



APERIO

CAPRI SPRITZ / 7,50 EUR

Limuncello, Prosecco, Tonic Water, Zitrone, Minze

WEEKEND SPECIAL

Freitag, Samstag ab 18:00 Uhr, Sonntag ab 12:00 Uhr

ITALIAN BURGER / 15,90 EUR

Geröstetes Brioche-Brötchen mit saftig gegrilltem Rindfleisch, aromatischer Strauchtomate, cremigem Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum-Pesto
Dazu ein Beilagensalat oder unsere Hauspommes

AFTER DINNER

DARK'N STORMY / 9,00 EUR

Myers's Rum, Limette, Ginger Beer

APOTHEKER ICED TEA / 10,00 EUR

Borgmann, Limette, Zucker, Soda

BORGMANN / 2CL 2,50 EUR

Kräuterlikör

FRÜHSTÜCK – AUF GEHT'S!

Von 9:00 bis 12:00 Uhr / Sa 9:00 bis 15:00 Uhr

BRETT FÜR FRANCOIS / 6,20 EUR

1 Croissant oder 2 Scheiben geröstetes Butter-Brioche, Butter, Marmelade oder Nutella

ANFÄNGER BRETT / 10,50 EUR

1 Brötchen, 1 Scheibe Kürbis-Quarkbrot, Kronenschinken, Bergkäse, Butter, Marmelade

VEGGIE BRETT / 12,50 EUR

1 Brötchen, 1 Scheibe Kürbis-Quarkbrot, Bergkäse, Weichkäse, Butter, Marmelade, griechischer Joghurt, kleines Bircher Müsli

VEGANES BRETT / 12,90 EUR

1 Brötchen, 1 Scheibe Bauernbrot, Gemüse-Tomaten-Aufstrich, Deli-Margarine, Marmelade, Hummus, Obst, Tomate mit Pesto

BRETT FÜR FORTGESCHRITTENE / 14,90 EUR

1 Brötchen, 1 Croissant, 1 Scheibe Kürbis-Quarkbrot, 1 Scheibe Bauernbrot, Kronenschinken, Serrano Schinken, italienische Salami, Bergkäse, Weichkäse, Butter, Marmelade, griechischer Joghurt, kleines Bircher Müsli

AVOCADO BRETT / 11,90 EUR

2 Scheiben geröstetes Kürbis-Quarkbrot, Avocado, Olivenöl, Meersalz, Chili, Limette, Butter, Tomate mit Pesto

BÜFFEL POWER / 11,90 EUR

2 Scheiben geröstetes Kürbis-Quarkbrot, Strauchtomate, Büffel-Mozzarella, Basilikum-Pesto, Meersalz

FLUSS BRETT / 13,90 EUR

2 Scheiben geröstetes Kürbis-Quarkbrot, Räucherlachs, Meerrettich, Butter

DR. BIRCHER'S / 6,80 EUR

Bircher Müsli, geröstete Mandeln, Chia-Samen, Äpfel aus dem alten Land

GET HIM TO THE GREEK / 8,20 EUR

Griechischer Joghurt, frische Früchte, Honig, Granola, Fruchtsauce

3 PANCAKES

Toppings nach Wahl

Ahornsirup, Sahne, Bacon	/ 7,20 EUR
Banane, Nutella, Haselnusskrokant	/ 8,20 EUR
Beerenragout, Sahne, Haselnusskrokant	/ 9,20 EUR

EIERLEI!

SCHAKSCHUKA / 10,50 EUR

Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche.

Das Gericht wird aus zwei pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kreuzkümmel zubereitet.

Serviert mit Bauernbrot

KING RICHARD / 15,50 EUR

1 Croissant, Avocado, Räucherlachs, 2 pochierte Eier, Sauce à la Hollandaise

SIR RICHARD BASIC / 5,50 EUR

1 Scheibe geröstetes Kürbis-Quarkbrot, 1 pochiertes Ei, Sauce à la Hollandaise

SIR RICHARD DOUBLE / 9,90 EUR

2 Scheiben geröstetes Kürbis-Quarkbrot, 2 pochierte Eier, Sauce à la Hollandaise

RÜHREI ODER SPIEGELEI / 6,00 EUR

2 Eier, Bauernbrot, Butter

SIR RICHARD, RÜHR- UND SPIEGELEI SIND ERWEITERBAR MIT

Avocado	/ 4,90 EUR
Grana Padano	/ 2,20 EUR
Knuspriger Bacon	/ 2,20 EUR
Räucherlachs	/ 4,90 EUR
Zusätzliches Ei	/ 1,20 EUR

SPEISEKARTE

Ab 12:00 Uhr

VORWEG – DAZU

zu allen Vorspeisen servieren wir Brot von Back Geschwister (Gaes)

KLEINES BEET / 4,90 EUR

Frisches Grünzeug vom Feld, gepuffter Amaranth, Sprossen, Dressing nach Wahl

BURRATA / 12,90 EUR

Meersalz, Olivenöl, Tomatensugo, Basilikum-Pesto, Feldsalat

HUMMUS BOWL / 12,50 EUR

Kichererbsenpüree mit Tahini, Sesam, Croûtons, Avocado, eingelegte Tomate

JAUSEBRETT / 12,90 EUR

Aioli, Hummus, Serrano-Schinken, italienische Salami, Weichkäse

SUPPE / KLEIN 5,50 EUR / GROß 8,50 EUR

Karotten-Kokos-Suppe, Ingwer – vegan
Cremesuppe vom Eickenhofer Spargel, Croûtons

SALAT – BAUKASTEN

GROßES BEET / 10,90 EUR

Frisches Grünzeug vom Feld, Cranberries, geröstete Cashewkerne, gepuffter Amaranth, Sprossen,
Brot von Back Geschwister, Dressing nach Wahl

CAESAR SALAT / 11,50 EUR

Römer-Salatherzen, cremiges Caesar-Dressing, knusprige Croûtons, würziger Grana Padano

BEILAGEN WAHLWEISE

Saisonales Grillgemüse	/ 4,50 EUR
Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto	/ 4,90 EUR
Lauwarme Pastrami	/ 7,50 EUR
Gegrillte Hähnchenbrust, Sesam	/ 7,50 EUR
Gegrilltes Lachsfilet	/ 9,50 EUR

DRESSING WAHLWEISE

APOTHEKER – Mayonnaise, Hafer Drink, körniger Senf, Borgmann, Balsamico, Honig
CAESAR – Mayonnaise, Hafer Drink, Olivenöl, Worchester, Knoblauch, Zitrone – vegan
LUIGI – Balsamico, Olivenöl, Rapsöl, Senf – vegan

HAUPTGANG – REZEPTFREI – VEGAN / VEGGIE

FRÜHLINGS RISOTTO / 14,50 EUR

Carnaroli-Risotto, Eickenhofer Spargel weiß, Spargel grün, Frühlingslauch
Auf Wunsch mit Grana Padano 2,20 EUR (nicht vegan)

PASTA BOLOGNESER ART / 15,90 EUR

Spaghetti, vegane Bolognese-Sauce, Wurzelgemüse, Basilikum
Auf Wunsch mit Grana Padano 2,20 EUR (nicht vegan)

ROTE BEETE FALAFEL / 12,50 EUR

10 Falafelbällchen, Feldsalat, Balsamico-Vinaigrette, Hummus, Sesamjoghurt

SPARGEL RAGOUT / 14,50 EUR – VEGGIE

Eickenhofer Spargel weiß, Rahmsauce, kleine Kartoffeln, Blattpetersilie

JACKFRUIT BURGER / 14,90 EUR – VEGGIE

Geröstetes Brioche-Bun, Jackfruit-Patty, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Grünzeug, Tomate
Dazu ein Beilagensalat oder unsere Hauspommes

SPINATKNÖDEL / 10,50 EUR – VEGGIE

3 Spinatknödel, Nussbutter, Grana Padano, Feldsalat

HAUPTGANG – REZEPTPFLICHTIG

SCHLOTZER – MAULTASCHEN / 14,50 EUR

Gefüllt mit Spinat und Schweinefleisch, in Nussbutter gebraten, geschmolzene Zwiebeln, grüner Salat, Balsamico-Vinaigrette

RINDERGULASCH / 15,50 EUR

Burgundersauce, Wurzelgemüse, Butterspätzle

OSCHIS CLASSIC PASTRAMI SANDWICH / 14,90 EUR

Geröstetes Butter-Brioche, Pastrami, rauchige Mayonnaise, Spreewaldgurke

CLEVELAND INDIANS – HÄHNCHEN BRIOCHE / 15,90 EUR

Geröstetes Butter-Brioche, gegrillte Hähnchenbrust, Bergkäse, Bacon, Spiegelei, Honig-Senf-Sauce

AUS DEM FJORD – LACHSFILET BRIOCHE / 17,50 EUR

Geröstetes Butter-Brioche, gegrilltes norwegisches Lachsfilet, Honig-Senf-Sauce, Rucola, Strauchtomate, Teriyakisauce

PULLED PORK BURGER / 14,90 EUR

Geröstetes Brioche-Bun, langsam gegartes Schweinefleisch, white smoked BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Grünzeug, Tomate
Dazu ein Beilagensalat oder unsere Hauspommes

DANACH – EINER GEHT NOCH

PANNA COTTA / 6,90 EUR

Frische Erdbeeren, Erdbeersauce

OFENFRISCHER APPLE CRUMBLE / 7,50 EUR – VEGAN

Ragout aus Äpfeln aus dem alten Land, Vanille, Zimt, Mandeln, Streusel
Auf Wunsch mit Vanilleeis 1,70 EUR (nicht vegan)
(Ofenfrisch: mind. 15 Minuten Wartezeit)

CRÈME BRÛLÉE / 8,50 EUR

Von der Tonka Bohne, mit Vollrohrzucker gebrannt

CARAMEL-CHEESECAKE / 5,30 EUR

Käsekuchen, Karamellsauce, Toffee-Karamellstücke

WARME LÜTTICHER WAFFEL / 4,90 EUR

Wahlweise mit Sahne, Beeren-Ragout je 1,00 EUR und/oder Vanilleeis 1,70 EUR

EIS – AUS EIGENER HERSTELLUNG

Abhängig von der Wetterlage ab 13:00 Uhr
Eisauswahl frisch und wechselnd – einfach nachfragen und am Tisch bestellen

AFFOGATO / 4,50 EUR

Vanilleeis, Espresso, Sahnehaube

MILCHSHAKE / 4,50 EUR

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Milch, Aquafaba

EISSCHOKOLADE / 5,50 EUR

Vanilleeis, Caotina Kakao, Sahnehaube

EISKAFFEE / 5,50 EUR

Vanilleeis, Kaffee, Sahnehaube

SPAGHETTI EIS / 7,50 EUR

Natürliches Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce, Weiße Schokoraspeln

KUCHEN – FRISCH GEBACKEN

Kuchenauswahl täglich frisch und wechselnd – einfach nachfragen

Carrot Cake / 4,30 EUR

Omas Rahmkäsekuchen / 4,30 EUR

Schokokuchen / 4,30 EUR

Streuselkuchen, saisonale Früchte / 4,30 EUR

HOT HOT

Kaffee Americano / 3,20 EUR
Groß / 4,20 EUR

Espresso / 2,30 EUR
Doppio / 3,30 EUR

Espresso Macchiato / 2,70 EUR
Doppio Macchiato / 3,70 EUR

Cappuccino / 3,50 EUR
Groß / 4,50 EUR

Milchkaffee / 4,20 EUR

Latte Macchiato / 4,20 EUR

Heiße Milch mit Honig / 3,30 EUR

Caotina Kakao Vollmilch oder Zartbitter mit Sahnehaube / 4,20 EUR
mit Mini-Marshmallows / 4,70 EUR

Moccacino / 4,90 EUR
Caotina Kakao Vollmilch oder Zartbitter, Espresso, Sahnehaube

ALTERNATIVEN ZU VOLLMILCH

Laktosefreie Milch / 0,30 EUR
Hafer Drink / 0,50 EUR

PIMP MY COFFEE / 0,50 EUR

Haselnuss
Karamell
Mandel
Vanille
Zimt

TEE / 3,50 EUR

SCHWARZ

Darjeeling
Earl Grey
Braunschweiger Löwentee

GRÜN

Marani (fruchtig-exotisch)

KRÄUTER

Bambus Pomelo

FRUCHT

Wilde Waldbeere

ROITEE

Roitee Vanille

FRISCH – HAUSGEMACHT

Heiße Zitrone / 3,50 EUR

Pfefferminztee / 3,90 EUR

Ingwertee / 3,90 EUR

Orangen-Ingwertee / 3,90 EUR

Apotheker-Tee / 5,00

Borgmann, Limette, Minze, Holunderblütensirup

WASSER

Vöslauer Prickelnd / Still
2,80 EUR 0,25 / 6,30 EUR 0,75

SOFT

Coca Cola / Light / Spezi / Fanta / Sprite
3,00 EUR 0,2 / 4,90 EUR 0,4

Orangina Classic / 3,50 EUR

Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water / 3,20 EUR

Thomas Henry – Pink Grapefruit / 3,20 EUR

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb / Rhabarbersaft
3,00 EUR 0,2 / 4,90 EUR 0,4

Saftschorle
2,90 EUR 0,2 / 4,70 EUR 0,4

FRISCH GEPRESST

Bis 18:00 Uhr

Orangensaft
3,80 EUR 0,2 / 4,90 EUR 0,3

Botox Me / 4,90 EUR 0,3
Apfel, Karotte, Ingwer

Berry Me / 4,90 EUR 0,3
Orange, Apfel, Waldbeere

Vampire / 4,90 EUR 0,3
Orange, Rote Beete, Karotte, Ingwer

Green Smoothie / 4,90 EUR 0,3
Orange, Apfel, Gurke, Ingwer

HAUSGEMACHTE LIMONADE / 5,50 EUR

DAS ORIGINAL

Apfel, Minze, Ingwer, Limette

DIE FRISCHE

Basilikum, Gurke, Limette

DIE WILDE

Cranberry, Mandel, Limette, Minze

DAS SOLERO

Maracuja, Vanille, Orange, Limette, Minze

BIER

Bayreuther Hell vom Fass / 3,50 EUR 0,3
Alster / 3,50 EUR 0,3

Pils Alkoholfrei / 3,50 EUR 0,3

Tannenzäpfle / 3,70 EUR 0,3

Maisel's Hefeweizen
Hell / Alkoholfrei / 4,90 EUR 0,5

APERRO / 7,50 EUR

BITTER SPRITZ

Bitter, Tonic Water, Soda, Orange - alkoholfrei

CAMPARI ORANGE

Campari, Orangensaft

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

APOTHEKER SPRITZ

Borgmann, Prosecco, Soda, Limette, Gurke

CAPRI SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Tonic Water, Zitrone, Minze

GLÜHWEIN SPRITZ

Glühwein, Prosecco, Soda, Zimt, Orange

HOLUNDER SPRITZ

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

PINK HEAVEN

Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Limette, Minze

VERMOUTH SPRITZ

Vermouth Belsazar Red, Prosecco, Soda, Zitrone

BUBBLES

CRÉMANT DE BORDEAUX WEIß / ROSÉ

Brut, Calvet, Frankreich
6,00 EUR 0,1 / 36,00 EUR 0,75

WEIß

GRAUBURGUNDER – trocken

Klein, Pfalz

Geradlinige Fruchtnoten von Birne und Apfel gepaart mit einer erfrischenden Saftigkeit

3,80 EUR 0,1 / 7,40 EUR 0,2 / 26,00 EUR 0,75

WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY – trocken

Becker Landgraf, Rheinhessen

Feine gelbe Früchte und etwas Mandel. Elegant, fein salzige Mineralität mit einer sanften, leicht cremigen Säure

3,80 EUR 0,1 / 7,40 EUR 0,2 / 26,00 EUR 0,75

RIESLING GUTSWEIN – trocken

Geheimrat J. Wegeler, Rheingau

Jugendliche Frucht mit Apfel, Quitte und Grapefruit, beweist Stärke und Ausdruckskraft in Kombination mit der Säure

4,00 EUR 0,1 / 7,80 EUR 0,2 / 28,00 EUR 0,75

RIESLING ROTSCHEIFER – feinherb

Später Veit, Mosel

Pikante, geradlinige Mineralität. Weißer Pfirsich, Birne, Zitronengras im Duft

4,00 EUR 0,1 / 7,80 EUR 0,2 / 28,00 EUR 0,75

ROSÉ

D'UNE NUIT – trocken

Peth-Wetz, Rheinhessen

Aromen von Erdbeere, Johannisbeere, Quitte, Mandel, wunderbar elegant und frisch, perfekt eingebundene Säure

4,00 EUR 0,1 / 7,80 EUR 0,2 / 28,00 EUR 0,75

ROT

GORU, Monastrell & Syrah & Petit Verdot

Ego Bodegas, Jumilla

Intensives reifes Aroma, fruchtig und geschmackvoll mit leichter Anmutung von Vanille

3,50 EUR 0,1 / 6,80 EUR 0,2 / 24,00 EUR 0,75

BÄRENTATZE, Cabernet Sauvignon & Merlot & Pinot Noir & St. Laurent

Oliver Zeter, Pfalz

Harmonisch, viel Frucht von Brombeere und Kirsche, weich und rund

3,80 EUR 0,1 / 7,40 EUR 0,2 / 26,00 EUR 0,75

DONNA MARZIA, Primitivo Salento

Conti Zecca, Apulien

Intensive Aromen von reifen roten Früchten, gut strukturiert, vollmundig und harmonisch

3,50 EUR 0,1 / 6,80 EUR 0,2 / 24,00 EUR 0,75

HIGHBALLS / 9,00 EUR

BORGMANN LALA

Borgmann, Limette, Soda, Ginger Beer

BORGMANN MULE

Borgmann, Limette, Gurke, Ginger Beer

BORGMANN TONIC

Borgmann, Limette, Tonic Water

GIN TONIC

Tanqueray, Zitrone, Tonic Water

CUBA LIBRE

Ron Varadero 3 Jahre, Limette, Coca Cola

DARK'N STORMY

Myers's Rum, Limette, Ginger Beer

MOSCOW MULE

Smirnoff, Limette, Gurke, Ginger Beer

VODKA LEMON

Smirnoff, Limette, Bitter Lemon

VODKA TONIC

Smirnoff, Limette, Tonic Water

HORSE'S NECK

Maker's Mark Bourbon, Angostura, Ginger Ale

WHISKY COLA

Maker's Mark Bourbon, Coca Cola

COCKTAILS / 10,00 EUR

AMERICANO

Vermouth Belsazar Red, Campari, Soda

APOTHEKER ICED TEA

Borgmann, Limette, Zucker, Soda

APPLE CRUMBLE

Smirnoff, Karamell, Naturrüber Apfelsaft

ESPRESSO MARTINI

Smirnoff, Kahlua, Espresso, Aquafaba, Aroma nach Wahl
(Haselnuss, Karamell, Mandel, Vanille, Zimt, Zucker)

GIN BASIL SMASH

Tanqueray, Zitrone, Zucker, Basilikum

PALOMA

Mezcal Montelobos Espadín, Limette, Salz, Pink Grapefruit Thomas Henry

SOURS

Vegan – auf Wunsch mit Eiweiß 1,00 EUR

APEROL SOUR

Aperol, Zitrone, Oragensaft, Aquafaba

BORGMANN SOUR

Borgmann, Zitrone, Zucker, Aquafaba

GIN SOUR

Tanqueray, Zitrone, Zucker, Aquafaba

MEZCAL SOUR

Mezcal Montelobos Espadín, Zitrone, Zucker, Aquafaba

PISCO SOUR

Pisco Control, Zitrone, Zucker, Aquafaba

WHISKY SOUR

Maker's Mark Bourbon, Zitrone, Zucker, Aquafaba

DIGESTIF

BORGMANN 1772 Kräuter 39%
2,50 EUR 2 CL / 5,00 EUR 4 CL

Ouzo 12 Anis 38%, Griechenland
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Schladerer Williams Birne 40%, Schwarzwald
4,50 EUR 2 CL / 9,00 EUR 4 CL

Piekfeine Brände Haselnuss 40%, Bremen
5,50 EUR 2 CL / 11,00 EUR 4 CL

Lantenhammer Mirabelle 42%, Hausham
5,50 EUR 2 CL / 11,00 EUR 4 CL

Grappa Nonino Chardonnay 41%, Italien
4,00 EUR 2 CL / 8,00 EUR 4 CL

BRANDY

Cardenal Mendoza 40%, Spanien
4,00 EUR 2 CL / 8,00 EUR 4 CL

Hennessy XO 40%, Frankreich
14,00 EUR 2 CL / 28,00 EUR 4 CL

GIN

Tanqueray 47%, England
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Tanqueray Ten 47%, England
4,00 EUR 2 CL / 8,00 EUR 4 CL

Hendrick's 44%, Schottland
4,00 EUR 2 CL / 8,00 EUR 4 CL

Monkey 47 47%, Schwarzwald
5,00 EUR 2 CL / 10,00 EUR 4 CL

RUM

Ron Varadero 3 Jahre 40%, Kuba
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Myers 40%, Jamaika
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Pampero Aniversario 40%, Venezuela
5,50 EUR 2 CL / 11,00 EUR 4 CL

Ron Abuelo 12 Jahre 40%, Panama
5,50 EUR 2 CL / 11,00 EUR 4 CL

Ron Zacapa 23 Jahre 40%, Guatemala
6,50 EUR 2 CL / 13,00 EUR 4 CL

TEQUILA / MEZCAL

Jose Cuervo Blanco 38%
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Jose Cuervo Resposado 38%
4,00 EUR 2 CL / 8,00 EUR 4 CL

Mezcal Montelobos Espadín 43,2%
5,00 EUR 2 CL / 10,00 EUR 4 CL

VODKA

Smirnoff 40%, Russland
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Ciroc 40%, Frankreich
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Grey Goose 40%, Frankreich
5,00 EUR 2 CL / 10,00 EUR 4 CL

WHISKY

BOURBON

Maker's Mark 45%
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

Bulleit 45%
3,50 EUR 2 CL / 7,00 EUR 4 CL

SINGLE MALT

Cragganmore 12 Jahre 43%
5,50 EUR 2 CL / 11,00 EUR 4 CL

Glenkinchie 12 Jahre 43%
6,00 EUR 2 CL / 12,00 EUR 4 CL

Ardbeg 10 Jahre 46%
6,50 EUR 2 CL / 13,00 EUR 4 CL

Talisker Isle of Skye 10 Jahre 46%
7,00 EUR 2 CL / 14,00 EUR 4 CL

Dalwhinnie Highland 15 Jahre 43%
7,00 EUR 2 CL / 14,00 EUR 4 CL

CANADIAN

Crown Royal 40%
5,00 EUR 2 CL / 10,00 EUR 4 CL

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, WENN ES EINMAL ETWAS LÄNGER DAUERT. WIR BEREITEN ALLE GERICHTE FRISCH FÜR SIE ZU.

AUFGRUND DER NEUEN LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG (LMIV) UND DEKLARATIONSPFLICHT FÜR ALLERGENE,
SIND WIR VERPFLICHTET SIE AUF ALLERGENE HINZUWEISEN.

BITTE INFORMIEREN SIE UNS, SOLLTEN SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SEIN.
WIR WERDEN BEMÜHT SEIN, IHNEN EIN ENTSPRECHENDES ALLERGENFREIES GERICHT ANZUBIETEN.