

BO|NO

BRUNCH

FREITAG, SAMSTAG & SONNTAG
VON 10:00 - 15:00 UHR

BO|NO

Brunch

Getränke

MENÜ

ALLE WAHLWEISE AUCH ALS ICED VARIANTE

ESPRESSO ⁹	2,5	MATCHA LATTE ⁶	5,5
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,6}	3	ICED STRAWBERRY MATCHA ^{1,2,3}	6,5
ESPRESSO DOPPIO ⁹	4	ICED PASSIONFRUIT MATCHA ^{1,2,3A}	6,5
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO ^{9,6}	4,5	EILLES TEE	4,5
CAFFE CREMA ⁹	3,5	Schwarz Grün Kamille Früchte Minze	
CAPPUCCINO ^{9,6}	4	FRISCHER TEE	5
LATTE MACCHIATO ^{9,6}	4,5	Minze Ingwer	
CHAI LATTE ^{9,6}	4,5	HEISSE ZITRONE	4,5
HEISSE SCHOKOLADE ⁶	4,5	frische Zitronenscheiben	
Dunkel Weiß			

Alle Milchgetränke auch optional mit Hafer-, Soja- o. Kokos-Reismilch (+0,50€)

FrISChe Säfte & Smoothies *Drinks? Yes!*

IMMUN SHOT 0,1L ^{3H}	4,5	MIMOSA ^{3L} 0,2L/0,75L (Karaffe)	6,5 40
mit Ingwer, Zitrone & Orange		Sekt Orangensaft	
FRISCH GEPRESSTER SAFT 0,2L ³	6	CRANBERRY MIMOSA ^{3L} 0,2L	6,5
Apfel / Orange / Karotte		Sekt Cranberrysaft Limette	
ENERGY BOOST ^{1,2,3,H,F,6}	9	BELLINI ^{1,3,13}	8,5
Avocado Mandeln griech. Joghurt Banane Honig Sojamilch		Sekt Pfirsichlikör Pfirsichpüree	
GOLDEN ISLAND ^{1,2,3,6}	9	VANILLA ESPRESSO MARTINI ^{1,2,3}	13
Mango Kokosmilch Banane griech. Joghurt Chiasamen		Vanille Vodka Kahlua Espresso	
COCO LUSH ^{1,2,3}	9	PROSECCO SOLICUM CUVÉE SPUMANTE DOCG ¹	6 33
Ananas Erdbeere Zitrone Kokosmilch Apfel Minze		0,10 L 0,75 L	

Frühstücksgerichte

ROMEO & JULIA ^{AG,2D} (für zwei Personen)	33
Platte mit Graved Lachs Sahne-Meerrettich Wurst- und Käseauswahl zwei Joghurt mit Früchten zwei Butter-Croissants Brotkorb Butter Konfitüre Nutella	
AVO ADDICTED ^{AG,GM}	14
Malzbrot Frischkäse Bio-Rührei oder Spiegelei Avocado Kirschtomaten Gewürze optional mit Graved Lachs +4€ / mit Fetakäse +3€ / mit Schinken +3€	
COUNTRY DAY ^{AG,G}	15
zwei Bio-Spiegeleier gebratener Speck Bratkartoffeln Butter Brotkorb	
LA VITA E BELLA ^{AG,G}	15
zwei Bio-Rühreier mit Spinat Tomaten Mozzarella di Bufala italienischer Landschinken Brotkorb Butter	
EGG BENEDICT ^{AG,G,D}	16
Englisch Muffin zwei pochierte Bio-Eier Sauce Hollandaise wahlweise mit Graved Lachs oder Parmaschinken	
GOOD MORNING ^{AG,G}	14
ein gekochtes Bio-Ei marinierte Avocado Brotkorb Butter Bio-Naturjoghurt mit Granola, frischen Früchten & Bio-Honig	
I JUST SPEAK FRENCH ^{AG,G,2}	12
French Toast Zimt frische Früchte Vanilleeis Puderzucker wahlweise mit Nutella, Ahornsirup, Pistaziencreme	
PANCAKES PLEASE ^{AG,G,2}	13
Pancakes frische Früchte Vanilleeis Puderzucker wahlweise mit Nutella, Ahornsirup, Pistaziencreme	
ACAI APPETITE ^{1,2,3,AH,N}  ^{vegan}	10
Acai Bowl aus Acai, Banane, Haferflocken & Hafermilch frische Früchte Granola Chiasamen Cashewnüsse Leinsamen Gojibeeren	

BO|NO

MANGO MOOD ^{1,2,3,AH,N} vegan 11

Mango Bowl aus Mango, Banane, Haferflocken & Hafermilch | frische Früchte | Granola Chiasamen | Kokosflocken | Gojibeeren | getrocknete Mangostreifen

BRUNCH BURGER ^{AH,6} 14

Irish Beef | hausgem. Burgersauce | Cheddar | Spiegelei | Salat | Tomate
Beilagen: Pommes +5,5€ | Süßkartoffelpommes +6€ | Bratkartoffeln +6€

YOU'RE MY TRUFFLE ^{AH,6} 17

Malzbrot | zwei Rühreier oder zwei Spiegeleier | frischer Trüffel | Grana Padano | Rucola

Eier ⁶

Extras

GEKOCHTES BIO-EI	3	FETAKÄSE ⁶	3
RÜHREI AUS ZWEI BIO-EIERN	6	GRAVED LACHS ⁶	5
OMLETT AUS ZWEI BIO-EIERN	6	MOZZARELLA DI BUFALA ⁶	6
SPIEGELEI	3	CHAMPIGNONS	3
		TOMATEN	2
		GEMÜSE	3
		SPINAT	3
		RUCOLA	1,5
		SPECK	3
		PARMASCHINKEN	3
		JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN ⁶	6
		BROTKORB ^A	2,5

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A: GLUTENHALTIGES GETREIDE/-ERZEUGNISSE

B: KREBSTIERE

C: EIER

D: FISCH

E: ERDNÜSSE

F: SOJA

G: MILCH/LAKTOSE

H: SCHALENFRÜCHTE

I: LUPINENERZEUGNISSE

J: WEICHTIERE

K: SELLERIE

L: SENFERZEUGNISSE

M: SESAMERZEUGNISSE

N: SCHWEFELDIOXID/SULFITE

1: FARBSTOFF

2: KONSERVIERUNGSTOFFE

3: ANTIOXIDANTIEN

4: GESCHMACKSVERSTÄRKER

5: NITRAT

6: ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE

7: GESCHWÄRZT

8: GEWACHST

9: SÜSSUNGSMITTEL

10: PHOSPHAT

11: CHININHALTIG

12: KOFFEINHALTIG

13: TAURIN

14: SÄUERUNGSMITTEL

15: STABILISATOREN