

# BREAKFAST & BRUNCH

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



## BOOZE

### CRÉMANT / 7

Always a good idea [D]

### ESPRESSO MARTINI COCKTAIL / 11

Espresso, Vodka, Kaffeelikör [1]

### LYCHEE MARTINI / 11

Vodka, Lycheelikör, Lycheesaft [2]

### PINK MIMOSA / 9

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 gepressten Saft oder Coconut Water serviert.

### "NEW" ORIENTAL MIE / 18.5

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 / 18.5

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

### VEGAN MIE / 18.5

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

### MIE DELUXE / 29

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 7 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]

## BOOZY BRUNCH SPECIAL CRÉMANT - ONLY 7 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\* / 17

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

### TURKISH EGGS / 15

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

### FETA & SPINACH EGGS / 12.5

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

### TRUFFLE & PARMIGIANO EGGS / 17

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

### HAM & CHEESE SANDWICH\* / 14

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

### AVOCADO & SALMON\* / 17

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 sonnengefreiften 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 [0.1l/0.75l]	8/39
Pink Paloma - Tequila. Pink Grapefruit. Limette. Fleur de Sel	11
Sinamon 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 [0.3l/0.7l]	3.5/6.5
Saftschorle [0.3l/0.5l]	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