BRUNCH

ASIAN CAFÉ & BRUNCH

LITTLE BITES

#900 GARLIC CHEESE BRIOCHE — 7.5 €

BUTTERBRIOCHE | KNOBLAUCHBUTTER | CREMIGER KALAMANSI - FRISCHKÄSE | SCHNITTLAUCH
Butter brioche | creamy calamansi cheese | garlic butter

#901 GARLIC BRIOCHE – EGG & PARMESAN — 9.5 €

BUTTERBRIOCHE | KNOBLAUCHBUTTER | RÜHREI | KALAMANSI-FRISCHKÄSECREME | PARMESAN | SCHNITTLAUCH
Butter brioche | garlic butter | scrambled eggs | calamansi cream cheese | parmesan | chives

SAVORY BRIOCHE

#902 GOLDEN SPIRAL EGG BRIOCHE — 12.5 €

TORNADO-OMELETT | ROTE-BETE-AUFSTRICH | AVOCADO-TATAR MIT QUINOA & EDAMAME | GRÜNE-MANGO-APFEL-SALSA | CASHEWKERNE | LAUWARME BUTTERBRIOCHE
Tornado omelette | beetroot spread | guacamole with quinoa & edamame | green mango & apple salsa | cashews | warm butter brioche

#903 BRIOCHE AVOCADO & POACHED EGGS — 15 €

POCHIERTE EIER | AVOCADO-TATAR MIT QUINOA & EDAMAME | ROTE-BETE-AUFSTRICH | FETA | HAUSGEMACHTE KALAMANSI-CHILI-HOLLANDAISE | LAUWARME BUTTERBRIOCHE
Poached eggs | avocado tartare with quinoa & edamame | beetroot spread | feta | homemade calamansi-chili hollandaise | warm butter brioche

#904 BEEF BRIOCHE ROLLS — 19 €

GEGRILLTES FÄRSENFILET-STEAK | BEEF BACON | GERÖSTETE CHERRYTOMATEN | LAUWARME BUTTERBRIOCHE
Grilled heifer beef fillet steak | beef bacon | roasted cherry tomatoes | warm butter brioche

#905 SALMON & AVOCADO DISH — 16 €

DILL-GEBEIZTER LACHS | AVOCADO | POCHIERTE EI | ROTE-BETE-AUFSTRICH | TRÜFFELÖL | SCHWARZER DEUTSCHER KAVIAR | TRÜFFELÖL
Dill cured salmon | avocado | poached egg | beetroot spread | black German caviar | truffle oil

#906 CHICKEN KATSU BRIOCHE — 15 €

KNUSPRIGES CHICKEN KATSU | POCHIERTES EI | AVOCADO-TATAR MIT QUINOA & EDAMAME | GRÜNE-MANGO-APFEL-SALSA | HAUSGEMACHTE CHILI-KALAMANSI-HOLLANDAISE | LAUWARME BUTTERBRIOCHE
Crispy chicken katsu | poached egg | avocado tartare with quinoa & edamame | green mango & apple salsa | homemade chili-calamansi hollandaise | warm butter brioche

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

BRUNCH

ASIAN CAFÉ & BRUNCH

VIETNAMESE BRUNCH SPECIALS

#613 BÒ NÉ SAIGON **18 €**

RINDERFILET | GRÜNE PFEFFERSAUCE | SPIEGELEI | DALAT-SALAT (GURKEN & TOMATEN) | STEINOFENBAGUETTE
Beef fillet | green pepper sauce | sunny-side-up egg | dalat salad (cucumber & tomato) | stone-oven baguette

#906 PULLED BEEF & BONE MARROW **15 €**

WÜRZIG GESCHMORTE, GEZUPFTE RINDFLEISCH| GERÖSTETES KNOCHENMARK | LAUWARME BUTTERBRIOCHE
Slow-braised pulled beed | roasted bone marrow | warm butter brioche

#907 VIETNAMESE SEAFOOD PANCAKE - BANH XEO **17 €**

DÜNNER REISPANCAKE | MEERESFRÜCHTE | BEEF BACON | SHIMEJI PILZE | SESAM
Thin rice flour pancake | seafood | beef bacon | shimeji mushrooms | sesame

SWEET MILKY BRIOCHE

#908 CARAMELIZED BANANA **10 €**

MILKY BRIOCHE | KARAMELLISIERTE BANANE | KALAMANSI CHEESE CREAM
Milky brioche | caramelized banana | calamansi cream cheese

#909 AÇAÍ CHOCOLATE BRIOCHE (COMING SOON) **16 €**

MILKY BRIOCHE | MISO-ERDNÜSSE | AÇAÍ-CREME | BEEREN | GRANOLA | SCHOKOLADENSAUCE
Milky brioche | miso peanuts | açaí cream | berries | granola | chocolate sauce

#910 UBE & MATCHA BRIOCHE **12 €**

MILKY BRIOCHE | | UBE- & MATCHA-CHOCOLATE MOUSSE | BEEREN | GRANOLA
Milky brioche | ube & matcha chocolate mousse | berries | granola

SIDE SALAD & SOUP

 # BABY LEAF SALAD **7 €**

BABY-LEAF-MIX | KIRSCHTOMATEN | SESAM-DRESSING
Baby leaf mix | cherry tomatoes | sesame dressing

 # KLEINE PHO SUPPE **13 €**

NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | GEBRATENES RINDEFILET | REISBANDNUDELN | KRÄUTER
Beef noodle soup | Beef filet | rice noodles | herbs

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.