion Feta cheese 3	Portion Kimchi 3
Portion Halloumi cheese 3	Poached organic egg 3
Sautéed mushrooms 3,5	Organic fried egg 3
	Fried bacon 3,5

17 €
per Person
Extras
not included

 = bereits vegan

 = vegan möglich, fragt nach!



Glutenfreies Brot auf Anfrage verfügbar.
Sagt uns sobald wie möglich Bescheid!

coffee & tea.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe crema <small>3</small>	3,20	hot chocolate <small>M,3</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
cappuccino big <small>M,3</small>	5,80	chai latte <small>M,3</small>	4,20
tea	3,80		

(double shot espresso)

- Fresh Mint.
- Fresh Lemon-Ginger.
- Bengal Spice Chai (Spiced Chai, no caffeine).

Various changing options, ask our staff!

We use organic „Herzstück“-Edition espresso-beans from „Rösttrommel“ Nürnberg.
All our coffee specialties are available with organic cows milk or barista oat milk - no surcharge!

cheers.

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	12zero secco <small>0%, 0,15/0,75</small>	7,50/31,50
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling de-alcoholised. Leitz, Rudesheim.	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhubarb spritz <small>0,2</small>	6,80
Maison Lallier, Ay. Citrus. Honey. Red Berry.		Secco non alcoholic. Rhubarb juice. Mint.	

vitamins.

smoothie: berrygarten <small>M</small>	5,20	fresh orange juice <small>0,25</small>	4,80
Wild berries. Pear. Yoghurt. Vanilla sugar.			
smoothie: energy boost	5,20	campari garibaldi	8,20
Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.		Campari. Freshly pressed orange juice.	

refreshing.

homemade lemonade <small>0,3</small>	5,50
- Elderflower Mint	
- Ginger Cucumber	
- Rhubarb Rosemary	
- Lavender Lemon	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
juice spritzer <small>0,3</small>	3,80
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	
juice <small>0,25</small>	3,50
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	

boozy.

mimosa	8,20
Secco. Freshly squeezed orange juice.	
berry secco <small>0,15</small>	8,20
Rosé Frizzante Secco. Fresh berries. Ice.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Coffee Liqueur.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhubarb rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhubarb Juice. Mint.	

Happy Hour:
from 12pm 7,50!

allergens & additives

Special: changes, please contact our service!

Dutch baby: PECAN, EGG, M, WHEAT

Overnight oats: SESAME, HAZELNUT

Pancakes: WHEAT, MILK, EGG, PISTACHIO

Banana Bread: ALMOND, PECAN

Casserole: EGG, WHEAT, MILK, 3

Turkish Eggs: WHEAT, EGG, MILK, ALMOND

Shakshuka: SESAME, EGG, WHEAT

Smashed Pumpkin: WHEAT

Turkey Club: WHEAT

Figs and cheese: WHEAT, MILK

Feta: MILK - Bacon: 2 - Halloumi: MILK - Kimchi: may contain traces of alcohol (fermentation)

We are sorry to inform you that despite greatest care we
can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance
of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability
risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible,
preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease. We do have gluten-free bread though,
best to pre order with your reservation. (needs about 20 min to bake)

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.

Preferably you're more than welcome to bring your own safe bread/food.

1: COLOURING. 2: PRESERVATIVES. 3: CAFFEIN. 4: CHININ.
5: PHENYLALANINE. 6: TAURIN 7: ANTIOXIDISER. 8: FLAVOUR ENHANCERS. 9: SULFUR DIOXID.
10: WAXED. 11: LAXACTIVE. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENS

GRAIN CONTAINING GLUTEN: WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OAT.

K: CRUSTACEAN EI: EGGS. F: FISH. ER: PEANUT

NUTS: MN: ALMOND. HS: HAZELNUT. C: CASHEW WA: WALNUT. PI: PISTACHIO.

SEL: CELERY. L: LUPIN. SO: SOY. SUL: SULFITES. M: DAIRY (PRODUCTS). W: MOLLUSCES.

SE: MUSTARD. SM: SESAME. IN GENERAL WE LOVE TO DECORATE WITH SESAME AND CRESS.