

# Frühstück / Breakfast

10:00 – 11:30 Uhr / a.m.



## Für den besonderen Start in den Tag / For a special start to the day

### **Turm-Frühstück / Tower breakfast 17,50 €** <sup>a1,a2,a3,b,g,f,k,2,3,8</sup>

Reblochon de Savoie (französischer Rohmilchkäse), Salami Milano, San Michele Kernschinken, Mortadella, geräucherter Lachs, ausgesuchte Konfitüre, Honig, Butter, Kaffee-Smoothie, frisches Obst, Dinkel- und Vollkornbrot, Weizenbrötchen

*Reblochon de Savoie (french raw milk cheese), Milan salami, San Michele pork ham, mortadella, smoked salmon, assorted jam, honey, butter, coffee smoothie, fresh fruit, spelled and whole grain bread, wheat rolls*

### **Unser veganes Frühstück / Our vegan breakfast 15,50 €** <sup>a1,a2,a3,f,k,2,3,8</sup>

Avocado-Aufstrich, Avocadoscheiben, Tomate, eingelegte Paprika, Soja-Joghurt, Kichererbsencreme, Zitrus-Quinoasalat mit Paprika, Konfitüre, Kaffee-Smoothie, Dinkel- und Vollkornbrot

*Avocado spread, slices of avocado, tomato, bell pepper, soy yogurt, chickpea cream, Quinoa salad with lemon and bell pepper, assorted jam, coffee smoothie, spelled and whole grain bread*

## Für den Energie-Kick am Morgen / For the energy kick in the morning

### **Power Bowl 9,50 €** <sup>a4,a5,h1,h3,h5,h6,g,f</sup>

Hausgemachtes Granola, saisonale Beeren, ausgewählte Nüsse, Rosinen und Chia Samen  
Homemade Granola, seasonal berries, assorted nuts, raisins and chia seeds

#### **wahlweise mit / optionally with:**

Sojamilch <sup>f</sup>, Sojajoghurt <sup>f</sup>, frischer Milch <sup>g</sup> oder Naturjoghurt <sup>g</sup>  
*soymilk <sup>f</sup>, soy yogurt <sup>f</sup>, fresh milk <sup>g</sup> or natural yogurt <sup>g</sup>*

### **Bio - Rührei natur aus 3 Eiern / Organic scrambled eggs (3 eggs) 7,50 €** <sup>c</sup>

#### **wahlweise mit / optionally with:**

norwegischem Lachs, frischen Tomaten und Kräutern **12,50 €** <sup>2,d</sup>  
*Norwegian salmon, fresh tomatoes and herbs*

### **Herzhafter Pancake Burger / Our special pancake burger 12,50 €** <sup>a1,c,d,g</sup>

2 Pancakes serviert mit geräuchertem Lachs, Meerrettich-Frischkäse, Rucola, Avocadoscheiben, Schnittlauch und Spiegelei

*2 pancakes served with smoked salmon, horseradish-cream cheese, arugola, avocado slices, chives, fried egg*

**Auf Anfrage servieren wir Ihnen gern glutenfreies Brot.**

**We also serve gluten-free bread on request. (Brotkorb <sup>a1,a2,a3,f,k</sup>)**

# Getränkete / Drinks menu



## POWER DRINKS

Eine Auswahl an erfrischenden Smoothies

*A selection of refreshing smoothies* 0,24l 7,50 €

## APERITIF

„LILLET WINTER“ – Lillet Blanc, Prosecco, Ginger Ale, Vanillesirup, Zimt 0,2 l 9,50 €  
(Lillet Blanc, Prosecco, ginger ale, vanilla syrup, cinammon)

„TOWER KICK“ – Belsazar Vermouth, Tonic Water 0,2 l 9,50 €

## SEKT & CRÉMANT / SPARKLING WINE & CRÉMANT

Cuvée Berliner Fernsehturm/Chardonnay – trocken oder halbtrocken 0,1l 6,50 €  
(*dry or semi-dry*) 0,75 Fl 32,00 €

Bouvet Crémant de Loire/Brut oder Rosé Brut/ Frankreich (*France*) 0,1l 7,50 €  
(brut or rosé brut) 0,75 Fl 41,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Spreequell Mineralwasser (Mineral water) classic/medium/naturell 0,25 Fl /bottle 3,50 €

0,75 Fl /bottle 7,50 €

Coca Cola/Coca Cola light/Fanta/Sprite 0,2 Fl /bottle 3,50 €

Schweppes Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon 0,2 Fl /bottle 3,50 €

BIO vegane Schorlen von OSTMOST Apfel-Minze, Rhabarber, Apfel- Rote Beete 0,33 Fl /bottle 4,50 €

*BIO vegan spritzer from OSTMOST apple-mint, rhubarb and apple- beetroot*

BIO veganer naturtrüber Apfelsaft von OSTMOST 0,33 Fl /bottle 4,50 €

*BIO vegan naturally cloudy apple juice*

Orangensaft 100% frisch gepresst / orange juice 100% freshly squeezed 0,2 l 4,50 €

## BIERE / BEER

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 0,3 l 4,20 €

ZWICKEL Kellerbier naturtrüb/*cellar beer naturally cloudy* 0,3 l 4,20 €

Schöffelhofer Hefeweizen/alkoholfrei (*wheat beer – non-alcoholic*) 0,5 Fl 5,80 €

BERLINER WEISSE mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup 0,33 Fl 4,20 €

*Berliner Weisse with raspberry syrup or woodruff syrup*

## KAFFEE & SCHOKOLADE / COFFEE & CHOCOLATE

Café Crème/Cappuccino/Chococcino/Café au Lait/Latte Macchiato Tasse /cup 4,00 €

## TEE / TEA

Minze/Kamille/Grüner Tee/Ingwer-Zitrone/Früchtetee/Friesenmischung/Darjeeling Kännchen / jug 4,50 €

Mint/Chamomile/Green Tea/Ginger-Lemon/Fruit Tea/Friesian Mix/Darjeeling

## Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeloxid (Sulfite)
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) koffeinhaltig
- 9) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) Taurin
- 12) mit Nitritpökelsalz
- 13) Formvorderschinken
- 14) enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam)
- 15) gewachst

### Allergene Stoffe

- a) Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- a1) Weizen / a2) Roggen / a3) Gerste / a4) Hafer / a5) Dinkel
- bb) Maltodextrine auf Weizenbasis cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
  - aa) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinzubereitungen verwendet wird
  - bb) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett
- bb) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, – Tocopherolazetat oder – Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnenen Phytosterine und Phytosterinester
- dd) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
  - aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
  - bb) Lactit
- h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- h1) Mandel / h2) Haselnüsse / h3) Walnüsse / h4) Pistazien / h5) Cashewnüsse / h6) Pecannüsse
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l) Schwefeloxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sup>2</sup> m) Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**

## Labelling of additives

- 1) contains artificial colouring
- 2) contains preservatives
- 3) contains antioxidants
- 4) contains flavour enhancers
- 5) contains sulphur dioxide (sulphite)
- 6) contains blackening substances
- 7) contains phosphates
- 8) contains caffeine
- 9) contains quinine
- 10) contains sweeteners
- 11) taurine
- 12) contains nitrate curing salt
- 13) reconstituted ham
- 14) contains phenylalanine traces (sweetener aspartame)
- 15) waxed

### Allergenic substances

- a) gluten cereals (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (or their hybridised strains), as well as derivatives, except for: aa) wheat-based glucose, dextrose
- a1) wheat / a2) rye / a3) barley / a4) oats / a5) spelt
- bb) wheat-based maltodextrine cc) barley-based glucose syrup
- dd) cereals used in the production of distillate or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
- b) shell fish and derivatives
- c) eggs and derivatives
- d) fish and derivatives, except for:
- aa) fish gelatine, used to transport vitamins or in the preparation of carotene bb) Fish gelatin or derivatives, used for clarification of wine and beer
- e) peanuts and derivatives
- f) soya beans and derivatives, except for: aa) fully refined soya bean oil and fat
- bb) naturally mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, - tocopherol acetate or - tocopherol succinate from soya bean sources cc) from plant oils and oils derived from soya bean extracts of phytosterol and phytosterol esters
- dd) from phytostanol ester extracted from plant oil sterols from soya bean sources
- g) milk and derivatives (including lactose), except for:
- aa) whey used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages. bb) lactit
- h) nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, Brazil nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and derivatives, except for: nuts used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
- h1) almonds / h2) hazelnuts / h3) walnuts / h4) pistachios / h5) cashew nuts / h6) pecan nuts
- i) celery and derivatives
- j) mustard seed and derivatives
- k) sesame seeds and derivatives
- l) sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L as sulphur dioxide m) lupin and derivatives n) Molluscs and derivatives thereof and derivatives

**Despite careful preparation of our dishes, it is possible that, in addition to the ingredients labelled, traces of other products might be included due to production process.**