



WINTER DRINKS

Unsere heißen Getränke sind eine Wohltat für deine Seele,

	TASSE/ CUP
WHIPPED MATCHA WHITE CHOCOLATE	4.50
HOT APPLE CARAMEL - mit Milchschaum oder sahnahaube with milk foam or cream topping	4.20
MARONEN LATTE	4.50
CHESTNUT LATTE,	
ROTE BEETE INGWER LATTE - koffeinfrei	4.20
BEETROOT GINGER LATTE - caffeine - free	
HOT ORANGE CHOCOLATE	4.20
HOT MARSHMELLO CHOCOLATE,	4.30
IRISH COFFEE - mit Whisky und Sahnahaube, with Whisky and cream topping,	5.50
BAILY'S LATTE,	5.50
GOLDEN LATTE - koffeinfrei	5.50

Bitte erfragen Sie eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene bei unserem Personal – Alle Preise (in Euro) beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer./ Please ask our staff for a list of ingredients and allergens – All prices are in Euro and include the VAT.



SEASON OF THE WITCH

PUMPKINHEAD SOUP 8

Creimige Kürbissuppe | gerastete Kürbiskerne & steierisches Kürbiskernöl
Creamy pumpkin soup | roasted pumpkin seeds & Styrian pumpkin seed oil

ROTES GEBET 13

Knuspriges Brot | in Sesam marinierter Rotkohl | Humus von Rote Bete | pochierte Eier in Spinat-Panade
Crispy bread | red cabbage marinated in sesame oil | beet hummus | poached eggs in spinach breading

PANE VITELLO TONNATO 16

Aufgetärmtes Sandwich | Tafelspitz vom Kalb | eingelegter weißer Rettich | Thunfisch-Creme | Kapern | Römersalat
Piled sandwich | veal boiled beef | pickled white radish | tuna cream | capers | romaine lettuce

SHAKSHUKA 14

Sauce aus Tomate, Paprika, Chili, Zwiebel & Gewürzen der levantinischen Küche | pochierte Eier | Brot
Sauce made from tomato, paprika, chili, onion & spices from Levantine cuisine | poached eggs | bread

FLEISCHLOS & VERSAUT 12

Vollkorn-Dinkelbrot | Erbsenpuree mit Minze & Chili | gebackenem Harzer Käse | fleischlose Pilz-Bratensauce | Brotkrumen
Wholemeal spelt bread | pea puree with mint & chili | baked Harz cheese | meatless mushroom gravy | breadcrumbs