

BREAKFAST DISHES

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK ^{2,8,15,19}	8,00
Croissant, Brioche, Baguette, Marmelade, Honig, Butter	
KÄSEFRÜHSTÜCK ^{2,8,15,19,20,24}	12,50
2 Brötchen, 1 Scheibe Bauernbrot, Butter, 1 gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Gruyere, Comté, Reblochon, Walnüsse, Frischkäse, Feigensenf	
AVOCADOFRÜHSTÜCK ^{2,3,16,19,29,30}	13,50
2 Scheiben gegrilltes Bauernbrot mit Salatbouquet, ½ gegrillte Avocado, Guacamole, Hummus	
• Mit gebeiztem Lachs ²¹	17,50
MEDITERRANES FRÜHSTÜCK ^{2,6,19,3,20,24}	14,50
Ciabatta, 2 Brötchen, Olivenöl, Oliven, Datteln im Speckmantel, Fenchelsalami, Parmaschinken, Mediterranes Gemüse, Tomate, Büffelmozzarella, Pesto, Grissini	
FRÜHSTÜCKSBURGER ^{2,8,15,19}	16,00
Butter-Brioche, Fleischkäse, Gruyere, Aioli, Spiegelei, Suçuk, Avocado	
LACHSFRÜHSTÜCK ^{15,16,19,20,21,21}	16,50
Bagel, 2 Brötchen, 100g gebeizter Lachs, 1 pochiertes Bio-Ei, Butter, Honig-Senf-Dill-Soße, ½ gegrillte Avocado	
BRECHTSFRÜHSTÜCK ^{2,8,15,19,20,21,29}	19,50
2 Brötchen, 2 Scheiben Bauernbrot, Butter, gebeizter Lachs, Bacon, kleine Wurst- und Käseauswahl, 1 gekochtes Bio-Ei, Guacamole, Marmelade, Honig, Frischkäse, Obstsalat	
FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN ^{2,8,15,19,20,21,29}	30,00
4 Brötchen, 2 Croissants, Baguette, 2 gekochte Bio-Eier, Butter, Obstsalat, kleine Wurst- und Käseauswahl, Bacon, gebeizter Lachs, Guacamole, Marmelade, Honig, Frischkäse, 2 kleine Mangolassi	
• Inklusive Pommery Brut Royal Champagner ¹⁴ (0,75l Fl) 125,00	

MUESLI

BIRCHER MÜSLI ^{8,9,24}	8,50
OBSTSALAT ⁸	10,50
Mit griechischem Joghurt, Chiasamen, Honig	



EGG DISHES

täglich bis 14:00 Uhr

RÜHREI ODER OMELETTE

aus 3 Bio-Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter

• Natur oder mit Kräutern	7,00
• Bacon, Zwiebeln ²⁰	8,50
• Schafskäse, Spinat ⁸	9,50
• Ziegenkäse, Walnuss, Honig ⁸	9,50
• Suçuk ²⁰	8,50

BAUERNFRÜHSTÜCK

mit 3 Bio-Eiern, Speck, Zwiebel, Frühlingzwiebeln

• Schafskäse ⁸	16,00
• Gebeizter Lachs ^{20,21,29}	18,50
• Matjes ^{5,20,21}	17,50

EGGS BENEDICT

Zwei pochierte Bio-Eier, Butter-Brioche, Hollandaise

• Gebeizter Lachs ^{20,21,29}	18,50
• Roast Beef ²⁰	16,50

WAFFLES

VEGANE WAFFEL

mit Ingwer-Kirschen, Sahne

TIRAMISU-WAFFEL

mit Amaretto, Mascarponecreme

OBSTGARTENWAFFEL

mit Vanillequark, Obstsalat

PANCAKES

3 PANCAKES

^{19,15} mit Ahornsirup

3 PANCAKES

^{8,19,15} mit heissen Ingwer-Kirschen, Sahne

3 PANCAKES

^{8,19,15} mit Salty Caramel Sauce, Vanilleeis

BREAKFAST UPGRADES

100g Graved Lachs ^{20,21,29}	10,50
Halbe gegrillte Avocado ²⁹	4,50
Guacamole ^{3,30}	3,50
Butter ⁸	2,00
Hummus ¹⁶	6,50
2 Matjesfilet ^{5,20,21}	9,50
Obstsalat	5,50
Honig, Marmelade, Nutella ⁸	1,50

BREAD

Baguette ^{2,19}	3,50
Bagel ^{2,19}	3,00
Finnenbrötchen ^{2,19}	2,00
Ciabatta ^{2,19}	4,00
Croissant ^{2,19}	2,50
Bauernbrot ^{2,19}	4,50
Brioche ^{2,8,15,16,19}	4,50
Potatobrötchen, hell / dunkel ^{2,19}	2,50
glutenfreies Brot	2,50
Körnerbrötchen ^{2,19}	2,00
Berliner Schrippe ^{2,19}	1,50

CHEESE

Comté ⁸	6,00
Frischkäse ⁸	2,00
Ziegenkäse ⁸	4,50
Ziegenfrischkäse ⁵	3,00
Reblochon	5,50
Gorgonzola ⁸	5,00

COLD CUTS

Parmaschinken ²⁰	6,50
Fenchelsalami ²⁰	5,50
Rosmarinschinken ^{18,20}	4,50
Wildschweinleberwurst mit Preiselbeeren ^{18,20}	5,00
Bacon	3,00

EGGS

Gekochtes Bio-Ei ¹⁵	1,50
2 Spiegeleier ¹⁵	4,50

SMALLBITES

BRUSCHETTA AGLIO OLIO ^{8,19}	3,50
BRUSCHETTA TOMATE ^{5,8,16,20,29,19}	4,50
PIMIENTOS DE PADRÓN	4,50
DATTELN IM SPECKMANTEL ²⁴	6,50
mit karamellisierten Walnusskernen	
CURRYWURST MIT POMMES ^{3,8,18,35 8,50}	8,50
TAGESSUPPE	5,50

SALADS

GREEN SALAD (VEGAN) ^{20,24,26 7,90}	7,90
Zupfsalate Spinat Minze Apfel Hummus Gurke Nüsse Balsamico Dressing	
CAESAR SALAD ^{15,19}	11,00
Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Bacon Parmesan + gegrillte Hühnerbrust	+ 4,00
BUFFALO SALAD ^{2,5,8,20,24 9,50}	12,00
Zupfsalate Rucola Fenchelsalami Büffelmozzarella Basilikumpesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	
BRECHTS SALAD ^{8,20,21,24,34}	16,00
Gemischter Salat Minze Apfel Parmesan Crumble gebeizter Lachs Orangenespuma karamalisierte Walnüsse	

PASTA

PENNE ABRUZZESE ^{5,8,19}	8,50
Pikante Tomaten-Schafskäse-Sauce	
SPAGHETTI AMATRICIANA ^{5,8,19}	9,50
Tomaten-Lorbeersauce Speck Zwiebeln	
RIGATONI RAGOUT ^{5,8,18,19}	12,00
Rinderragout	
LINGUINE SCAMPI AGLIO OLIO ^{8,19,23}	14,50
Garnelen Knoblauch	

LUNCH MENU

12 — 14 Uhr

HAUPTGANG	9,50
VORSPEISE	4,00
DESSERT	4,00

BURGERS

Alle Burger werden mit Fries serviert

CHICKEN BURGER ^{5,19}	9,50
Huhn Mangochutney Rucola	
TERIYAKI BEEF BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24}	12,50
Beef Patty (180g) Teriyaki Sauce Tomate rote Bete Gewürzgurke	
CHEESE BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24}	13,00
Beef Patty (180g) Teriyaki Sauce Blattsalat Gruyère	
VEGAN "BEEF" BURGER ^{2,4,17,19,24,26}	13,50
Erbсенprotein-Patty Avocado Tomatenmarmelade Röstzwiebeln	
HALLOUMI BURGER ^{1,8,15,19}	14,50
Halloumi Rucola Ajvar	
BBQ BURGER ^{8,15,19,24}	14,50
Beef Patty (180g) BBQ Sauce Blattsalat Gruyère Bacon Bacon jam	
MOZZARELLA BURGER ^{1,8,15,19,3}	14,50
Beef Patty (180g) BBQ Sauce Blattsalat Büffelmozzarella	
BRECHTS SPECIAL BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24}	18,00
2 x Beef Patty (180g) BBQ Sauce Rosmarin-Aioli Blattsalat	

ZUSATZSTOFFE | ALLERGENE: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewachst, 12. Taurin, 13. Aspartam, 14. Süßungsmittel, 15. Eier, 16. Sesam, 17. Soja, 18. Sellerie, 19. Gluten, 20. Senf, 21. Fisch, 22. Erdnüsse, 23. Krustentiere, 24. Nüsse, 25. Weichtiere, 26. Lupinen, 27. Pektin, 28. Aromastoffe, 29. Zitronensäure, 30. Ascorbinsäure, 31. Konservierungsstoffe, 32. Säuerungsmittel Phosphorsäure, 33. Johannisbrotkernmehl, 34. Gelatine, 35. Erdnüsse

Gruyère | Bacon

STEAKS

Alle Steaks werden mit Fries und Salat serviert

RUMP STEAK (Argentinien)	
Ladies' Cut (180g)	19,50
Gentlemen's Cut (250g)	27,50
FILET STEAK (Argentinien)	
Ladies' Cut (180g)	22,50
Gentlemen's Cut (250g)	31,00
ENTRECÔTE (350G)	33,00
DRY AGED RUMP STEAK (250G)	34,00
DRY AGED RIB EYE (350G)	49,00

SAUCES

PORTWEINJUS ^{2,3,5,8,18,19}	6,00
BRECHTS BBQ SAUCE ^{2,3,5,8,18,19}	3,50
GRÜNE PFEFFERJUS ^{2,3,5,8,18,19}	4,00
KRÄUTERBUTTER ⁸	2,50
TRÜFFEL-MAYONNAISE ^{15,20}	4,00
ROSMARIN-AIOLI ^{5,15,20,29}	3,00

SIDES

FRIES	small 4,00	large 7,50
SALAT ²⁰	small 4,00	large 7,50
OFENKARTOFFEL		4,50
KARTOFFELPÜREE ⁸		6,50
MEDITERRANES GEMÜSE		4,50
ZWIEBELSCHMAND ⁸		3,50



WATER

VIVA CON AGUA LAUT/LEISE	0.33L FL.	2,50
VIVA CON AGUA LAUT/LEISE	0.75L FL.	6,00

JUICE

APFELSAFT ^{29,30}	0.3L	3,20
ORANGENSAFT ^{1,3,22,29,30,33}	0.3L	3,20
CRANBERRYNEKTAR ^{14,29}	0.3L	3,50
RHABARBERNEKTAR ²⁹	0.3L	3,20
SAFTSCHORLE	0.3L	3,20
FRISCHER ORANGENSAFT	0.1L	3,50

SODA

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2L FL.	3,00
COKE LIGHT ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2L FL.	3,00
FANTA ^{1,28,29,30}	0.3L	3,90
SPRITE ^{28,29}	0.3L	3,90
THOMAS HENRY TONIC WATER ^{10,28,29}	0.2L FL.	3,00
THOMAS HENRY GINGER ALE ^{28,29}	0.2L FL.	3,00
THOMAS HENRY SPICY GINGER ^{27,29}	0.2L FL.	3,00
THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{10,29,30}	0.2L FL.	3,00

FRESH JUICES AND TEAS

alle Säfte sind auch mit Ingwer möglich

ROTE BEETE-APFEL	0,3L	6,50
MÖHRE	0,3L	6,50
APFEL	0,3L	6,00
APFEL-MÖHRE	0,3L	6,50
TOMATE-GURKE	0,3L	6,00
WASSERMELONE	0,3L	5,00

SPINAT-SMOOTHIE	0,3L	8,50
MANGO-ORANGE-SMOOTHIE	0,3L	8,50
BEEREN-ROTE-BETE-SMOOTHIE	0,3L	8,50
MANGO LASSI	0,3L	7,50
GLAS FRISCHER MINZTEE	0,3L	6,00
GLAS FRISCHER INGWER MINZTEE	0,3L	7,50

HOT DRINKS

COFFEE

COFFEE ⁹	TS	2,50
ESPRESSO ⁹	TS	2,20
ESPRESSO DOUBLE ⁹	TS	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	TS	2,40
CAPPUCCINO ⁹	TS	2,90
CAFÉ AU LAIT	TS	3,50
LATTE MACCHIATO ⁹	GL	3,50
LATTE MACCHIATO WITH SYRUP		4,00
Latte Macchiato mit Sirup (Vanille, Karamell, Haselnuss)		

ORGANIC FAIR TRADE CHOCOLATE

HOT CHOCOLATE ^{9,24}	GL	3,50
heiße Milch mit dunklem Schokoladenpulver		
WHITE CHOCOLATE ^{9,24}	GL	3,80
heiße Milch mit weißen Schokoladenpulver		
MOCCACINO ^{9,24}	GL	4,90
heiße Milch mit dunklen Schokoladenpulver und einem Espresso		
WHITE CHOCOLATE MOCCACINO ^{9,24}	GL	5,20
heiße Milch mit weißen Schokoladenpulver und einem Espresso		
Wahlweise mit:		
Vanille-, Karamell- oder Haselnussirup		+0,50
Hafermilch		+0,50

ORGANIC TEA

Bio-Tee im Glas

BIO KAMILLENBLÜTEN ⁹	0.3L	2,70
Kamillenblüten haben einen milden und aromatischen Geschmack		
BIO VERVENIA ⁹	0.3L	2,70
Kräuterkomposition aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Lemonmyrtle aus kontrolliert biologischem Anbau		
BIO BARONESS GREY TEA ⁹	0.3L	2,70
Schwarztee - Erfrischende Variante des beliebten Klassikers		
BIO CHINA JASMIN BLATT ⁹	0.3L	2,70
Erlesener Grüntee mit dem Duft frischer Jasminblüten fein aromatisiert		
BIO DARJEELING IMPERIAL ⁹	0.3L	2,70
Second Flush Blatt Schwarztee - Sommerpflückung in Premiumqualität aus kontrolliert biologischem Anbau, mit zart nussiger Note und goldener Tassenfarbe		
BIO ROOIBOS PUR ⁹	0.3L	2,70
Kräutertee - Südafrikanischer Rotbusch aus kontrolliert biologischem Anbau		
BIO FRÜCHTE NATUR ⁹	0.3L	2,70
Naturbelassene Fruchtemischung aus kontrolliert biologischem Anbau		
BIO ENGLISH BREAKFAST TEA ⁹	0.3L	2,70
Schwarztee - Traditionsmischung aus Ceylon und Südindien		

ORGANIC & HOMEMADE

ICED TEA ⁹	0.3L	4,30
hausgemachter Eistee		
BRECHTS ORGANIC BASIL	0.3L	4,30
hausgemacht Limonade		

APERITIFS

APEROL SPRITZ 4CL ^{2,5,28,29}		8,00
APEROL SODA 4CL ^{1,28,29}		7,50
HUGO ^{1,5,28,29}		9,50
RIESLING SEKT ⁵	0.1L	7,00
POMMERY CHAMPAGNER	0.1L	14,50
LILLET BLANC ^{1,5,28}	5CL	5,00
LILLET ROUGE ^{1,5,28}	5CL	5,00

BEER

BERLINER PILSENER ¹⁹	0.2L	2,50
BERLINER PILSENER ¹⁹	0.4L	4,90
ERDINGER WEISSBIER ¹⁹	0.4L	4,90
ERDINGER ALKOHOLFREI	0.5L FL.	5,50
KÖNIGS PILSENER, ALKOHOLFREI	0.33L FL.	3,80

CRAFT BEER

BROOKLYN EAST I.P.A.	0.33L FL	5,50
BRLO PORTER	0.33L FL	6,50
BRLO WEISSE	0.33L FL	6,00
BRLOWEISSE HIMBEER/WALDMEISTER ^{1,28,29}	0.33L FL	7,50

LONG DRINKS

mit 4cl

VODKA LEMON (ABSOLUT) ^{10,19,30}		9,00
GIN TONIC (BOMBAY) ^{10,29}		9,00
CAMPARI ORANGE		8,00
CUBA LIBRE (HAVANA) ^{1,9,28,32}		8,50
MOJITO ^{5,29}		9,00
MOSCOW MULE ^{29,31}		9,00

SPECIALS

APÉRO PARADISI ^{1,5,28,29}		9,50
Ramazzotti Rosato, Grapefruit, Weisswein		
INGWER SPRITZ ^{1,10,29,31}		9,50
Aperol, Ingwer Limonade, Prosecco		
LILLET VIVE ^{5,10,29,30}		9,50
Lillet Blanc, Tonic, Gurke		
LILLET BUCK ^{5,10,29}		9,50
Lillet Blanc, Ginger Ale, Limettensaft		
LILLET LEMON ^{5,10,29,30}		9,50
Lillet Blanc, Bitter Lemon		
LILLET POMELO ^{5,10,28,29}		9,50
Lillet Blanc, Grapefruit, Soda		

SPARKLING WINE

RIESLING SEKT ⁵		0,75L 45,00
BOUVET LADUBAY CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT ⁵		0,75L 59,00
BOUVET LADUBAY CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT ⁵		0,75L 59,00
POMMERY BRUT ROYAL ⁵		0,75L 95,00
POMMERY BRUT ROSÉ		0,75L 110,00

WHITE WINE

LERGENMÜLLER PFALZ Riesling «Fruits de mer»	0.15l	5,50
PFAFFMANN PFALZ Weißburgunder	0.15l	6,00
M.A.N. SÜDAFR IKA Chardonnay «Padstal»	0.15l	7,00
VINA VALDIVIESO CL 2018 Sauvignon	0.15l	7,50
KONRAD SALWEY BADEN Grauburgunder	0.15l	8,00

ROSÉ WINE

PATRIARCHE FR «Heritage»	0.15l	5,50
HECHT&BANNIER FR Syrah	0.15l	9,50

RED WINE

LERGENMÜLLER PFA LZ Cabernet «Wilder Roter»	0.15l	5,50
SCHRÖDER&SCHYLER FR Merlot	0.15l	6,00
FAMILLE PERRIN FR Ventoux	0.15l	7,00
M.A.N. ZA Shiraz	0.15l	8,00
SOTTANO AR Malbec «Sottano Reserva»	0.15l	9,50

Alle Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Alle Weine enthalten Sulfite.