

TAKE IT OR WE DELIVER IT: OUR MENU

IN EGGS WE TRUST

EGG WHITE OMELETTE ^{a, c, g}

Omelette aus dem Eiweiß von vier Eiern, gefüllt mit Spinat und Fetakäse – dazu Brioche, helles Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

11,9 €

STAY CLASSY AND OMELETTE ^{a, c, g}

klassisches Omelette aus drei Eiern mit Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

8,9 €

MEAT & GREET OMELETTE

Omelette mit Bacon, Turkey Bacon oder Sucuk, Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

10,9 €

SOOO FLUFFY SCRAMBLED EGGS ^{a, c, g}

klassisches Rührei aus drei Eiern mit Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

8,9 €

NICE TO MEAT YOUR SCRAMBLED EGGS ^{a, c, g}

Rührei mit Bacon, Turkey Bacon oder Sucuk, Brioche, hellem Bauern- oder Vollkornbrot und Butter.

10,9 €

SUPERNICE: SALT'N'SPICE

GRILLED CHEESE SANDWICH WITH VEGETABLES ^{a, g}

helles Bauernbrot gefüllt mit zart schmelzendem Käse, frischem Spinat und Süßkartoffeln, von beiden Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt.

9,9 €

GRILLED CHEESE SANDWICH WITH TURKEY BACON ^{a, g}

helles Bauernbrot gefüllt mit zart schmelzendem Käse und knusprigem Truthahn-Bacon, von beiden Seiten mit feiner Butter bestrichen und gegrillt.

9,9 €

BREAKFAST BOWL WITH OMELETTE ^c

Omelette-Frühstücks-Bowl mit frischer Avocado und Spinat, Tomaten, Pilzen, Quinoa, Radieschen und warmem Käsetopping.

12,9 €

BREAKFAST SALAD ^{a, g, l}

Salat mit Babyspinat, frischer Avocado, Tomaten, cremigem Fetakäse, schwarzem Sesam und zwei Scheiben Brot. Serviert mit Olivenöl-Granatapfel Dressing.

12,9 €

AVOCADO CLASSIC ^a

knackiges Vollkornbrot mit Avocado-Creme und saftigen Tomaten, getoppt mit Chilli-Flocken und Limetten.

8,9 €

BREAKFAST BURRITO BACON ^{a, c, g}

Weizentortilla gefüllt mit Rührei, Bacon, Spinat und Fetakäse, garniert mit homemade Salsa, Guacamole und Sour Cream.

13,9 €

VEGGIE BREAKFAST BURRITO ^{a, c, g}

Weizentortilla gefüllt mit Rührei, Spinat und Fetakäse, garniert mit homemade Salsa, Guacamole und Sour Cream.

13,9 €

MI-SO 9.00 - 17.00

OH MY NOSH - CALL 0711 / 50422703 AND ORDER NOW!

SWEETS FOR OUR SWEETS

BIRCHER MUESLI ^{10, g, h, i}

ein Original anders zubereitet: über Nacht eingeweichte glutenfreie Haferflocken serviert mit geraspelttem Apfel, Rosinen und knackigen Nüssen, getoppt mit Früchten und versüßt mit Ahornsirup.

8,9 €

BACK TO THE FRUITS FRENCH TOAST ^{5, 10, 15, c, g}

zwei Scheiben Brioche in Ei, Sahne, Zimt und Milch getaucht, ausgebacken und serviert mit Ahornsirup, getoppt mit Puderzucker und Früchten der Saison.

9,9 €

KISS THE FRENCH NUTELLA TOAST ^{5, 10, 15, c, g}

zwei Scheiben Brioche in Ei, Sahne, Zimt und Milch getaucht, mit Nutella gefüllt, heiß ausgebacken, serviert mit Ahornsirup, getoppt mit Puderzucker und Früchten der Saison.

11,5 €

FRUIT SALAD

drin ist, was der Markt heute drauf hatte.

8,9 €

DEEP FRIED SNICKERS ^{9, a, c, e, h, g, f}

Klingt merkwürdig? Schmeckt sensationell: unser frittiertes Zuckerbömbchen!

7,9 €

I'M BLUEBERRY DA-BA-DEE DA-BA-DAA PANCAKES ^{3, 11, g, c}

fluffiger Turm aus drei frisch gebackenen Pancakes mit versenkten Blaubeeren im Teig, an homemade Blaubeerkompott, getoppt mit Puderzucker und Ahornsirup.

11,9 €

VEGAN & GLUTEN FREE PANCAKES ^{11, g}

Chia-Samen und Bananen im Teig, frisch gebacken und serviert mit Puderzucker und Ahornsirup.

10,9 €

START WITH A STARTER

TOMATO BURRATA ^{c, g, h, i, k, m}

frischer Mozzarella mit sahnigem Kern, begleitet von in Weißwein geköchelten Tomaten.

12,5 €

FENNEL & MINT BURRATA ^{c, g, h, i, k, m}

frischer Mozzarella mit sahnigem Kern auf in Olivenöl und Minze mariniertem Fenchel.

13,5 €

TWOSOME BEET ROOT & GOAT CHEESE ^{g, h, i, m}

Zweierlei von Beete und Ziege – karamelisiert und gebacken, dazu frisch gepflückter Babyspinat.

13,5 €

HEALTHY HABIT SALADSTYLE

OH MY NOSH SALAD ^{f, i, k}

farbenfrohe Vitaminbombe aus knackigem Blattsalat, Avocado, reifen Mangos, Kirschtomaten und hauchdünnen roten Zwiebeln. Angemacht mit zitronig-frischem Dressing, gekrönt von Granatapfelkernen.

12,9 €

LEGENDARY CAESAR SALAD ^{c, d, f, g, i, k, m}

der Klassiker aus knackigem Romanasalat, goldbraun gebratenen Brotwürfeln, Parmesanspännen und würzigem Dressing. Bei uns mit zarter Maispouladenbrust.

14,5 €

A FEW MORE NOSHES

CRISPY PARMESAN TRUFFLE FRIES ^{g, m}

knusprige Kartoffelfritten, veredelt mit frisch geriebenem Parmesan und gehobeltem Trüffel der Saison.

9,9 €

HOT CHEDDAR CHEESE FRIES ^{3, 4, 5}

knusprige Kartoffelfritten mit zart-schmelzendem Cheddar und Jalapeños überzogen.

9,5 €

HUMMUS ^{i, l, m}

hausgemachter Hummus mit Brot nach original palästinensischem Familienrezept.

7,9 €

ZAALOUK ⁴

abgekühltes Auberginen-Ragout marokkanischer Art – perfekt zum Dippen mit Brot.

7,9 €

OUR KIND OF SUPERBOWL

RAINBOW BUDDHA BOWL ^{f, i, k, m}

das Beste aus der Sommerrolle: kunterbunte Bowl mit Glasnudeln und saisonalem Gemüse vom Markt wie Zucchini, Paprika und Karotten, dazu frische Kräuter und würziges Erdnussbutter-Dressing.

15,5 €

YUMMIE TUMMY VEGGIE BOWL ^{a, d}

unsere Neue: vegane Bowl aus Kürbis-Püree, saftiger Birne, Babyspinat, Rotkohl und Avocado, getoppt mit Sesamsamen und fein geschnittener Zwiebel.

14,5 €

SALMON GOES YUMMIE TUMMY BOWL ^{a, d}

unsere Neue: Bowl mit Lachs, Kürbis-Püree, saftiger Birne, Babyspinat, Rotkohl und Avocado, getoppt mit Sesamsamen und fein geschnittener Zwiebel.

18,5 €

GO SOFT OR GO HARD: OUR DRINKS

WHITE WINE

PLAIMONT BOTTLE

Name: Fleur de d'Artagnan Blanc
Rebsorten: Cuvée Combard & Ugni Blanc

Bottle

28 €

JOSEF ROSCH BOTTLE

Name: Hauptsache Riesling
Rebsorte: Riesling

Bottle

28 €

AZIENDA AGRICOLA CÀ MAIOL

Name: Lugana Sirmionino
Rebsorte: Trebbiano

Bottle

28 €

BOSCHENDAL

Name: 1685 Chardonnay
Rebsorte: Chardonnay

Bottle

28 €

ROSÉ WINE

PLAIMONT BOTTLE

Name: Fleur de d'Artagnan Rosé
Rebsorten: Grenache

Bottle

20 €

RED WINE

CANTINE FRANCESCO MININI SPA BOTTLE

Name: Piane del Levante
Rebsorten: Primitivo

Bottle

28 €

BODEGAS BERONIA BOTTLE

Name: Beronia Crianza
Rebsorte: Tempranillo / Garnacha / Mazuelo

Bottle

28 €

GÉRARD BERTRAND BOTTLE

Name: Réserve Spéciale Merlot
Rebsorten: Merlot

Bottle

35 €

SPARKLING

GRATIEN & MEYER CRÉMANT BOTTLE

Bottle

28 €

PROSECCO MIONETTO EXTRA DRY BOTTLE

Bottle

15 €

BEER

Becks Gold
Becks Blue
Becks Green Lemon²

0,33 L

2,5 €

MI-SO 9.00 - 17.00

OH MY NOSH - CALL 0711 / 50422703 AND ORDER NOW!

SOFTS

SOFTDRINKS Coca Cola / Light / Zero ^{2, 9, 12} Mezzo Mix ^{2, 9, 12} Fanta ² Sprite	0,2 L	2,5 €
PROVIANT Schorle: Apfel / Kirsche-Granatapfel / Maracuja-Orange Limonade: Rhabarber / Zitrone-Ingwer	0,33 L	3,5 €
TIGER THAI TEA	0,33 L	2,5 €
HEY DUDE EISTEE ^{2, 15} Pfirsich / Wassermelone / Zitrone	0,33 L	3,5 €
SCHWEPES PREMIUM MIXER ^{2, 9, 11, 15} A Touch of Lime / Tonic Hibiscus / Tonic Pink Pepper Tonic Matcha / Barrel Ginger Ale	0,2 L	3 €
RED BULL	0,25 L	3 €
VÖSLAUER ohne / prickelnd	0,75 L	4 €

ZUSATZSTOFFE 1) mit Nitritpökelsalz 2) mit Farbstoff 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärtzt 8) gewachst 9) mit Phosphat 10) mit Süßungsmittel 11) mit Chinin 12) mit Koffein 13) mit Teein 14) mit Taurin 15) mit Aroma 16) mit Ascorbinsäure

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse k) Senf und Senferzeugnisse l) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse o) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse