



BREAKFAST CLUB

3 Eier auf Vollkorn Sauerteigbrot, Kräuterbutter & Kresse <i>Rühr- oder Spiegeleier</i>	12.0
Smashed Avocado mit 2 pochierten Eiern <i>Glutenfreies Vollkornbrot mit Avocado, Olivenöl & Zitrone</i>	12.0
New York Style Eggs Benedict <i>Brioche, zwei pochierte Eier, Spinat & hausgemachte Hollandaise</i>	14.5
Mushroom Omelette <i>Omelette mit Pilzen, Zwiebeln, Feta & Tomaten, dazu Salat</i>	13.0

<i>Add-Ons</i>	Bacon 3.0	Smashed Avocado 4.0	Räucherlachs 4.0
----------------	---------------------	-------------------------------	----------------------------

BOWLS

Crunchy Good Morning <i>Hausgemachtes Granola mit Joghurt, Nüssen, Leinsamen & frischen Früchten</i>	10.0
Açaí Bowl <i>Açaí Smoothie garniert mit frischen Früchten, Kürbiskernen, Leinsamen, Chia & Kokos, dazu hausgemachtes Granola</i>	12.0

HOMEMADE PANCAKES

Pancakes mit Blaubeer Kompott <i>Geraspelte Schokolade</i>	12.0
Karotten Pancakes <i>Karamellisierte Walnüsse, Feta & Feldsalat</i>	14.0



BREAKFAST DEALS

Alle Gerichte werden mit einem Heißgetränk oder Orangensaft serviert.

Premium Continental Für Zwei <i>Auswahl von feinstem Käse & Aufschnitt, Marmelade, Landbutter, nachfüllbarer Brotkorb, Granola mit Joghurt, frische Früchte</i>	28.0
Protein <i>3 Spiegeleier auf Sauerteigbrot, Avocado, Ofentomaten, Spinat, geräucherter Lachs, Granola mit Joghurt & frische Früchte</i>	18.0
Sweet & Savoury <i>Croissant, Marmelade, Granola mit Joghurt, Açaí, frische Früchte, glutenfreies Vollkornbrot mit smashed Avocado, pochiertes Ei</i>	18.0
Market Plate <i>Rührei auf Sauerteigbrot mit Avocado, Quinoa, Ofentomaten, Pilze, Feta, Spinat, Granola mit Joghurt & frische Früchte</i>	18.0

ROSE Garden

APPETIZERS & SALATE

Beef Carpaccio <i>Rinder Carpaccio mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen & Balsamico</i>	14.0
Crunchy Chicken Wings 6 Stk. / 9. Stk. <i>Blauschimmel und „Knoblauch Limetten Ranch“ Dip</i>	11.0 / 15.0
Japanese Tempura Selection <i>Japanische Kartoffelkroketten & Tempura Garnelen, dazu Tonkatsu Sauce</i>	13.0
Sweet & Spicy Cauliflower Wings <i>„Knoblauch Limetten Ranch“ Dip</i>	12.0
Black Tiger Garnelen 300g / 500g <i>Aioli & Baguette</i>	21.0 / 29.0
Fresh Picked Bowl <i>Quinoa, Avocado, Spinat, Feta, Tomaten & Pilze</i>	12.5
Classic Caesar Salad <i>Gebratenes Hähnchen & Bacon Chips</i>	16.0

SPEISEN

<i>We love Pasta!</i>	
Love Beet <i>Rote Bete Gnocchi mit Mascarpone und Walnüssen gefüllt, Blauschimmel Käse Sauce, Spinat & Croûtons</i>	15.0
Kürbis Ravioli <i>Mit Kürbis gefüllte Ravioli, Spinat, Shiitake Kompott & Schaum von schwarzem Trüffel</i>	16.0
Schnitzel Love <i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb „Peter's Farm“, Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren</i>	24.0
Safran Risotto <i>Mit persischem Safran, dazu gegrillter Lachs & Fenchelsalat</i>	21.0
Geschmorte Ochsenbacke <i>Gegrillte Karotte, Kartoffelplätzchen & Röstzwiebeln</i>	22.0

Homemade Fries
Aioli Fries 5.0
Trüffel Fries 8.0



BURGERS & FRIES

Rose Garden Burger <i>Brioche, US Angus Beef, Emmentaler, Avocado & Pommes Frites</i>	18.5
Royal Bacon Burger <i>Brioche, US Angus Beef, Emmentaler, Bacon, Spiegelei & Pommes Frites</i>	19.5
Crunchy Chicken Burger <i>Brioche, Knuspriges Hähnchen, Tomaten-Avocado-Salsa, Tortilla Chips & Pommes Frites, dazu smoked Chipotle Sauce</i>	18.0

How about Dessert?

Fondant au Chocolat <i>Bourbon Vanille Eis & Walnuss Crumble</i>	11.0
Affogato <i>Doppelter Espresso auf Bourbon Vanille Eis</i>	5.0

WASSER

San Pellegrino 0,25 / 0,75l	2.5 / 6.0
Aqua Panna 0,25 / 0,75l	2.5 / 6.0

BIER Warsteiner Pilsener vom Fass 0,25l / 0,4l 3.0 / 4.0



WEIN

<i>weiß</i>	Philip Wittmann Weißburgunder „Berlin Only“ 2018	4.0	24.0
	Dreissigacker Wunderwerk Riesling 2018	8.0	40.0
	Dreissigacker Weißburgunder Chardonnay 2018	5.0	26.0
	Knewitz Chardonnay 2018	5.0	26.0
	Jakob Jung Hohenrhein Riesling GG 2018	9.0	42.0
<i>rosé</i>	Knewitz Rosé 2018	5.0	26.0
	Dreissigacker Pino_ & Co Rosé 2018	5.0	26.0
<i>rot</i>	Villa Antinori Rosso 2016	6.0	34.0
	Markus Schneider Cuvée Ursprung 2017	6.0	34.0
	Château Le Loup Grand Cru 2017	8.5	40.0
	Barbera d'Alba Ruvei „Le Selezioni“ Rossi 2017	5.0	26.0
<i>sparkling</i>	Lanson Black Label	12.0	75.0
	Schloss Vaux Cuvée Brut	7.0	45.0
	Bollinger Rosé		130.0

APERITIF & LONGDRINKS

Rose Garden <i>Martini Fiero, Waldbeerlikör, Prosecco, Fever Tree Aromatic Tonic</i>	8.0
Fiero Tonic <i>Martini Fiero und Fever Tree Tonic</i>	7.5
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	7.5
Mimosa <i>Prosecco, Orangensaft</i>	8.0
Gin Tonic <i>Gin, Fever Tree Tonic</i>	9.0
Bloody Mary <i>Vodka, Tomatensaft, Gewürze</i>	10.0