



Brunch

Sat - Sun | 11.00 – 14.00

Eggs your way

Eggs Benedict | 15

Poached eggs, ham, and sauce hollandaise

Eggs Royal | 17

Poached eggs, smoked salmon, and sauce hollandaise

Scrambled Eggs or Omelette* | 12

Served with fresh salad and Joseph Brot

Your choice of:

Ham and Parmesan

Salmon and stracciatella

Roasted Paprika and Feta 

Sweet

Granola Bowl | 10

Homemade granola, Greek yogurt, fresh berries

Buttermilk Pancakes | 12

Maple syrup, fresh berries

French Toast | 12

Sweet mascarpone cream, homemade jam, berries, nuts

Fresh Fruit Cup | 7

Fresh fruit, mint, lemon

Porridge | 10 or

Creamy oats, seasonal fruits, milk

The Living Kitchen

 Vegan  Vegetarian  Gluten Free

*Gluten Free possible

Any allergies? Please let a Chef or Sidekick know

All prices include VAT

Savoury

Avocado Toast | 11

Mashed avocado, radish, dukkah

Shakshuka* | 15 or

Spiced tomato and pepper sauce, poached eggs, Joseph Brot

Turkish Eggs* | 15

Greek yogurt, poached eggs, spicy butter sauce, herbs

Savory Brioche Toast | 12

Crème fraîche, Cirone cheese

Beef Minute Steak | 25

Oven potatoes, chef's choice of sauce

Extras

Avocado | 3

Salmon | 4

Halloumi | 3

Feta | 3

Ham | 3

Roasted paprika | 2

Green salad | 3

Egg | 3

Joseph Bread | 3

Drinks

Wake-up Call | 11

Vodka, apple, ginger, cucumber

Mimosa | 7

Bellini | 7

Passion or Strawberry Secco | 7

Juices

Mr Beet | 6

Orange, carrot, beetroot

Triple Impact | 6

Apple, ginger, cucumber

Just Glow | 6

Carrot, orange, apple

Healthy Ginger Shot | 3

Brunch

Sam - Son | 11.00 – 14.00



Eggs your way

Eggs Benedict | 15

Pochierte Eier, Schinken, Sauce Hollandaise

Eggs Royal | 17

Pochierte Eier, Räucherlachs, Sauce Hollandaise

Rührei oder Omelett * | 12

Serviert mit frischem Salat und Joseph Brot

Du hast die Wahl:

Schinken und Parmesan

Lachs und Stracciatella

Geröstete Paprika und Feta 

Süßes

Granola Bowl | 10

Hausgemachtes Granola, griechischer Joghurt, frische Beeren

Buttermilch-Pancakes | 12

Ahornsirup, frische Beeren

French Toast | 12

Süße Mascarponecreme, hausgemachte Marmelade, Beeren, Nüsse

Obst Bowl | 7

Frisches Obst, Minze, Zitrone

Porridge | 10 or

Cremige Haferflocken, saisonales Obst, Milch

The Living Kitchen

 Vegan  Vegetarisch  Glutenfrei

*glutenfreie Variante möglich. Haben Sie irgendwelche Allergien? Bitte informieren Sie unseren Koch oder einen Sidekick. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Herzhaftes

Avocado Toast | 11

Zerdrückte Avocado, Radieschen, Dukkah

Shakshuka* | 15 or

Würzige Tomaten-Paprika-Sauce, pochierte Eier, Joseph Brot

Türkische Eier* | 15

Griechischer Joghurt, pochierte Eier, würzige Buttersauce, Kräuter

Herzhafter Brioche Toast | 12

Crème fraîche, Cirone-Käse

Beef Minute Steak | 25

Ofenkartoffeln, Sauce nach Wahl des Küchenchefs

Extras

Avocado | 3

Lachs | 4

Halloumi | 3

Feta | 3

Schinken | 3

Geröstete Paprika | 2

Grüner Salat | 3

Ei | 3

Joseph Brot | 3

Getränke

Wake-up Call | 11

Vodka, Apfel, Ingwer und Gurke

Mimosa | 7

Bellini | 7

Passion oder

Erdbeere

Secco | 7

Frishe Säfte

Mr Beet | 6

Orange, Karotte und Rote Beete

Triple Impact | 6

Apfel, Ingwer und Gurke

Just Glow | 6

Karotte, Mandarine und Apfel

Gensunder

Ingwer-shot | 3