

S O U L E L I F O O D



Brunch

Moderne Soulkitchen · Genuss, der verbindet



SHARING



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



EVENTS

Brunch

SA · SO 9-14 Uhr

Kreativ

Avocado-Creme · gebackene Kichererbsen		12,50
Auberginen-Creme · marinierte Karottenstreifen		12,50
Marinierter Lachs · Fenchelsalat		12,50
Gedämpfte und gebratene Aubergine · kräftige Soja-Granatapfel-Sauce		12,50

Leicht

Gebackener Buttermilch-Pancake · körniger Frischkäse		
Putenschinken · frische Früchte		
0,1l frischer Apfel-Sellerie-Saft		13,50

Kräftig

Omelette aus 2 Eiern · Chorizo · würziger Bergkäse		
Rohschinken · Bergwurzeln · Chili-Frischkäse		15,50

Alles Käse

Bergkäse · Brie · Manchego · Emmentaler · körniger Frischkäse · Avocado-Creme · frische Früchte		14,50
---	---	-------

Gemischt

Rührei aus 2 Eiern · Putenschinken · Rohschinken · Brie · Emmentaler · frische Früchte		
0,1l frischer Apfel-Sellerie-Saft		15,50

Mal was anderes

Frisch gebackene Haferflocken-Waffeln		
wahlweise mit:		
Naturjoghurt · Honig · frische Früchte		12,50
½ Avocado · körniger Frischkäse · Antipasti-Gemüse		15,50

Alle mit Brotauswahl oder mit

glutenfreiem und veganem Power Brot vom Grill  
Power Brot aus Kichererbsen, roten Linsen und Haferflocken gebacken

Alle mit Butter und hausgemachter Marmelade

... dazu

Frischer Apfel-Sellerie-Saft	0,1l	3,50
Croissant		3,20
Original Birchermüsli		6,50
Portion Nutella oder Honig		0,90
Naturjoghurt		5,50
Soja Joghurt Natur		6,20
Spiegelei/Rührei-Omelette aus 3 Freiland-Eiern		8,50
Portion marinierte Lachsforelle		10,50
Halbe Avocado mariniert		
Pikantes Tomatendressing		6,50

ELI Mimosa

Fränkischer Valentin Secco		
<i>wahlweise mit</i>		
Orange Maracuja Mango		
0,1l		4,60

Mimosa Madness p.P. 27,90
unbegrenzter Nachschub

Crémant

0,1l	7,90
Crémant de Limoux Cuvée Brut Sieur D'Arques	
<i>Frische, elegante Frucht.</i>	

