

BRUNCH

PASTRIES

CROSSAINT	3,5
PAIN AU CHOCOLAT	3,9

SWEETS

VITAMIN BOWL griechischer Joghurt, Beeren, Granola	12,5
FRENCHTOAST mit Vanille und Beerensauce	11,9
MELONEN SALAT mit Minze und Limette	9,5

EGGS

ZWEI POCHIERTE EIER IM GLAS	7,9
DREI RÜHREIER	7,9
ZWEI SPIEGELEIER	7,5
OMLETT AUS DREI EIERN	7,9

ALLES SERVIERT MIT OUWE SAUERTEIGBROT UND BUTTER

EXTRAS

EXTRA PASTRAMI	6,5
EXTRA OLIVEN	4,9
EXTRA TOMATE UND SCHAFSKÄSE	4,9
EXTRA AVOCADO	3,9
EXTRA FRISCHKÄSE	3,5

NØRDIS

LUNCH DINNER DRINKS



SPECIALS (WEEKENDS 10-14 AM)

NORDIS PLATTE	17,9
Hummus, Frischkäse, Rührei, Ofengemüse, Röstkartoffeln, Oliven, Schafskäse, dazu ouwe Sauerteigbrot	
BURRATA STULLE	15,9
mit Avocado, Burrata, Balsamico, Basilikum, Cherrytomaten & Pinienkerne	
VEGANE STULLE	13,9
mit Hummus, Ofengemüse, Wildkräutern und gerösteten Walnüssen	
NYC PASTRAMI STULLE	16,5
mit hausgemachter Honig-Senf Sauce, Rotkohl & Essiggurken	
TATAR BRIOCHE	18,9
mit Ikarimi Lachs, feinstem Forellenkaviar, Avocado & Wasabi Meerrettich Sauce	
EGG BENEDICT BRIOCHE	14,5
mit Avocado, pochiertem Ei, Sauce Béarnaise & Wildkräutern	