

Princess • *meet me at the*
for Breakfast until 1 pm



OUR BRUNCH FAVORITES

BELLINI 12

ESPRESSO MARTINI 14

MIMOSA 11

FRUITS, BOWLS & GRAINS

ACAI BOWL 10 *vegan*

Beeren · Granola · geröstete Nüsse

WARM COCONUT PORRIDGE 10 *vegan*

Beerenkompott · Kokos Joghurt · Kokosflocken · Zimt

HONEY & GRANOLA 10

griechischer Joghurt · karamellisierte Mandeln · Granola · Beeren · Honig

FRESH FRUITS 7 *vegan*

frischer geschnittenes Obst

SHARING PLATES

BREAKFAST ETAGEREN, PERFECT TO SHARE OR ENJOY SOLO
mit Brotkorb & Croissant, Butter, Darbo Marmelade & frischem Obst.

FRENCH KISS 18

Pain au Chocolat · Macaron · französischer Weich- & Hartkäse · Hähnchen-Salami

LITTLE ITALY 18

Mailänder Salami · Parmaschinken · Tomatensalat · Parmesan · Stracciatella Burrata

LIL BIT OF EVERYTHING 18

Räucherlachs mit Frischkäse & Dill · Käsevariation · Putenbrust

SANDWICHES & SOURDOUGH BREAD

Add a little extra love.

FRENCH ONION GRILLED CHEESE SANDWICH 13

gegrilltes Sauerteigbrot · Mozzarella · Brie · karamellisierte Zwiebel

PASTRAMI SANDWICH 15

gegrilltes Sauerteigbrot · Pastrami vom Rind · geschmolzener Cheddar
Mozzarella · Babyspinat · Tomate · Honig-Senf-Sauce

AVOCADO & CREAM 12

gegrilltes Sauerteigbrot · smashed Avocado · cremiger Feta · Beeren · salziges Granola

FETA, DATES & HONEY 12

gegrilltes Sauerteigbrot · Dattel-Feta-Creme · Nüsse · Kräuter · Harissa Öl

EXTRAS

Add a little extra love.

RÄUCHERLACHS 5.5

BACON 4

AVOCADO 5.5

POCHIERTES BIO-EI 3

2 BIO-SPIEGELEIER 5

CROISSANT 3.5



EGGS ON TOAST

BIO RÜHREI 11

auf hausgebackenem Brioche-Toast

*auf Wunsch mit
Sauerteig Brot*

Extras:

- Trüffel 6
- Zwiebel · Käse · Parmesan · Kirschtomaten je 2
- Bacon · Chorizo · creamy Feta je 3

CLOUD OMELETTE

SALMON OMELETTE 14

fluffiges Bio-Eier-Omelette · Meerrettichcreme · Räucherlachs · Dill · Schalotte · Kräuter

MEDITERRANEAN FIRE OMELETTE 14

fluffiges Bio-Eier-Omelette · Chorizo · Bacon · Tomatensalsa · creamy Feta

EGGS BENEDICT

CLASSIC 14

zwei pochierte Bio Eier · knuspriger Bacon · Schinken · Sauce Hollandaise · auf Brioche
wahlweise mit Pastrami - statt Bacon & Schinken + 3.5

ROYAL 15

zwei pochierte Bio Eier · Räucherlachs · Babyspinat · Sauce Hollandaise · auf Brioche

AVOCADO 14

zwei pochierte Bio Eier · Avocado · Meerrettich · Sauce Hollandaise
auf geröstetem Sauerteigbrot

MORE EGGS

SHAKSHUKA 14 *auch vegan möglich*

zwei Bio-Eier · orientalische Tomaten-Paprika-Sauce · Feta · Sesam -

BAKED POMODORO EGGS 14

zwei Bio-Eier · San Marzano Tomaten-Paprika-Sugo · Olivenöl · Basilikum · Stracciatella Burrata

STEAK & EGGS 28

tranchiertes Rumpsteak · zwei Bio-Spiegeleier · Avocado · Dijon-Sauce

SWEET MORNING

FLUFFY PANCAKES 13

zur Auswahl:

- Ahornsirup · Butter · frische Beeren · Puderzucker
- Haselnusscreme · karamellisierte Banane
- Pistaziencreme · Blaubeere · Kokos Granola

FRENCH TOAST 13

Brioche-Toast in Butter & Zimt gebraten

zur Auswahl:

- kandierte Nüsse · frische Beere · Ahornsirup
- Blaubeermarmelade · Vanille Crème Fraîche



HOMEMADE LEMONADE

0.4 l

PEACH & BASIL
frischer Basilikum · weißer Pfirsich

6.9

DATES & FIGS
Feige · Dattel · Zitrus

6.9

FRESH JUICES

0.3 l

FRISCHER ORANGENSAFT

5.9

PINK GRAPEFRUIT

5.9

BLUTORANGE · INGWER

5.9

INGWER SHOT 4CL

3.5

COLD DRINKS

by **NO SLEEP CLUB®**

HOT COFFEE

ICED LATTE

5.5

KAFFEE

3.8

ESPRESSO TONIC

5.5

ESPRESSO

3.0

CAPPUCCINO

4.0

LATTE MACCHIATO

4.5

MATCHA LATTE

5.9

FLAT WHITE

4.0

STRAWBERRY MATCHA

6.9

CORTADO

3.5

MANGO MATCHA

6.9

HEISSE SCHOKOLADE

4.5

TEA

MARIAGE FRÈRES
THE FRANÇAIS
PARIS · 1854

MILKY BLUE ABSOLU
*seidig-weicher Oolong mit sanften, cremigen
Milchnuancen*

5.5

BLANC & ROSE
*milder Weißtee
mit zarten Rosenblüten*

5.5

EARL GREY IMPÉRIAL
*Darjeeling-Schwarztee
mit Bergamotte-Aroma*

5.5

CASABLANCA
*Süße Minze mit Grüntee
& Schwarztee, verfeinert mit Bergamotte*

5.5

CHAMOMILLA
*wilde Kamillenblüten,
handwerklich hergestellter Kräutertee*

5.5

THÉ SUR LE NIL
*Grüntee mit fruchtigem
& zitronigem Aroma*

5.5

FRESH TEA

with love & honey

VITAMINBOMBE
Ingwer · Zitrone · Orange

5.5

FRISCHER INGWER-MINZTEE

5.5

FRISCHER MINZTEE

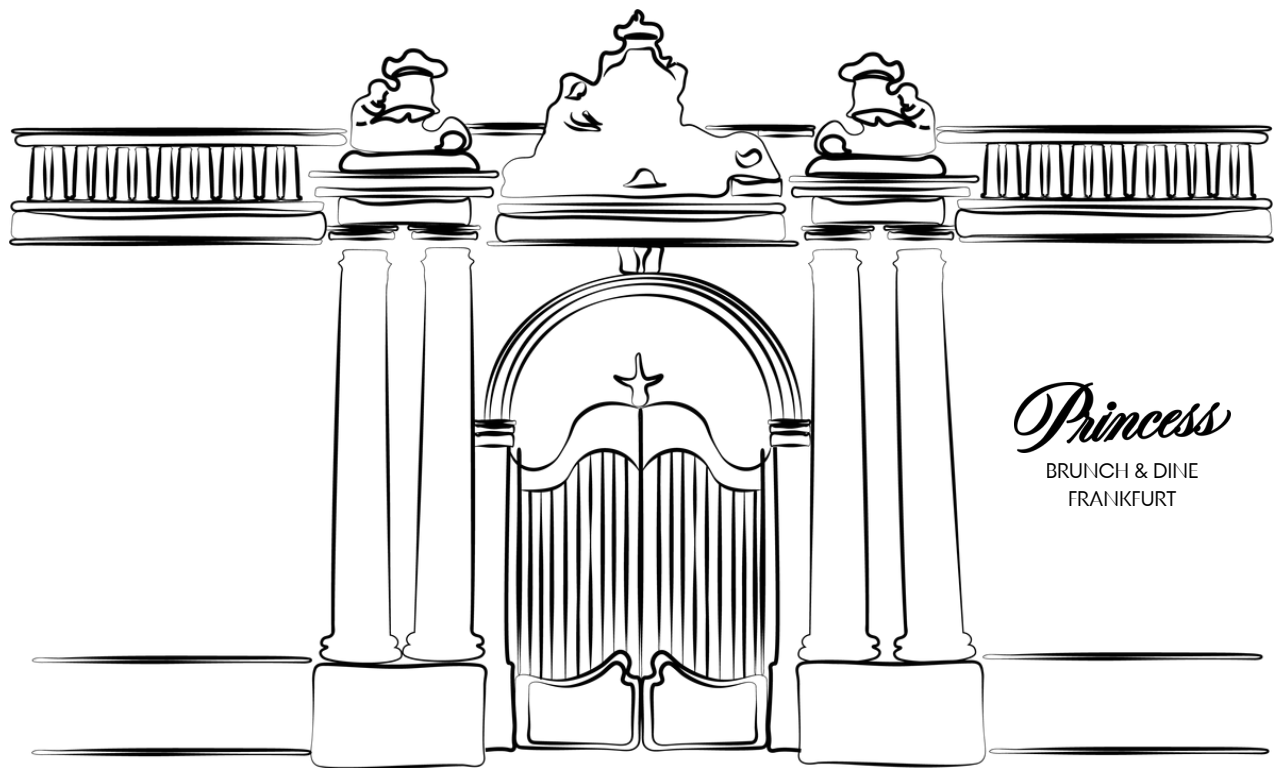
5.5

INGWER-ZITRONEN-TEE

5.5



Lunch
from 12 pm - 4 pm
Monday to Friday



Starter

SHARE & ENJOY

BREAD & BUTTER 8

Mais- & Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter.

FETA, DATES & HONEY 7

Feta · Dattel · Honig
Walnuss · Olivenöl

WHITE TARAMA 7

geräucherte Kabeljau-Kaviar-Creme
Zitrone · Olivenöl

TZATZIKI 7

Joghurt · Minze · Gurke
Knoblauch · Olivenöl · Dill

Raw

SPÉCIALES ADRIEN GEAY NO. 3 MARENNES-OLÉRON · FRANKREICH

3 Stk. Austern 14

6 Stk. Austern 25

Limette · Gurke · Schalotten-Vinaigrette

TUNA TARTARE 18

Gelbflossen-Thunfisch · Melone
Kalabrischer Chili-Honig · Schwarzkümmel

HAMACHI CRUDO 20

Japanische Gelbschwanzmakrele · grüner Apfel
Jalapeño · Maracuja-Kefir · Dillöl

BEEF TARTARE 18

handgeschnittenes Rinderfilet · Dijon · Kapern
Schalotte · gebeiztes Eigelb · Crispy Filo

US BEEF CARPACCIO 19

Getreide gefüttertes Rinderfilet
Stracciatella Creme · Senfkörner · Trüffel-Vinaigrette

Salad

SEXY FARMER SALAD 14

Tropea-Zwiebel · Kalamata Olive · Tomate
Gurke · Feta Mousse · Haselnuss · Olivenöl

KALE & BABY SPINACH 16 *~vegan*

junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel

TOMATO & BURRATA 15

cremige Burrata · marinierte bunte Tomaten
Basilikum · hausgemachter karamellisierter Balsamico

GREEN GARDEN SALAD 14 *~vegan*

grüne Blattsalate · grüner Apfel · Gurke
Sauerteig-Croûtons · Verjus

Extras for Salads:

· lemon herbed kikok chicken 6

· honey butter prawns 9

Small Dishes

BAKED FETA FILO 14

fassgereifter Feta im Filoteig gebacken
Honig · Sesam · Thymian

HONEY BUTTER PRAWNS 18

“PRAWNS SAGANAKI”
Tiger Salzwassergarnelen · Honigbutter
Basilikum · Zitronenemulsion · Knoblauch

OCTOPUS 20

gegrillter Octopus · Pastitsada Glace
Fava Creme · Frühlingsslauch

GRILLED CALAMARI 15

XO-Beurre Blanc · Salzzitrone
Oliven-Crumble

CRISPY BABY CALAMARI 15

Honig Aioli · Zitrone

CHICKEN SOUFLAKI 16

Hähnchen-Spieß vom Grill · Greek Salad
Tzatziki · Honey-Tahini

ROASTED PAN MOUSSAKA 15

schonend gegartes Minz-Kalbsragout
Kartoffel · Aubergine · Béchamel

BEEF TATAKI 18

Prime Roastbeef · Zitronen-Ponzu
gerösteter Sesam · Kefalotyri Käse

ROASTED CAULIFLOWER 15 *~vegan*

gerösteter Blumenkohl · Miso
Pink Tahini · Kräuter-Gremolata · Pinienkerne

GRAPE & EGGPLANT 15

gegrillte Aubergine · Feta Creme
Traube · Kapern · Traubenmelasse · Pistazie



LEMON ROASTED HALF CHICKEN 25
halbes Kikok Maishuhn (ausgelöst) in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie

LAMB CHOPS 29
Lammkoteletts · Buttermilch
Knoblauch · auf Pitabrot

TRUFFLE CHICKEN 26
Kikok Maishähnchenbrust
Auberginen Creme · Trüffel Mushroom Jus

BEEF CHEEK KOKKINISTO 25
in Rotwein geschmorte Rinderbäckchen
Orzo Pasta · Xynotyri-Käseschaum

BRAISED BEEF RIBS 29
Ochsenrippe · Rosmarin-Glasur
Pinienkerne · Schnittlauch · Beef Jus

STEAK AU POIVRE 35
tranchiertes Rumpsteak
Café de Paris Pfeffersauce

Grill

Unsere Steaks werden mit Demi Glace serviert.

ENTRECÔTE · RIB EYE

Black Angus
“200 Tage getreidegefüttert
300 g 35
400 g 45

BEEF TENDERLOIN

Rinderfilet vom Black Angus Rind
“200 Tage Getreide zugefüttert”
200 g 35
300 g 45

STRIPLOIN

Australisches
Black Angus Rumpsteak
“200 Tage getreidegefüttert”
250 g 34
350 g 42

SPICE CRUSTED RIB EYE

24h trocken mariniert · Gewürzkruste
Café de Paris Butter
350 g 40

US PRIME BEEF

TENDERLOIN

US Premium Rinderfilet
180 g Rinderfilet 42
250 g Rinderfilet 52

SURF & TURF?

3 Salzwassergarnelen in Zitronenbutter 14

Pasta & VEGETARIAN

TRUFFLE PASTA 26

Paccheri Pasta · Trüffelcreme · Sommertrüffel

LOBSTER & PRAWNS 23

Tagliatelle · Hummer Bisque
in Zitrone marinierte Garnelen

CANDY ME 19

gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne

WILD MUSHROOM ORZO 19 *~vegan*

Orzo Pasta · Steinpilze · Black Garlic
Tahini · Haselnuss

Fish FROM THE SEA

LABEL ROUGE SALMON 26

Lachsfilet · Tomaten-Pastitsada Glace
Hummer Beurre Blanc · Fenchel · Mandel

SEABASS MISO BUTTERFLY 26

Wolfsbarsch · Miso-Honig · Zitronenzeste
Kräuter aus Oregano & Petersilie

YUZU TUNA 26

Thunfisch · junger Grünkohl
wilder Brokkoli · Yuzu Honigbutter

Secondaries SIDE ORDERS

FRENCH FRIES 7

+ Trüffel 6

MASHED POTATOS 7

+ Trüffel 6

BAKED POTATO

+ Tzatziki · Olivenöl · Dill 8
+ Trüffel Béchamel 9

TOMATO & ONION 8

Tomaten-Zwiebel Salat · Basilikum

MIXED GREEN SALAD 7

Blattsalate · Gurke · Tomate

BUTTER-GLAZED BROCCOLI 7

wilder Brokkoli · Butter · Olivenöl

ROASTED VEGETABLES 7

Karotte · Blumenkohl · Brokkoli

GREEN ASPARAGUS 9

gegrillter grüner Spargel

Dip it

WHIPPED BUTTER 4

aufgeschlagene Butter

CAFÉ DE PARIS 5

Kräuter-Butter-Pfeffersauce

LEMON HONEY AIOLI 4

Honig · Zitrone

TRUFFLE MAYONNAISE 5

Trüffel · Mayonnaise

SPICY MAYONNAISE 4

Chili · Cayenne · Mayonnaise

