

Food to Share

Best paired with a glass of champagne

Charcuterie | 8,8

Frankfurter and breakfast sausages, Schwarzwald ham and pickled onion. Served with mustard and spicy mayo

Caesar Salad | 12,7

Crisp lettuce hearts, croutons, hard-boiled egg and parmesan cheese with Caesar dressing and bacon

Massabacha | 9,5

Warm hummus, tahini, salsa, harissa and chopped egg in olive oil and lemon

Breakfast “Farmers” Salad | 14

Fresh vegetables and homemade croutons served on Greek yogurt, topped with feta cheese, green chili and Sumak

Tower of Babylon | 9,5

Our breakfast version of a traditional “Sabich”: Slices of fried eggplant and grilled tomato on a potato fritter, with hardboiled egg and tahini-Amba sauce

King Salmon | 10

Served with soft boiled egg, salmon caviar and horseradish cream pickled onions and bruschetta

Eggs Benedict

Ham & Bacon | 18

Two poached eggs, strips of crispy bacon and ham and hollandaise sauce on toasted Challa bread. Served with freshly baked bread basket and green salad

Add fresh avocado/Bacon | 3,5

Caesar Benedict | 17

Two poached eggs in a freshly baked croissant in hollandaise sauce, served with Caesar dressing, bacon, baby greens and Parmesan

Extra Bacon | 3,5

Avocado | 19,5

Two poached eggs, fresh avocado, Sriracha Mayo and Choron sauce on toasted rye sourdough bread (spicy). Served with freshly baked bread basket and green salad

Queen Salmon | 18

Two poached eggs on toasted Challa bread, sautéed spinach, smoked salmon and hollandaise sauce. Served with green salad

Pulled Beef | 19,5 🍁

Two poached eggs with barbeque pulled beef, Aubergine aioli and hollandaise sauce. Served with potatoes or green salad

Breakfast Classics

Good Morning Sunshine | 17

Two eggs of your choice, freshly cut vegetables, hummus and tahini, sour cream with harissa and salsa and our freshly baked bread basket

*Add to Eggs: Mushroom/Tomato/Onion | 0,5
Gouda/Parmesan/Ham/sausage | 1*

Avocado Bagel Breakfast | 18,8

Open toasted bagel with mayonnaise, roasted tomato, mashed avocado with fresh lemon juice, sea salt and chili flakes, topped with scrambled eggs with Gouda and coriander. *Served with a green salad*

Vegan Omelette | 18 🌿

Our new plant based breakfast: Vegan omelette, filled with sautéed seasonal vegetables. *Served with fresh avocado, green salad, hummus and tahini and our vegan homemade breadbasket*

Cheddar & Ham Pancake | 18,5

Savory version of our beloved pancakes: with ham, melted cheddar, poached egg, hollandaise sauce, onion-bacon jam and maple syrup. *Served with a green salad*

English Breakfast | 21

Frankfurter and breakfast sausages, crispy bacon and two fried eggs, baked beans in tomato sauce, potatoes, onions, mushrooms and cherry tomatoes. *Served with freshly baked bread basket from our bakery and a green salad*

Kalimera | 21 🍁

A kiss from Greece: Two poached eggs, topped with hollandaise sauce, served with shrimp, sautéed with fennel, chickpeas, cherry tomato, garlic, fresh herbs and a touch of Ouzo and young potatoes. *Served with our homemade breadbasket*

Beefy Shakshuka | 21 🍁

Hearty breakfast casserole of tomatoes, onions, Chickpeas red bell peppers and tender beef with two eggs in a hot pan. *Served with homemade bread basket, and green salad*

Classic Shakshuka | 17

Steamy breakfast casserole of tomatoes, onions, red bell peppers and two eggs in a hot pan (mildly spicy). *Served with homemade bread basket, tahini, hummus and freshly cut vegetables*
Add Feta and Aubergine | 1,5/ Sausage | 1,5

Truffle Scramble | 17 🍁

Soft scrambled eggs on toasted Challa bread, topped with truffles and Parmesan

Served with green salad

Extra Bacon | 3,5

Grilled Cheese | 18

Homemade sourdough, onion-bacon jam, Emmental and ham, topped with cheese sauce and Harissa fried egg. *Served with a green salad*

Autumn French Toast | 16 🍁

Fluffy Challa bread, marinated in milk, eggs and cinnamon and fried in butter, topped with vanilla cream, poached pears, fresh fruit & kadaif

Classic French Toast | 16,8

Challa bread marinated in milk and cinnamon, fried in butter. *Served with seasonal fruits, crème fraîche, citrus crumble and raspberry coulis*

Muesli | 12

Homemade granola served with Greek yogurt, honey and seasonal fruit.

Available with vegan yogurt 🌿

On The Side

Upgrade your breakfast with our pantry selection

Cheese Plate | 11

Brie, Gouda and Goat cheese, served with fig marmalade and seasonal fruit

Fresh homemade bread basket with Nutella, butter & jam | 5,5

Crispy Bacon | 4

Seasonal Fruit Plate | 9,5 🌿

Homemade Rye Sourdough | 4 🌿

Served with salsa and aubergine aioli

Toasted Bagel | 2,8 🌿

Two eggs of your choice | 7,7

*Add Mushroom/Tomato/Onion | 0,5
Gouda/Parmesan/Ham/sausage | 1*

French Fries | 5

Sweet Potato Fries / Home Fries | 6

Cocktails

Bloody Mary | 12

42 Below Vodka, Tomato, Lemon, Spices

Blackberry Basil

Smash | 11,5
Bombay Gin, Honey, Basil, Lime, Blackberry

Tiramisu Martini | 12

42 Below Vodka Espresso, Kahlua, Baileys, Amaretto

Aperol Spritz | 10

Aperol, Prosecco, Orange

White Lotus | 11,5

Bombay Gin, Pineapple, Passion Fruit, Lime, Egg White, Vanilla

Benedict Sour | 11,5

Dewar's Scotch Whiskey, Orange, Lime, Hazelnut Syrup, Grenadine

Rosemary-Ginger G-N-T | 12

Bombay Gin, Rosemary Syrup, Ginger, Lemon, Fever Tree Tonic

Sweet Cherry | 11,5

Volcan Blanco Tequila, Cherry Coulis, Amaretto, Lime, Agave

Fresa Fiesta | 12

Patrón Tequila Reposado, Fresh Strawberry, Aperol, Egg White, Holunder Syrup, simple Syrup, Angostura Bitter



Benedict Pancakes

Benedict's Buttermilk

Pancakes | 9,5

With maple syrup and confectioner's sugar

Pistachio Pancake | 11

Buttermilk pancakes with pistachio cream, topped with pistachio sauce, kadaif, and toasted pistachios

Raspberry and White Chocolate

Pancakes | 11

Buttermilk pancakes filled with vanilla cream, topped with white chocolate and raspberry coulis

Toffee-Banana Pancakes | 11

Buttermilk Pancakes with milk chocolate, fresh banana, homemade toffee sauce and salty peanuts

Blueberry Pancakes | 10,5

Buttermilk pancakes with homemade blueberry marmalade and Citrus Crumble

Cookies & Chocolate

Pancakes | 10,5

Buttermilk pancakes filled with cookies-chocolate cream, topped with white chocolate

Pancake Toppings:

*Seasonal Fruits | 4 / Crème Fraîche | 3
White Chocolate Sauce | 3,8 / Crispy Bacon | 3,5
Pistachio Sauce | 3,5 / Raspberry Coulis | 3*

Vegan 🌿 Seasonal 🍁

If you are allergic to any ingredients, please inform your waiter, so he can recommend the suitable dishes. Prices are in Euro (€)

Food to Share

Am besten in Kombination mit einem Glas Champagner

Caesar-Salat | 12,7

Knackige Salatherzen, Croutons, hartgekochtes Ei und Parmesankäse mit Caesar-Dressing und Bacon

Charcuterie | 8,8

Frankfurter und Frühstückswürstchen, Schwarzwälder Schinken und eingelegte Zwiebeln. Serviert mit Senf und scharfer Mayo

Massabacha | 9,5

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

Breakfast „Bauern“ Salat | 14

Frisches Gemüse, Kichererbsen und hausgemachte Croutons, serviert auf griechischem Joghurt, getoppt mit Fetakäse, grünem Chili und Sumak

Tower of Babylon | 9,5

Unsere Frühstücksversion eines traditionellen "Sabich": Gebratene Auberginenscheiben und gegrillte Tomaten auf Kartoffelpuffern, mit hartgekochtem Ei und Tahin-Amba-Sauce

King Salmon | 10

Serviert mit weich gekochtem Ei, Lachskaviar, Meerrettichcreme und Bruschetta

Eggs Benedict

Ham & Bacon | 18

Zwei pochierte Eier, Streifen von knusprigem Bacon und Schinken und Sauce Hollandaise auf getoastetem Challa Brot. **Serviert mit frisch gebackenem Brotkorb und grünem Salat**
extra frische Avocado/Bacon | 3,5

Avocado | 19,5

Frische Avocado, Sriracha Mayo und Choron-Sauce auf getoastetem Roggen-Sauerteigbrot (pikant). **Serviert mit frisch gebackenem Brotkorb und grünem Salat**

Caesar Benedict | 17

Zwei pochierte Eier in einem frisch gebackenen Croissant mit Sauce Hollandaise, serviert mit Caesar-Dressing, Bacon, Blattgemüse und Parmesan
Extra Bacon | 3,5

Queen Salmon | 18

Zwei pochierte Eier auf hausgemachten Challa-Brot, sautiertem Spinat, Räucherlachs und Sauce Hollandaise. Serviert mit grünem Salat

Pulled Beef | 19,5 🍂

Zwei pochierte Eier mit gegrilltem Pulled Beef, Auberginen-Aioli und Sauce Hollandaise auf leicht getoastetem italienischen Brötchen. Serviert mit Kartoffeln oder grünem Salat

Breakfast Classics

Good Morning Sunshine | 18

Zwei Eier nach Wahl, frisch geschnittenes Gemüse, Hummus und Tahini, Sour Cream mit Harissa und Tomaten-salsa und unser frisch gebackener Brotkorb

*Eier Topping: Pilze/Tomaten/Zwiebeln | 0,5
Gouda/Bacon/Schinken/Sausage | 1*

Grilled Cheese | 18

Hausgemachtes Sauerteig -Brot, Zwiebel-Bacon-Marmelade, Emmentaler und Schinken, überbacken mit Käsesauce und Harissa-Spiegelei. Serviert mit einem grünen Salat

Cheddar & Ham Pancake | 18,5

Herzhafte Version unserer geliebten Pancakes: mit Ham, geschmolzenem Cheddar, pochiertem Ei, Sauce Hollandaise, Zwiebel-Bacon-Marmelade und Ahornsirup.

Serviert mit einem grünen Salat

Avocado Bagel Breakfast | 18,8

Offen getoasteter Bagel mit Mayonnaise, gerösteter Tomate, gewürfelter Avocado mit frischem Zitronensaft, Meersalz und Chiliflocken, belegt mit Rührei mit Gouda und Koriander. **Serviert mit einem grünen Salat**

English Breakfast | 21

Frankfurter und Frühstückswürstchen, knuspriger Bacon und zwei Spiegeleier, gebackene Bohnen in Tomatensauce, gebratenen Kartoffeln, Zwiebeln, Champignons und Kirschtomaten. **Serviert mit einem frisch gebackenen Brotkorb aus unserer Bäckerei und einem grünen Salat**

Veganes Omelett | 18 🌿

Unser neues pflanzenbasiertes Frühstück: Veganes Omelett, gefüllt mit sautiertem saisonalem Gemüse. **Serviert mit frischer Avocado, grünem Salat, Hummus und Tahini und unserem hausgemachten veganen Brotkorb**

Shakshuka | 17

Eine dampfend heiße Schmorpfanne mit Tomaten, Zwiebeln, roter Paprika und zwei Eiern (mild gewürzt). Serviert mit frisch gebackenem Brotkorb aus unserer Bäckerei, Tahini, Hummus und frisch geschnittenes Gemüse
**Extra Feta und Aubergine | 1,5
Frankfurter | 1,5**

Beefy Shakshuka | 21 🍂

Herzhafter Frühstücksauflauf aus Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen, roter Paprika und zartem Rindfleisch mit zwei Eiern in einer heißen Pfanne. **Serviert mit hausgemachtem Brotkorb und grünem Salat**

Kalimera | 21 🍂

Ein Kuss aus Griechenland: Zwei pochierte Eier mit Sauce Hollandaise, serviert mit Garnelen, sautiert mit Fenchel, Kichererbsen, Kirschtomaten, Knoblauch, frischen Kräutern und einem Hauch von Ouzo und jungen Kartoffeln. **Serviert mit unserem hausgemachten Brotkorb**

Trüffel-Rührei | 17 🍂

Weiches Rührei auf getoastetem Challa-Brot, belegt mit Trüffel und Parmesan. Serviert mit grünem Salat
Extra Bacon | 3,5

Muesli | 12

Hausgemachtes Granola, serviert mit griechischem Joghurt, Honig und Früchten der Saison.
Mit veganem Joghurt erhältlich 🌿

Classic French Toast | 16,8

Challa-Brot - mariniert in Milch und Zimt, in Butter gebraten. Serviert mit Früchten der Saison, Crème fraîche, Zitrus-Crumble und Himbeer-Coulis

Autumn French Toast | 15 🍂

Fluffiges Challa-Brot, mariniert in Milch, Eiern und Zimt und in Butter gebraten, belegt mit Vanillecreme, pochierten Birnen, frischem Obst & Kadaif

Cocktails

Bloody Mary | 12

42 Below Vodka, Tomate, Zitrone, Gewürze

White Lotus | 11,5

Bombay Gin, Ananas, Passionsfrucht, Limette, Eiweiß, Vanille

Tiramisu Martini | 12

42 Below Wodka Espresso, Kahlua, Baileys, Amaretto

Benedict Sour | 11,5

Dewar's Scotch Whiskey, Orange, Limette, Haselnuss-Sirup, Grenadine

Rosemary-Ginger G-N-T | 12

Bombay Gin, Rosmarinsirup, Ingwer, Zitrone, Tonic Water

Sweet Cherry | 11,5

Volcan Blanco Tequila, Kirschen-coulis, Amaretto, Limette, Agave

Fresa Fiesta | 12

Patrón Tequila Reposado, frische Erdbeere, Aperol, Eiweiß, Holundersirup, Sirup, Angostura Bitter

Blackberry-Basil Smash | 11,5

Bombay Gin, Honig, Basilikum, Limette, Brombeere

Aperol Spritz | 10

Aperol, Prosecco, Orange



Benedict Pancakes

Benedict's Buttermilch- Pancakes | 9,5

Mit Ahornsirup und Puderzucker

Pistazien-Pancake | 11

Buttermilchpfannkuchen gefüllt mit Pistazien-creme, belegt mit Pistaziensauce, Kadaif und gerösteten Pistazien

Pancakes mit Himbeeren und weißer Schokolade | 11

Drei Pancakes aus Buttermilch, gefüllt mit Vanille-Creme, überzogen mit weißer Schokolade und Himbeer-Coulis

Toffee-Banana Pancakes | 11

Buttermilch Pancakes mit Milchsokolade, frischer Banane, hausgemachter Toffeesauce und salzigen Erdnüssen

Blaubeer-Pancakes | 10,5

Buttermilch-Pancakes mit hausgemachter Blaubeer-Marmelade und Zitrus-Crumble

Cookies & Chocolate Pancakes | 10,5

Mit weißer Schokolade

Pancake Toppings:

*Frische Früchte der Saison | 4 / Crème Fraiche | 3
Weiße Schokoladensauce | 3,8 / Knuspriger Bacon | 3,5
Pistazien-Sauce | 3, 5 / Himbeer-Coulis | 3*

On The Side

Upgrade your breakfast with our pantry selection

Käseplatte | 11

Brie, Gouda und Ziegenkäse, serviert mit Feigenmarmelade und saisonalen Früchten

Roggen-Sauerteig | 4 🌿

Mit Aubergine Aioli und Tomaten-Salsa

Getoasteter Bagel | 2,8 🌿

Zwei Eier nach Wahl | 7,7

*Pilze/Tomaten/Zwiebeln | 0,5
Gouda/Bacon/Schinken/Sausage | 1*

Pommes frites | 5

Süßkartoffel Pommes / Homefries | 6

Vegan 🌿 Saisonal 🍂

Wenn Sie gegen bestimmte Zutaten allergisch sind, informieren Sie bitte Ihren Kellner, damit er Ihnen die passenden Gerichte empfehlen kann. Die Preise sind in Euro (€)