

A LA CARTE

FRISCH ZUBEREITETE EIERSPEISEN

Gekocht, gebraten, als Rührei oder Omelette

*Wahlweise mit Tomaten | Zwiebeln | Pilzen | Kräutern | Schinken |
geräuchertem Lachs | Nürnberger Würstchen | Speck*

EI BENEDIKT	EI ROYAL	EI FLORENTINE	G, SU, M, EI, F
<i>Brioche</i>	<i>Brioche</i>	<i>Brioche</i>	
<i>Schinken</i>	<i>Lachs</i>	<i>Spinat</i>	
<i>Sauce</i>	<i>Sauce</i>	<i>Sauce</i>	
<i>Hollandaise</i>	<i>Hollandaise</i>	<i>Hollandaise</i>	

PORRIDGE ^{G, M}

Zubereitet mit Wasser, Milch oder Milchalternative

BAYERISCH

ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTE ^{SE}
mit süßem Senf und Breze

ORIENTAL HERITAGE

POCHIERTE EIER „CHOO CHEE“ ^{G, F}
auf Brioche mit gebeiztem Rote Beete-Lachs und Kaffir-Limetten-Spinat

CONGEE ^{S, GLUTENARM}

Sesamöl, Lauchzwiebel, Korianderblätter

GEBRATENE NUDELN ^{G, S, SO, E}

Saisonales Gemüse, gebratenes Ei, Soja Sauce, Chili, Lauchzwiebel

SÜSSES

WAFFELN ODER PANCAKES ^{G, M, EI}
mit Ahornsirup, Schokoladensauce oder Schlagsahne



KOKOS PANCAKE ^{GLUTENFREE}
mit Vanille & Mango

MANDARIN ORIENTAL FRENCH TOAST ^{G, M, EI}

Karamell-Butter-Toast, Zitrusfrüchte, Blaubeeren & Ahornsirup

Bitte beachten Sie, dass eine Selektion an glutenarmen Speisen vorhanden ist. Jedoch können wir eine 100% glutenfreie Küche und Zubereitung nicht garantieren. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Wir verpflichten uns zu einer verantwortungsvollen Beschaffung von Fisch und Meeresfrüchten und zum Angebot nachhaltiger Fischereierzeugnisse in unseren Menüs.
Durch eine verantwortungsvolle Beschaffung hoffen wir, unseren Teil zur Verringerung der negativen Auswirkungen auf die Umwelt beizutragen und das Bewusstsein für den nachhaltigen Konsum von Meeresfrüchten zu stärken.

Wir setzen uns für eine verantwortungsvolle Beschaffung und das Angebot von nachhaltigem Kaffee, Tee und Vanille ein.
Durch eine verantwortungsvolle Beschaffung hoffen wir, unseren Teil dazu beizutragen, die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern und das öffentliche Bewusstsein für den nachhaltigen Konsum von Kaffee, Tee und Vanille zu schärfen.



Erdnüsse (E), Gluten (G), Sesam (S), Senf (SE), Lupine (LU), Sulfite (SU), Nüsse (N), Weichtiere (W), Krebstiere (K), Fische (F), Soja (SO), Sellerie (SEL), Milch (M), Eier (EI)



A LA CARTE

FRESHLY PREPARED EGG DISHES
BOILED, FRIED, AS SCRAMBLED EGGS OR OMELETTE
*with your choice of tomatoes | onions | mushrooms | herbs | ham |
smoked salmon | Nuremberg sausages | bacon*

EGG BENEDICT | EGG ROYAL | EGG FLORENTINE G, SU, M, E, F

<i>Brioche</i>	<i>Brioche</i>	<i>Brioche</i>
<i>Ham</i>	<i>Salmon</i>	<i>Spinach</i>
<i>Sauce</i>	<i>Sauce</i>	<i>Sauce</i>
<i>Hollandaise</i>	<i>Hollandaise</i>	<i>Hollandaise</i>

PORRIDGE G, M
prepared with water, regular or plant based milk

BAVARIAN

TRADITIONAL MUNICH WHITE SAUSAGES M
with sweet mustard and pretzel

ORIENTAL HERITAGE

POACHED EGGS „CHOO CHEE“ G, F
brioche bread with graved beetroot salmon and kaffir lime flavoured spinach

CONGEE S, LOW IN GLUTEN
sesame oil, spring onion, cilantro leaves

FRIED NOODLES G, S, SO, P
seasonal vegetables, fried egg, soy sauce, chili, spring onion

SWEETS

WAFFLES OR PANCAKES G, M, E
With maple syrup, whipped cream or chocolate sauce



COCONUT PANCAKE LOW IN GLUTEN
with vanilla & mango

MANDARIN ORIENTAL FRENCH TOAST G, M, EI
caramel butter toast, citrus fruits, blueberries & maple syrup

Please note that we offer a selection of gluten-free dishes. However, we cannot guarantee a complete gluten-free kitchen. If you have any questions, please do not hesitate to ask our colleagues.
We are committed to responsible seafood sourcing and the offering of sustainable seafood in our menus.
By sourcing responsibly, we hope to contribute our part in reducing negative impact on the environment and increase public awareness regarding to sustainable seafood consumption.
We are committed to responsible sourcing and the offering of sustainable coffee, tea, and vanilla.
By sourcing responsibly, we hope to contribute our part in reducing negative impact on the environment and increase public awareness regarding to sustainable coffee, tea and vanilla consumption.



Peanuts (P), Gluten (G), Sesame (S), Mustard (M), Lupin (LU), Sulphites (SU), Nuts (N), Molluscs (MU), Crustaceans (C), Fish (F), Soya (SO), Celery (CE), Milk (M), Egg (E)