



## Brunch and Wine

### Im Wingert

#### Landbrote

Austernpilze / Blattspinat / Stunden Ei / Meersalz / Champagner Essig 11,50

oder

Geräucherter Lachs / Schnittlauch / Crème fraîche / Weiße Sojasauce / Piment d'Espellete 13,50

Smashed Croissant 13,50

Avocado / Stunden Ei / Veganer Bacon / Eisbergsalat / Grana Padano

#### Side Dishes (kleine aber feine Gerichte)

Burratina	Gegrillte Chorizo	Eisbergsalat-Spalten
Ochsenherztomate / Frisée / Bärlauch Pesto	Miso Aioli / Grana Padano / Erbsenkresse	Sherry Dressing / Kerne / eingelegte Schalotten
11,90	10,90	6,90

#### Süßes zum Abrunden

Mandel Honig Skyr 6,90

Sauerkirschen / Karamell Mandel / Butterstreusel

Kaffeespezialitäten		Softgetränke		Schoppe darf auch nicht fehlen	
Café Crema	3,2	Fritz Getränke (Cola / Zitrone / Mischmach)	3,8	Silvaner	5
Cappuccino	3,5	Hausgemachte Limonaden (fragt gerne den Service)	5,5	Riesling	5
Latte Macchiato	4,2	Traubensaft- und Apfelsaftschorle	4,5	Rose	5
Espresso	2,5	Tee			
Doppelter Espresso	2,9	Minze / Heiße Zitrone / Zitrone - Ingwer	4		

Wasser gibt es natürlich auch ;) Still / Medium 0,35/ 3,20 0,75 / 4,20

Wir setzen auf frische, nachhaltige und qualitativ hochwertige Zutaten und genau aus diesem Grund darf bei uns auch gerne mal eine Komponente oder ein Gericht ausgehen. Aber keine Sorge, wir haben immer eine Alternative parat.