



MEIN RESTAURANT

DIE FINDOUT.BOOKING DEMO

Speisekarte

vom ersten Kaffee bis zum letzten Glas

EINFACH GUT ESSEN

Fiktive Karte · Demo 2026



FRÜHSTÜCK

Guten Morgen.

Di-Fr 08:00-11:00 · Sa/So bis 12:00

Der frühe Teller

15,50

Bio-Ei, Bergkäse, Kräuterquark, Konfitüre, Obst und Sauerteigbrot

Eggs Benedict

14,50

Pochierte Eier, Blattspinat, Hollandaise und geröstetes Brioche

Shakshuka

VEG

13,50

Tomate, Paprika, Bio-Ei, Joghurt, Koriander und Sauerteigbrot

Avocado & Ei

VEG

13,00

Sauerteigbrot, Avocado, pochiertes Ei, Chili und Limette

Buttermilk Pancakes

VEG

12,00

Apfelkompott, Ahornsirup, Zimtbutter und geröstete Mandeln

Hausgranola

VEG

9,50

Joghurt, saisonale Früchte, Honig und Mandeln

French Toast

VEG

12,50

Brioche, Vanille, Beeren und Crème fraîche

Frühstücksbowl

VEGAN

12,00

Quinoa, Avocado, Gurke, Kräuter, Sesam und Zitronendressing

DAZU?

Franzbrötchen

4,20

Hamburger Pflichtprogramm

Sauerteig & Butter

5,50

Aufgeschlagene Butter und Meersalz

Bio-Ei

3,50

Gekocht oder gespiegelt



MITTAGSTISCH

Mittagspause.

Di-Fr 11:30-15:00 · schnell genug, um wiederzukommen

Tagessuppe

7,50

Täglich wechselnd, mit Sauerteigbrot und gesalzener Butter

Rote-Bete-Salat

VEG

13,50

Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Kräuter und Senfvinaigrette

Caesar, aber gut

14,00

Romanasalat, Parmesan, Croûtons und Zitronendressing

Pasta al Limone

VEG

16,50

Zitrone, Parmesan, Petersilie und viel schwarzer Pfeffer

Blumenkohl vom Blech

VEGAN

16,00

Belugalinsen, Tahini, Kräuter und Granatapfel

Kichererbsen-Curry

VEGAN

16,50

Kokos, Spinat, Limette, Kräuter und Duftreis

Pastrami-Sandwich

18,00

Sauerteigbrot, Senf, Gurke, Krautsalat und Pommes

Hähnchen Piccata

19,50

Kapern, Zitrone, Kräuterjus und kleiner Blattsalat

Fisch des Tages

22,50

Marktgemüse, Kartoffeln und Weißweibutter

Noch Platz?

Espresso 3,00 · Mini-Dessert des Tages 4,50 · zusammen 6,50



KLEINE TELLER & ZWISCHENDURCH

Teilen erlaubt.

Für den kleinen Hunger. Oder einen großen Tisch voller Kleinigkeiten.

Burrata VEG	13,50
Tomate, Basilikumöl, Meersalz und knuspriges Sauerteigbrot	
Geröstete Karotten VEG	10,50
Harissa, Labneh, Pistazie und Minze	
Knusprige Kartoffeln VEG	8,50
Rosmarin, Aioli und eingelegte Zitrone	
Pilze auf Toast VEG	12,50
Waldpilze, Thymian, Bergkäse und Sauerteigbrot	
Tatar vom Rind	15,50
Kapern, Senf, Eigelb und geröstetes Brioche	
Gebeizter Saibling	14,50
Gurke, Dill, Apfel und Meerrettich	
Käse & gute Dinge VEG	16,50
Drei Sorten Käse, Chutney, Nüsse und Brot	
Sauerteig & Dips VEG	8,00
Hausbrot, Kräuterbutter, Hummus und Olivenöl	

Unsere Lieblingsregel:

Bestell zwei Teller mehr als geplant. Irgendwer am Tisch hilft immer.



ABENDKÜCHE

Wenn der Tag geht.

Vorabend ab 17:00 · Abend ab 20:15

Pilzrisotto **VEG** **20,00**

Waldpilze, Parmesan, Petersilie und Zitronenthymian

Aubergine aus dem Ofen **VEGAN** **19,00**

Miso, Sesam, Pak Choi und Duftreis

Gebratener Zander **26,00**

Fenchel, weiße Bohnen, Dill und Zitronenbutter

Lachsforelle **27,00**

Erbsen, Kartoffel, Brunnenkresse und Beurre blanc

Rinderbacke **27,50**

Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Rotweinjus

Maishähnchen **24,50**

Polenta, wilder Brokkoli, Salzzitrone und Jus

Steak & Fritten **31,00**

Rumpsteak, Café-de-Paris-Butter, Pommes und Blattsalat

NOCH DAZU

Grüner Salat **6,00**

Kräuter und Senfvinaigrette

Pommes **6,50**

Meersalz und Aioli



KUCHEN & DESSERT

Ein bisschen geht noch.

Am Nachmittag spontan. Am Abend sowieso.

AUS DER KUCHENVITRINE

TÄGLICH WECHSELND

New York Cheesecake VEG 6,50

Cremig, zitronig und mit Beerenkompott

Apfelkuchen VEG 5,80

Mit Streuseln, Zimt und einem Klecks Sahne

Karottenkuchen VEG 6,20

Walnuss, Orange und Frischkäsecreme

Schokoladenkuchen VEG 6,50

Dunkle Schokolade, Meersalz und Crème fraîche

NACH DEM ESSEN

Schokoladenmousse VEG 9,50

Oliveöl, Meersalz und geröstete Haselnuss

Zitronentarte VEG 9,00

Crème fraîche, Beeren und Basilikumzucker

Crème brûlée VEG 9,00

Vanille, karamellisierte Zucker und Buttergebäck

Affogato VEG 7,50

Vanilleeis, doppelter Espresso und Mandelkrokant



KAFFEE & OHNE ALKOHOL

Noch eine Runde?

KAFFEE & TEE

HAFERDRINK +0,50

Espresso

3,00 / 4,20

einfach / doppelt

Americano

4,00

doppelter Espresso und heißes Wasser

Cappuccino

4,40

Espresso und feinporige Milch

Flat White

4,80

doppelter Espresso und wenig Milch

Filterkaffee

3,60 / 6,50

Tasse / Kännchen

Tee

4,20

Earl Grey, Grüntee, Minze oder Kräuter

KALT & HAUSGEMACHT

Tafelwasser

6,50

still oder sprudelnd · 0,75 l

Hauslimonade

4,80

Zitrone-Minze oder Rhabarber · 0,3 l

Apfelschorle

4,20

naturtrüb · 0,3 l

Kombucha

5,50

Ingwer-Zitrone · 0,33 l

Bitterorange Spritz

7,50

Bitterorange, Verjus und Soda

Gurke & Tonic

7,50

Gurke, Basilikum, Limette und Tonic



APERITIF, WEIN & BIER

Auf einen guten Abend.

APERITIF

Tafelkai Spritz	9,50
Rhabarber, Wermut, Zitrone und Soda	
Vermouth & Tonic	9,00
weißer Wermut, Tonic und Grapefruit	
Negroni	11,00
Gin, roter Wermut und Bitter	

WEIN IM GLAS · 0,15 L

Riesling	7,50
Mosel · trocken	
Weißburgunder	7,00
Baden · trocken	
Rosé	7,50
Provence · trocken	
Spätburgunder	8,00
Ahr · trocken	
Cuvée Rouge	7,50
Languedoc · weich und würzig	

BIER

Helles vom Fass	4,20 / 5,80
0,3 l / 0,5 l	
Pils	4,20
0,33 l	
Weizen	5,20
0,5 l	
Lager alkoholfrei	4,20
0,33 l	

LUST AUF EINEN TISCH?

Reserviere direkt über das Profil in der findout-App.