WILLKOMMEN IM LOKAL VIER

Wir begleiten dich durch den Tag, egal ob zum Dinner oder Frühstück - Wir sind da. Dein urbaner Rückzugsort, um jeden Moment genießen zu können:

Frühstück bis 16:00, Lunch ab 11:00,
Pâtisserie bis 18:00, Dinner & Bar ab 17:00

ZUM ANKOMMEN

LB LILLET BERRY 8,50
Lillet, Himbeer-Püree, Limette, Zucker, Soda

APERITIVO ITALIANO 8,50
Aperitivo Rosato, Lillet , Cremé de Cassis, Beeren, Minze, Tonic Water

APEROL SOUR 8,50
Aperol, Salted-Caramel-Sirup, Limettensaft, Orangensaft, Eiweiß/Aquafaba

HEIDELBEER MULE 8,50
Vodka, Heidelbeer-Vanille-Püree, Limettensaft, Ginger Beer

NEGRONI 9,50
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula

ALLER GUTEN DINGE ...

... sind mehr. Kombiniere und genieße:

herzhaftes

MANIOK FRIES (VEGAN) 4,50
Limetten-Chili Mayonnaise

SAUERTEIG BROT VON JOCHEN GAUES (VEGAN) 5,50
Dreierlei Aufstrich

ZWEIERLEI WAN TANS (VEGAN) 7,50
Pilz, Chinakohl, Bambus, Zuckerschoten, Jackfrucht, Bananen Ketchup

KOKOS-CURRY-EINTOPF (VEGAN) 8,00
Süßkartoffel, Pak Choi, Karotte, Blumenkohl, Hausgemachtes Naan Brot

PULLED BEEF TACO 9,50
Limette, Schmand, Gurken-Salsa

LACHSTATAR VOM FJORD LACHS 10,50
Joghurt, Gurke, Sauerteigbrot, Limette, Chili

BURRATA (VEGGIE) 11,50
Tomaten, gegrillter Pfirsich, Pesto Hippe, Oliven Staub

HUHN IM MAISFELD 12,50
Polenta, Tomate, Parmesan, Pesto

KÖNIGSBERGER VOM LAMM 13,50
Kapern, Linsensalat, Koriander

TATAKI VOM THUNFISCH 13,50
Grüner Spargel, Wakame Algen, Sesam

süßes

HIMBEERE (VEGAN) 7,50
Himbeersorbet, Himbeer-Essig, Schokolade

CRÈME BRÛLÉE 7,50
Tonkabohne, Orange, Birne, Ingwer

KÄSEVARIATION 13,50
Vier Sorten Käse, Feigensenf, Hausgemachte Marmelade, Nüsse, Trauben

OFFENE WEINE

weiß & rosé

	0,15 l / 0,75 l
2020 „SOMMERCUVÉE" *Weingut Königswingert Nahe*	6,20 / 26,90
2019 GRÜNER VELTLINER *Ernst Frischauf, Weinviertel*	5,90 / 25,00
2020 GRAUBURGUNDER *Weingut Steinmühle, Rheinhessen*	5,90 / 25,00
2020 CHARDONNAY *Bodegas Otazu, Navarra*	6,50 / 29,50
2020 ROSÉ *Weingut Königswingert, Nahe*	6,20 / 26,90

rot

2018 SALBIDE *Bodegas Izadi, Rioja*	6,50 / 29,50
2018 MORELLINO *Aia Vecchia, Toskana*	6,20 / 26,90
2020 PRIMITIVO *Luccarelli, Apulien*	6,50 / 29,50

SOFTES

FACHINGER *Still / Medium, 0,25 l / 0,75 l*	3,00 / 6,50
FRITZ COLA / ZUCKERFREI / ORANGE *0,2 l*	3,50
SCHORLEN *0,3 l* *Apfel, Rhabarber, Cranberry, Maracuja*	3,90
RED BULL / ZUCKERFREI *0,25 l*	3,90

ES PERLT

JAHRGANGSSEKT BRUT
Weingut Königswingert, Nahe
5,50 / 0,1 * 35,00 / 0,75

JAHRGANGSSEKT ROSÉ
Weingut Königswingert, Nahe
6,50 / 0,1 * 39,00 / 0,75

MOËT GARDEN SPRITZ
Rosmarin, Orangenzeste
9,50 / 0,15 * 49,00 / 0,75

MIX & MATCH

Für unsere Drinks verwenden wir fast ausschließlich frisch gepresste Säfte und hausgemachte Sirupe.

Werfe für unsere aktuellen Cocktail-Variationen einen Blick auf unsere seperate Bar-Karte!

GIN TONIC PERFECTLY SERVED

LB GIN TONIC 12,50
London N°1, Jasmintee-Sirup, Schweppes Dry Tonic, Kaffirblätter

HENDRICKS ROSE TONIC 12,50
Hendricks Gin, Rosenblüten-Sirup, Thomas Henry Tonic, Rosenwasser

AQUARIUM 12,50
Gin Mare, Lavendel-Sirup, Beeren, Fever Tree Mediterranean

SUMMER FRUITS 12,50
Brockmans Gin, Fever Tree Indian, Apfel, Minze, Blaubeeren, Orangezeste

RANGPUR & KAFFIR 12,50
Tanqueray Rangpur, Fever Tree Mediterranean, Kaffirblätter und Zitronenzeste

MATCHA FEVER 12,50
Gin Mare, Matchatee-Sirup, Fever Tree Mediterranean, Limettensaft

HOPFEN

		0,3 l / 0,5 l
fass	GILDE	3,50 / 4,50
	GILDE RADLER	3,50 / 4,50
	GILDE RUBIN	3,90 / 4,90
flasche	FRANZISKANER *0,5 l*	4,90
	CORONA *0,3 l*	4,50
	GILDE FREE *0,3 l*	3,50

HEISSES

kaffee	ESPRESSO	2,40
	ESPRESSO MACCHIATO	2,60
	AMERICANO	3,40
	CAPPUCCINO	3,70
	CAFÉ LATTE	4,50
	FLAT WHITE	4,50
	LATTE MACCHIATO	4,50

Wahlweise mit Hafermilch oder Hemme Milch

BOWLS

HARVEST (VEGAN) 9,50

Quinoa-Wildreis, gebackener Curry-Blumenkohl, marinierte Rote Bete, Regenbogen-Beete, Datteltomate, Ingwer-Möhren,gerösteter Zitronen-Brokkoli, Gegrillte marinierte Champignons, Gebackene Süßkartoffel

SEASON (VEGGIE) 10,50

Quinoa-Wildreis, Grüner Spargel, Gegrillter Pfirsich, Erdbeeren Büffelmozzarella, Baby Salat, Chia Samen, Avocado

FRESH AND GREEN (VEGAN) 10,50

Quinoa-Wildreis, Gerösteter-Zitronen-Brokkoli, Baby-Spinat, Erbsen-Minz-Guacamole, marinierte Zucchini, Edamame, Smashed Avocado, Gurken-Salsa

SPICY (VEGAN) 10,50

Quinoa-Wildreis, Smashed Avocado, Kichererbsen, Chili, Datteltomate, Bohnenpaste, Tortilla-Cracker, gebackene Paprika, Gurken-Salsa

MEDITERRANEAN (VEGGIE) 11,50

Quinoa-Wildreis, gebackene Paprika, gegrillte Zucchini, gebratene marinierte Champignons, Datteltomaten, Gurken-Salsa, Oliven, Auberginen-Granatapfelcreme, Parmesan, Rucola

Wahlweise mit Maishähnchen, 100 gr. + 4,00

CHUCK NORRIS (VEGGIE) 11,50

Quinoa-Wildreis, Edamame, gebackener marinierter Tofu, Hüttenkäse, Erbsen-Minz-Guacamole, Baby Spinat, Chia-Samen

Wahlweise mit Maishähnchen, 100 gr. + 4,00

LAX BOROA 15,50

Geflämmter Islandlachs, Quinoa-Wildreis, marinierte Ingwer-Möhren, Vielfalt von bunten Beeten, Gurke, Apfel, Erbsen-Minz-Guacamole, Baby Spinat

TATAKI TUNA 16,50

Kurzgebratener Thunfisch, Quinoa-Wildreis, Edamame, Avocado, Ingwer-Möhren, geröstete Salz-Erdnuss, Wakamesalat

DRESSING WAHLWEISE

Gurken-Tahini – Himbeerdressing – Gazpacho-Dressing
Ceasar-Dressing – Chipotle-Dressing

BAR

CUCUMBER-DREAM — 10,00
Tanqueray Gin, Falernum, Apfelsaft, Gurke, Zitrone

GIN BASIL SMASH 2.0 — 10,00
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Ingwer-Sirup, Basilikum, Gurke

OLD FASHIONED — 10,00
Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura Bitter, Orangenzeste

NEW YORK SOUR — 10,00
Bulleit Bourbon, Zucker, Zitronensaft,
Rotwein, Eiweiß/Aquafaba
Auf Wunsch klassischen Whisky Sour

LB SPICY MULE — 10,00
Vodka, Angostura Bitters, Ingwer-Sirup,
Limettensaft, Ginger Beer

MEZCAL & CARROT MULE — 11,50
Mezcal, Orangensaft, Ingwer-Sirup, Karottensaft,
Limettensaft, Ginger Beer

TRIP TO HANOI — 11,50
Tanqueray Gin, Sake, Limettensaft, Ingwer-Sirup,
Ginger Ale

FREE BASIL — 7,50
Basilikum, Gurke, Zitronensaft, Ingwer-Sirup, Zucker

SUMMER FEELING — 7,50
Himbeeren, Gurke, Zitronensaft, Apfelsaft

KITTO KATSU — 7,50
Apfelsaft, Sellerisaft, Matchatee-Sirup, Kaffirblätter, Soda