

Brunch and Wine im Wingert



Landbrote

Gebratene Pilze / Blattspinat / Stunden Ei / Meersalz / Champagner Essig 11,50

oder

Geräucherter Lachs / Schnittlauch / Crème fraîche / weiße Sojasauce / Piment d'Espelette 13,50

oder

Burrata / Ochsenherztomate / Bärlauch Pesto / Sumach / Panko 13,50

Smashed Croissant 13,50

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

Charcuterie Brett 13,50

Mortadella, Wildkräuter- und Parmaschinken

Inkl. 3 Scheiben Brot + Butter

Süßes zum Abrunden

Skyr mit Fruchtsorbet 6,90

Kaffeespezialitäten

Café Crema 3,2

Cappuccino 3,5

Latte Macchiato 4,2

Espresso 2,5

Doppelter Espresso 2,9

Softgetränke

Fritz Getränke (Cola / Zitrone / Mischmach) 3,8

Hausgemachte Limonaden (fragt gerne den Service) 5,5

Trauben- und Apfelsaftschorle 4,5

Tee

Minze / Heiße Zitrone / Zitrone – Ingwer 4

Schoppe darf auch nicht fehlen

Silvaner 5

Riesling 5

Rose 5

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.