

BREAKFAST & BRUNCH

FRIDAY: 10:00 - 13:30

SATURDAY: 09:30 - 14:00

SUNDAY: 09:30 - 15:00



BOOZE

CRÉMANT / 6

Always a good idea [D]

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL / 11

Espresso, Vodka, Kaffeelikör [1]

LYCHEE MARTINI / 11

Vodka, Lycheelikör, Lycheesaft [2]

PINK MIMOSA / 8.5

Grapefruit & Crémant [D]



FRESH JUICE

FOREVER YOUNG [0,2L] / 5

Grüner Apfel, Birne, Sellerie, Ingwer, Limette [E]

WAKE UP CALL [0,2L] / 5

Orange, Zitrone, Kurkuma, schwarzer Pfeffer

COCONUT WATER [0,3L] / 5

Stay hydrated. Natural Product



BREAKFAST SETS

Alle Frühstückssets werden wahlweise mit einem frisch gespressten Saft oder Coconut Water serviert.

"NEW" ORIENTAL MIE / 17.5

Spinat & Kurkuma Rührei + Feta + Gerösteter Blumenkohl + Aubergine + Hummus + Wildkräutersalat
+ Butter + Weizenbrot + Mini Granola mit Nüssen (Pekan & Mandel) [A, F, G, H, I, K, L]

SWEET & SALTY MIE / 17.5

Wahlweise Eggs Benedict, Eggs Florentine [B] o. Kimchi Benedict [B, C, G]
+ Wildkrätersalat + Mini French Toast [A, F, I, K]

VEGAN MIE / 17.5

Scrambled Thai Tofu, 1/2 Avocado + Hummus + Hausgemachte Marmelade + Vegane Butter + Weizenbrot
+ Wildkrätersalat + Mini Granola mit Nüssen (Pekan & Mandel) - [A, G, H, K, L]

MIE DELUXE / 26

Trüffel & Parmesan Rührei + Argentinische Wildfanggarnele + 1/2 Avocado + Räucherlachs + Parma
+ Weizenbrot + Mini French Toast + Hausgemachte Marmelade + Butter + Crémant [A, B, C, F, I, K]

BOOZY BRUNCH SPECIAL CRÉMANT - ONLY 6 EUROS

SPARKLING, BUBBLY & FANCY.



MIE HOUSE LOVES YOU.

ALLE PREISE SIND IN EURO UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MWST.
EINE DETAILLIERTE LISTE DER ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FINDET IHR AUF DER LETZTEN SEITE.

BREAKFAST & BRUNCH

FRIDAY: 10:00 - 13:30
SATURDAY: 09:30 - 14:00
SUNDAY: 09:30 - 15:00



SWEET

SWEET FRENCH TOAST / 14

Zimt, Vanille Mascarpone, Waldbeeren [A, F, I]

APPLE PIE GRANOLA / 12.5

Cremiger Sahnejoghurt, Zimt-Apfelkompott,
Hausgemachtes Nuss-Granola (Pekan & Mandel)
Glutenfrei [H]

VEGAN APPLE PIE GRANOLA / 12.5

Kokosjoghurt, Zimt-Apfelkompott, Hausgemachtes
Nuss-Granola (Pekan & Mandel)
Glutenfrei & Vegan [H]

CAKE / 4.5

Carrot Cake mit Frosting [A, F, H, I]

BRUNCH SPECIAL

LOADED FRIES / 11

Fritten, Rinderhack, Geschmolzener Cheddar Käse,
Jalapenos [A,F,G,I]



BOOZY BRUNCH SPECIAL CRÉMANT - ONLY 6 EUROS

SPARKLING, BUBBLY & FANCY.



SIDES

TWO ORGANIC EGGS / 5

Wahlweise Rührei oder Spiegelei als Add On [I]

AVOCADO & BREAD [VEGAN] / 5

1/2 Avocado & Weizenbrot [A]

SALTY

KIMCHI BENEDICT* / 16

Sesam Hollandaise, Pochierte Bio-Eier, Pikanter
Kimchi, Wildkräutersalat [A, B, C, D, F, G, I, K]

EGGS BENEDICT* / 16

Hollandaise, Bacon, Pochierte Bio-Eier,
Wildkräutersalat [A, D, F, I, K]

EGGS FLORENTINE* / 16

Hollandaise, Lachs, Babyspinat, Pochierte Bio-Eier,
Wildkräutersalat [A, B, D, F, I, K]

TURKISH EGGS / 14

2 pochierte Bio-Eier, Braune Butter, Aleppo Chili,
Zitronen-Minze-Joghurt, Pane Pugliese Weizenbrot
[A, F, I]

FETA & SPINACH EGGS / 12

Bio Rührei aus 3 Bio-Eiern, Babyspinat, Feta, Butter,
Wildkräutersalat [A, D, F, I, K]

TRUFFLE & PARMIGIANO EGGS / 15

Bio Rührei aus 2 Bio-Eiern, Trüffelpesto, Parmesan,
Butter, Schwarzer italienischer Trüffel,
Wildkräutersalat [A, D, F, I, K]

HAM & CHEESE SANDWICH* / 13

Gegrilltes Sandwich, Bergkäse, Parma,
Hausgemachte Trüffelmayo
[A, F, I]

AVOCADO & SALMON* / 16.5

Avocado, Lachs, Babyspinat, Pochierte Bio-Eier
[A, B, F, I]

*Werden auf gegrilltem Pane Pugliese Weizenbrot
serviert.

GLUTEN-FREE BREAD? / 2

MIE HOUSE LOVES YOU.

ALLE PREISE SIND IN EURO UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MWST.
EINE DETAILLIERTE LISTE DER ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FINDET IHR AUF DER LETZTEN SEITE.

COFFEE

Big Americano	4
Cappuccino	4/5
Flat White	4.5
Cortado	3.5
Caffè Latte	4.5
Espresso	2/4
Espresso Macchiato	3
Organic Matcha Latte	6
Chai Latte	6
Dirty Chai Latte mit Espresso Shot	6.5
Hot Belgian Chocolate	5

ICED

Iced Caffè Latte	5
Organic Iced Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.5
Dirty Chai Latte mit Espresso Shot	7

Oat milk / No extra charge

FRESH TEA

Ingwer, Zitrone oder Minze	4
----------------------------	---

TWG TEA / IM KÄNNCHEN SERVIERT

Gebirgskräutertee - Belebende Kräuterteemischung	6
Weekend in Shanghai - Grünteemischung	6
English Breakfast - Englischer Schwarzteeklassiker	6
Jasmine Monkey King - Milder Grüntee mit Jasminaroma	6
Silver Moon - Sanfter Grüntee mit sonnengefrefiten Beeren & Vanille	6
Comptoir Des Indes - Eleganter Chai mit Anis, Fenchel & Kardamon	6
Milk Oolong - Blauer Tee aus dem chinesischen Hochland	6.5
Alfonso - Schwarztee mit Mango & Blüten	6
Jade of Africa - Roibuschtee mit roten Beeren	6
Früchtetee - Hibiskus trifft Waldbeeren & herbstlichen Apfel	6

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mwst.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

APERITIV

Crémant - Bouvet [0.11/0.75l]	8/39
Pink Paloma - Tequila. Pink Grapefruit. Limette. Fleur de Sel	11
Sinnamon Sour - Zimtlikör. Bourbon. Zitrone. Zucker & Eiweiß	11

COCKTAILS, LONGDRINKS & SPRIZZ

Espresso Martini - Vodka. Espresso & Kaffeelikör	11
Gin Fizz - Gin. Zitrone. Soda. Zucker & Eiweiß	11
Lychee Martini - Gin. Lycheelikör. Lycheesaft	11
Clover Club - Gin. Himbeere. Zitrone & Eiweiß	11
Negroni - Gin, Campari & roter Wermut	11
Aperol Sour - Aperol. Zitrone. Secco. Zucker & Eiweiß	11
Mezcal Sour - Mezcal. Zitrone. Zucker & Eiweiß	11
Moscow Mule - Vodka. Limette & Spicy Ginger	9
Skinny Bitch - Vodka. Limette & Soda	9
Port & Tonic - Weißer Portwein & Tonic	8
Disco Schorle - Secco & Maracuja	8
Campari Soda	8
Ode Lemon Sprizz - Eine Ode an die Zitrone	9
Aperol Sprizz - No words needed [3,D]	7.5

BEER

Peroni [0.33l]	4.5
Asahi [0.33l]	5

NON ALCOHOLIC

Wasser [0.31/0.71]	3.5/6.5
Saftschorle [0.31/0.51]	4/5
Homemade Lemonade - Zitronengras. Ingwer. Limette & Soda	5
Iced Berry Tea - Hibiskus. Waldbeere & Minze	5
Coca Cola [0.33l]	4

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mwst.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

WINE

WHITE

Cuvée Kurt. Wolf. Pfalz 2023 [bio] - Fruchtig & rund	7.5
Sauvignon Blanc. Oliver Zeter. Pfalz 2023 - Elegant	9/31
Grauburgunder. Scheuermann. Pfalz 2023 - Jung & wild	8.5/29
Riesling. Dr. Bürklin Wolf. Pfalz 2023 - Frisch & knackig	9/31
Weißburgunder vom Kalkstein. Seckinger. Pfalz 2023 - Sanft	8.5/29
Riesling Schorle [0,5l]	6.5
Chardonnay Kabinett. Köhler-Ruprecht. Pfalz 2023 - Elegant	33
Riesling Kabinett. Köhler-Ruprecht. Pfalz 2023 - Frische Säure	37
Ménage à trois. Eymann. Pfalz 2023 - Saftig & feiner Schmelz	33

ROSÉ

Clarette. Knipser. Pfalz 2023 - Frisch & fruchtig	9/31
Rosé Schorle [0,5l]	6.5

RED

Incognito. Philipp Kuhn. Pfalz 2023 - Mittelschwer & weich	8.5/29
3 Passos. Cielo e Terra. Apulien 2022 - Charaktervoll	8.5/29
Garnacha Telescopio. Frontonino Argonien 2021 - Aromatisch	39
Ersa Cuvée. Francesca Fiasco. Salerno 2022 - Fruchtig	35