

FOOD TO SHARE

Best paired with a glass of champagne

Rosti | 7

Kartoffelpuffer Serviert mit Schnittlauch Creme

Charcuterie | 8,8

Frankfurter - und Frühstückswürstchen, Schwarzwald - Schinken und eingelegte Zwiebeln, serviert mit Senf und scharfer Mayonnaise

Tower of Babylon | 9,5

Unsere Frühstücksversion eines traditionellen "Sabich": Aubergine in Scheiben und gegrillte Tomate auf einem Kartoffelpuffer, mit einem gekochten Ei und Tahini-Amba Sauce (Sesam-Dip)

Massabacha | 9,5

Warmer Hummus, Tahini, Tomatensamen, Harissa und gehacktes Ei in Olivenöl und Zitronensaft


Caesar Frühstückssalat | 12,7

Knackige Salatherzen, Croutons, hart gekochtes Ei und Parmesan mit Bacon

Grilled Asparagus | 11

Mit Hollandaise Soße, Knoblauch-Petersilien Semmelbröseln, geriebenem Parmesan und gekochtem Ei

Auberginen Carpaccio | 12

Auf offener Flamme geröstete Aubergine, Rohe Tahini, Dattelsirup, Tomatensamen und Pistazien | 

Weintrauben und

Cherry Tomaten Salat | 12

Mit Croûtons, Ziegenkäse und Basilikum in Olivenöl

Eggs Benedict

Der New Yorker Klassiker

Zwei pochierte Eier serviert auf getoastetem Brioche mit einer Auswahl an Toppings nach Wahl und Sauce Hollandaise. Serviert mit unbegrenzt nachfüllbarem Brotkorb aus unserer Bäckerei und grünem Salat

Ham & Bacon | 19,5

Knuspriger Bacon und Schinken-Streifen
Extra Fresh Avocado/Extra Bacon | 3,5

Avocado | 21

Roggen Brot mit frischer Avocado, Sriracha Mayo und Choronsauce

Croissant Royal | 23

Hausgemachtes Croissant mit Räucherlachs und Schnittlauch - Creme

Fungi | 21

Sautierte Pilze und frischer Spinat in Knoblauch und Weißwein, Sellerie-Parmesan Creme auf Sauerteigbrot

Shrimp and Asparagus | 23,5

Shrimps, Tomatenwürfel und Knoblauch angebraten in Olivenöl serviert mit gegrilltem Spargel

Kleine Gerichte

Aus Benedicts Deli

Käseplatte | 11

Brie, Gouda und Ziegenkäse serviert mit Feigenmarmelade und saisonalem Obst

Frisch gebackene Brötchen mit Nutella, Butter und selbstgemachter Apfel-Zimt Marmelade | 6,5

Knuspriger Bacon | 4

Saisonales Obst | 9,5 

Räucherlachs | 10

Serviert mit weich gekochtem Ei und Lachskaviar, Meerrettich-Frischkäse

Getoasteter Bagel / Sauerteigbrot | 2,8 

Zwei Eier nach Wahl | 7,7

Pommes | 5

Süßkartoffel Pommes / Homefries | 6

 - Vegan

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bitte sprechen Sie Ihren Kellner an, damit er die passenden Gerichte empfehlen kann.

GRILL & EGGS

Unsere Version einer morgendlichen Fleischküche, wie es in verschiedenen Teilen der Welt üblich ist

Philly Style | 25,2

Unsere Version des berühmten Sandwiches aus Philadelphia. Ciabatta Brot aus unserer Bäckerei mit saftigen Sirloin Steak Streifen (150 Gramm), sautierten Zwiebeln, grüner Paprika, Pilzen, Gouda Käse, Sriracha Aioli und einem Spiegelei.

Serviert mit Pommes nach Wahl oder Coleslaw

Benedict Brunch Burger | 18,5

Rindfleisch Patty serviert in hausgemachtem Kartoffel Bun mit brauner Butter, mit Espresso - Maple - Mayonnaise, Feldsalat, Fleischtomaten und Spiegelei.

Serviert mit Pommes nach Wahl oder Coleslaw und unseren Spezial Dips
Extra Cheddar | 2
Avocado / Knuspriger Bacon | 3,3

Minute Steak und Spargel | 22,5


Minutensteak vom Sirloin-Rind, junge Kartoffeln mit Choronsauce, zwei Spiegeleier und gegrillter Spargel.

CLASSICS

English Breakfast | 22

Knuspriger Bacon, Frankfurter- und Frühstückswürstchen und zwei Spiegeleier, mit gebackenen Bohnen und einem Mix aus Bratkartoffeln, Pilzen, Zwiebeln und Cherrytomaten. Serviert mit einem unbegrenzt nachfüllbarem Brotkorb aus unserer Bäckerei und grünem Salat

Shakshuka | 18,8

Eine dampfend heiße, nordafrikanische Schmorpfanne mit Tomaten, roter Paprika und zwei Eiern in einer heißen Pfanne (pikant).
Serviert mit Tahini und Hummus, Coleslaw und unbegrenzt nachfüllbarem Brotkorb aus unserer Bäckerei
Extra Feta / Frankfurter | 1,5
Auch als vegane Variante möglich | 

Good Morning Bangkok | 20,5

Omelett inspiriert aus dem Südosten Asiens mit Shrimps und Sojasoße, mit frischem Mix aus Thai Basilikum, Minze, Koriander, Sprossen, Frühlingszwiebeln und Chili.
Serviert mit Erdnüssen, Süß - saurer Soße, frischer Limette, einem grünen Salat und einem unbegrenzt nachfüllbarem Brotkorb aus unserer Bäckerei

Avocado Bagel Frühstück | 18,8

Offen getoasteter Bagel mit Mayonnaise, gerösteten Tomaten, gewürfelte Avocado mit Zitronensaft, Chili und Meersalz, Rührei mit Gouda, garniert mit Koriander.
Serviert mit einem grünen Salat

Veganes Frühstück | 18

Schmackhafter Kichererbsen Pancake mit gebratenen Zwiebeln, Mais und Tomaten, Serviert mit drei Aufstrichen: Avocado, Tahini und Hummus.
Serviert mit einem veganen Brotkorb aus unserer Bäckerei und Coleslaw

Classic French Toast | 16,8

Brioche - Scheiben in Milch und Zimt mariniert, gebraten in Butter. Serviert mit saisonalem Obst, Crème fraîche, Zitrus Streuseln und Himbeer Coulis

Croque Madame | 18,5

Klassisches, französisches, gegrilltes Sandwich aus Brioche mit Béchamel Sauce, Schinken, Gouda, Spiegelei und Caesar Dressing
Serviert mit einem grünen Salat


Frittata mit Kürbis und Ziegenkäse | 21,8

Mit im Ofen geröstetem Kürbis, Ziegenkäse, frischem Spinat, Knoblauch, Zwiebeln und Salbei. Serviert mit Sour Cream, Harissa und geraspelter Tomate, einem grünen Salat und unserem frisch gebackenen Brotkorb

Good Morning Tel Aviv | 19

Zwei Eier nach Wahl, frisch geschnittenes Gemüse und Olivenöl und Zitronen, Hummus mit Tahini, Sour cream mit geraspelter Tomate und Harissa mit unbegrenzt nachfüllbarem Brotkorb

Müsli | 12

Hausgemachtes Müsli, serviert mit griechischem Joghurt, Honig und saisonalem Obst.
Mit veganem Joghurt erhältlich | 

Pancakes mit Ham und Cheddar | 18,5

herzhafte Version unserer geliebten pancakes: mit ham, geschmolzenem Cheddar, pochiertem Ei, Sauce Hollandaise, Ananas-Salsa und Ahornsirup.
Serviert mit einem grünen Salat

From the Bar

COCKTAILS

Bloody Mary | 12

42 Below Vodka, Tomate, Zitronen, Gewürze

Espresso Martini | 12

42 Below Vodka, Espresso, Kaffeeликör, Simple Sirup

Rosemary-Ginger G-N-T | 12

Bombay Gin, Rosmarin-Sirup, Ingwer, Zitronen, Tonic Water

Whiskey Sour | 11,5

Dewar's Scotch Whiskey, Zitronen, Eiweiß, Simple Sirup, Orangenbitter

White Lotus | 11,5

Bombay Gin, Ananas, Maracuja, Limette, Eiweiß, Vanille

Aperol Spritz | 10

Aperol, Prosecco, Orange

Passion Fruit Margarita | 11,5

Patron Reposado Tequila, Maracuja-Saft, Limette, Agavensirup

Apple Blossom | 11,5

42 Below Vodka, Himbeere, Zitronengras, Sirup, Apfelsaft, Limettensaft

Kiss Me Good Morning | 12

Volcan Blanco Tequila, Himbeere, Limette, Eiweiß, Crémant Rosé



ALCOHOL

Vodka

Grey Goose | 8
42 Below | 6

Rum

Bacardi Carta Blanca | 6
Rum Eminente 3Y | 7
Rum Eminente 7Y | 8

Gin

Bombay Sapphire | 6
Hendrick's | 8
Gin Mare | 9

Whiskey

Bulleit Bourbon | 8
Dewar's Scotch Whiskey 12Y | 7

Cognac

Hennessy V.S. | 9
Hennessy V.S.O.P. | 10

Tequila

Patron Reposado | 7
Patron Silver | 8
Volcan Blanco | 8
Volcan Reposado | 9

Apéritif

Martini Bianco | 4,5
Aperol | 4,5
Campari | 4,5
Baileys | 5,5

BENEDICT PANCAKES

**Benedict's Buttermilk Pancakes | 13,5
Mini | 9,5**

Mit Ahornsirup und Puderzucker

Blueberry Pancakes | 14,5 / Mini | 10,5

Raspberry and White Chocolate Pancakes | 10

Drei Buttermilch-Mini-Pancakes gefüllt mit Vanillecreme, gekrönt mit weißer Schokolade und Himbeercoulis

Apfel-Zimt-Pancakes | 10

Drei Mini Buttermilch Pancakes mit Zimt, sautierten Äpfeln und Crème fraîche, Apfel-Zimt-Marmelade und Zitrusstreuseln

White Chocolate Chips and Espresso Pancakes | 15,5 / Mini | 10,5

Banana Pancakes | 11

Drei Mini-Buttermilch-Pancakes mit Milkschokolade, frischer Banane, hausgemachter Toffeesauce und salzigen Erdnüssen

Cookies & Chocolate Mini Pancakes | 10,5
mit weißer Schokolade

Pancake Toppings:

Saisonales Obst | 4

Crème Fraîche | 3

Weißer Schokoladensauce | 3,8

Knuspriger Bacon | 3,5

Pistazien - Weißer Schokoladensauce | 3,8