

brenner

Frühstückskarte

brenner-EMPFEHLUNG

Acai-Erdbeer-Bowl - Eisgekühlt..... Acai, Erdbeeren, Banane und veganes Granola	9.90
Veganes Blaubeer Porridge mit Haferflocken, Apfel, Chiasamen und Mandelsplittern	9.90

FRÜHSTÜCK

Italienisches Frühstück..... Croissant aus der Bar Centrale, Cappuccino, frischer Orangensaft 0,1l	9.50
Avocado-Toast mit Ei..... Geröstetes Sauerteigbrot mit Avocado-Tatar, gehacktem Ei und Ricotta Salata	8.90
Avocado-Vollkornbrot	12.50
Avocado, Rührei, Chili, Koriander, Granatapfel, Limette und Caponata	
Gegrillte Focaccia	
mit Parmaschinken, Tomatencreme, Parmesan und Rucola	10.50
mit Räucherlachs, Avocado, Rucola und Saiblingskaviar	12.50
wahlweise mit 1 Spiegelei extra.....	+3.00
Italienischer Toast vom Grill	
mit Provolone, Frischkäse & Prosciutto cotto	5.90
Tre Fromaggi mit Bergkäse, Frischkäse und Provolone.....	5.90
Brezn und Butter.....	3.20

brenner-FRÜHSTÜCKS-SPECIAL

brenner Omelette..... täglich wechselnd, mit kleinem Obstsalat und ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l	18.50
---	-------

UNSERE EIER SPEISEN

Omelette

Omelette Natur.....	8.50
Omelette Avocado, Rucola & Provolone.....	11.50
Omelette Spinat, Ziegenkäse & Tomaten	12.00
Omelette „American Style“	13.50
mit Provolone, Waldpilzen und Speck gefüllt	
Omelette Caprese	12.50
mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum	

2 Eier als Rühr- oder Spiegeleier

Natur.....	6.90
mit Spinat.....	8.50
mit Tomaten	8.50
mit Waldpilzen und Zwiebeln	8.50
mit Schinken und Schnittlauch.....	8.50
mit kross gebratenem Speck	8.50
mit Scampi und grünem Spargel.....	13.50

ZU ALLEN SPEISEN SERVIEREN WIR AUF WUNSCH:

Hausgemachte italienische Mini-Brötchen oder Vollkornbrot
wahlweise mit Butter, hausgemachter Marmelade, Auberginen Dip oder Tomaten-Basilikum Frischkäse

3.90

brenner

Frühstückskarte

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Bar Centrale Cornetto	
natur, ohne Füllung	3.00
gefüllt mit Marmelade, Crèma oder Schokolade	3.20
Pancake	
mit frischen Himbeeren und Himbeersauce.....	11.50
mit Schokolade und Bananen.....	11.50
Frenchtoast	
mit Ahornsirup und karamellisierte Banane.....	9.50

MÜSLI · GRANOLA · JOGHURT · FRÜCHTE

Bircher Müsli	
„klassisch“.....	8.00
mit kleinem Obstsalat extra	+2.50
Granola	
mit Natur- oder Kokosjoghurt.....	7.00
mit kleinem Obstsalat extra	+2.50
Apfel Overnight Oats	
Vollkornhaferflocken, Hafermilch, Chiasamen, geschmorte Zimtäpfel, Mandeln und Erdnussbutter	8.90
Kokos- Chiabowl	
mit Kokosjoghurt, Chiasamen, Banane, Heidelbeeren und Granola	8.90
Obstsalat	
frisch geschnitten.....	7.00
mit Natur- oder Kokosjoghurt extra	+3.00
brenner Grapefruit	
frische Grapefruitfilets mit Minze	10.00

SÄFTE & CHAMPAGNER

Citron Soda ohne Zucker 4.50	Frisch gepresster Orangensaft 0,2l · 6.00
mit Zitronensaft, Sodawasser & Rosmarin	
Mimosa 18.00	Berlucchi Franciacorta Saten Brut 0,1l · 13.50
frischer Orangensaft mit Champagner aufgegossen	Lombardei, Italien
Virgin Bloody Mary 11.50	Deutz Brut 0,1l · 18.00
italienischer Tomatensaft, Salz, Pfeffer,	Ay, Champagne
frischer Meerrettich und Limette	Deutz Rosé Brut 0,1l · 19.50
	Ay, Champagne

HEISSGETRÄNKE

Frische Minze 4.90	Espresso 3.20
mit heißem Wasser und Ingwer	
Warmer Orangensaft 5.50	Espresso Macchiato 3.40
mit Ingwer und Minze	
Heiße Zitrone 4.90	Doppio Espresso 5.00
mit Agavensirup, Ingwer und Chiliflocken	
Chai-Latte 5.50	Doppio Espresso Macchiato 5.20
	Flat White 5.20
Hausbrandt Choko-lá 5.50	Cappuccino 4.20
	Latte Macchiato 4.20
Verschiedene Teesorten (Eilles Bio Fairtrade) ... 5.50	Kaffee Lungo 3.90
Darjeeling Imperial, Grüntee Asia Superior, Earl Grey,	Matcha Latte 4.90
Rooibos Pur, Sommerbeeren und Kamillenblüten	

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal

Gerne servieren wir Ihnen Ihre Kaffee Getränke koffeinfrei, mit Sojadrink, Hafermilch oder laktosefreier Milch