

BO|NO
BRUNCH



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

BO|NO

Brunch

MENÜ

Heißgetränke

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

wahlweise auch mit Soja- oder Hafermilch +0,5 €

Frische Säfte & Smoothies

Drinks? Yes!

INGWER SHOT 50ML	4,5	MIMOSA ^{3L}	6,5
KURKUMA SHOT 50ML	4,5	Sekt Orangensaft	
FRISCH GEPRESSTER SAFT 0,2L ³	6	CRANBERRY MIMOSA ^{3L}	6,5
Apfel / Orange / Karotte		Sekt Cranberrysaft Limette	
BANANA BLUE ^{AH3}	8,5	BELLINI ^{13,13}	8,5
Hafermilch Banane Blaubeere Chiasamen Vanille Zimt		Sekt Pfirsichlikör Pfirsichpüree	
GREEN LOVE ³	7,5	VANILLA ESPRESSO MARTINI ^{12,3}	13
Spinat Matcha Apfel Minze Ananas		Vanille Vodka Kahlua Espresso	
BERRY ME ³	7,5	FRENCH 75 ^{12,3}	12
Acai Blaubeere Himbeere Erdbeere Kirsche		Gin Zitronensaft champagner Zuckersirup	
		PROSECCO SOLICUM CUVÉE SPUMANTE DOCG	
		0,10 L 0,75 L	5 33

Frühstück

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

BO|NO

MANGO MOOD ^{AH}	11
Mango Bowl aus Mango, Banane, Haferflocken & Hafermilch frische Früchte Granola Chiasamen Kokosflocken Gojibeeren getrocknete Mangostreifen	
BRUNCH BURGER ^{AHG}	14
Irish Beef hausgem. Burgersauce Cheddar Spiegelei Salat Tomate	
YOU'RE MY TRUFFLE ^{AHG}	17
Malzbrot zwei Rühreier oder zwei Spiegeleier frischer Trüffel Grana Padano Rucola	

Eier ^G

GEKOCHTES BIO-EI	3
RÜHREI AUS ZWEI BIO-EIERN	6
OMLETT AUS ZWEI BIO-EIERN	6
SPIEGELEI	3

Extras

FETAKÄSE ^G	3
GRAVED LACHS ^D	4
MOZZARELLA DI BUFALA ^G	6
CHAMPIGNONS	3
TOMATEN	2
GEMÜSE	3
SPINAT	3
RUCOLA	1,5
SPECK	3
PARMASCHINKEN	3
JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN ^G	6
BROTKORB ^A	2,5