HEISSGETRÄNKE

AUS DER EVERSYS CAMEO

Espresso

Single 2.50 | Macchiato 3.20

Kaffee

Tasse 3.50 | Pott 4.20

Cappuccino

Tasse 3.80 | Pott 4.50

Spezialitäten

Latte Macchiato 4.50 | Milchkaffee 4.50 | Heiße Schokolade 4.50

Chai Latte

Spice 4.80 | Vanille 4.80

Milchalternativen +0.30

Hafermilch. Laktosefrei

Bio Tee von Sonnentor

Kräuter. Kamille. Pfefferminze. Früchte. Earl Grey. Darjeeling. Grüntee je 3.80

KALTGETRÄNKE

WASSER SAFT SCHORLE SOFTS

Wasser

Viva con aqua 330ml 3.40 St.Leonhard 1L 6.80

Saftschorlen

Orange. Mango. Multivitamin 200ml 2.10 | 400ml 3.80

Fruchtschorlen

Johannisbeere. Rhabarber. Maracuja. naturtrüber Apfel. Citrus-Ingwer je 3.60

Softgetränke

Coca Cola. Coca Cola zero. Fanta. Sprite. Paulaner Spezi. Paulaner Spezi zero je 3.60

Biere

Leibinger Helles. Leibinger alkoholfrei. 3.80 Leibinger Seeradler süß oder sauer. 3.80 Leibinger Seeweisse. Leibinger Seeweisse alkoholfrei. 4.20 Farny Kristall Weizen. 4.20

PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER IN EURO

FRISCHE SÄFTE GEPRESST ODER PÜRIERT

Orangensaft 20cl | 5.20

Ingwer Shot 4cl | 3.50

Smoothie

Erdbeere, Apfel & Banane 20cl | 5.00

LIMONADE

HAUSGEMACHT

Holundergrün

Holunderblüte, frische Minze & Limette 0.4l 5.20

Beerenglück

Beere, frischer Basilikum, Zitrus & Soda 0.4l 5.20

DAYDRINKING

KANN MAN MAL MACHEN

Sekt edition zwölf87

Glas 5.20 Flasche 28.00

Bellini

weißer Pfirsich, Pfirsichlikör und Sekt Glas 7.20

it's not a SIN

alkoholfreier Sekt mit Zitrone Glas 4.80

Deja-vu Spritz

Dejavu, Rosmarin, Orange, Sekt & Tonic 9.50

Aperol Spritz

Aperol, Orange, Sekt & Soda 8.50

WILLKOMMEN IM MUNDWERK

HIER ZÄHLT, WAS SCHMECKT.

BRIOCHE

HAUSGEBACKEN & FLUFFIG

Eggs Benedict zwoelf87 style 17.90

Tomatenmarmelade, Apfel-Speck-Relish pochierte Freilandeier und Sauce Hollandaise

Brioche Caprese Pistacchio 19.90

Tomatenmarmelade, ganzer Burrata aus Apulien Pistazienpesto und Pinienkerncrunch

Eggs Royal 21.90 (ohne Lachs -4) Räucherlachs, smashed Avocado, Sprossensalat pochierte Freilandeier und Sauce Hollandaise

BOWLS UND SÜSS

VOLLWERTIG ODER SÜNDHAFT LECKER

Bodenseebowl 15.50 (klein & ohne Sorbet 7.90)

veganes Bircher Müsli mit Äpfeln, Nüssen und Rosinen Apfelragout und hausgemachtes Birnensorbet

Pancakes 15.50

Belgisches Schokoladenmousse Buttercrumble und Beerenragout

French Toast 15.50

Brioche in Vanille-Eiermilch getränkt und gebacken hausgemachtes Karamelleis, Crumble und Zwetschgenröster

MONATS-SPECIAL

LECKEREIEN AUS ALLER WELT

Herbstbrot -vegan- 17.90

geröstetes Hausbrot mit Kürbispüree, Apfel, Spalten vom Hokkaido Kürbis, Feldsalat und Nüsse



Z 0 I α 0 S A 0 × ⋖

nce 28€ statt 32,80€ kleines Bircher Müsli angensaft und Heißgetränk Gutschein möglich!) wölf87 experien
Eggs Benedict, k
gepresster Oran
(*nicht mit 2:1 G **≥** 🗓

HAUSBROT

AUS DEM HOLZOFEN WEIZEN/ROGGEN

Kevins Lieblingsbrot 18.90

smashed Avocado, gegrilltes Ei, Apfel-Speckrelish Tomatensalat, Burrata und Basilikumpesto

Mediterrano 21.90

Tomaten-Frischkäse, gegrilltes Gemüse Parmaschinken und Parmesanchips

Plant Based Breakfast -vegan- 17.90

gegrilltes Gemüse, Hummus, smashed Avocado marinierte Sprossen und Granatapfelkerne

WARME GERICHTE

SERVIERT MIT WURZELBROT

Chili Con Carne 15.90

Herzhaft geschmort - hausgewolftes Rindfleisch, Bohnen & Mais verfeinert mit Creme fraiche und Frühlingslauch

Kürbis-Curry 15.90

geröstete Kürbis-Suppe mit Kichererbsen und Wurzelgemüse verfeinert mit Creme fraiche und Frühlingslauch

Eintopf, Limo & Espresso 18.90

Chili oder Kürbis-Curry nach Wahl dazu eine hausgemachte Limonade und einen Espresso

KITCHEN-SPECIAL

DIE EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Leider Geil 24.90

gebackene US-Beef Tranchen auf Selleriepüree mit Nussbutter, Lauchsalat und Sauce Tartar serviert auf einem Sylter Sauerteigbrot

KLEINIGKEITEN

C

Rühreier aus drei Eiern mit Apfel-Speck-Relish 7.90 mit marinierten Sprossen 6.90 Weißwürste vom Landschwein mit süßem Senf und Laugenbrezel 7.80

Aus dem Ofen:

Croissant mit Erdbeer-Konfitüre 3.90 Butterbrezel 3.50