

EARTH BRUNCH 25.00

Beinhaltet

1 GLAS CRÉMANT ODER MIMOSA

1 KAFFEESPEZIALITÄT

1 GERICHT AUS DER KATEGORIE „Guten Morgen“

1 DESSERT

AIR BRUNCH 35.00

Beinhaltet

1 GLAS CRÉMANT, MIMOSA ODER MICHELADA (0,4 L)

1 KAFFEESPEZIALITÄT

1 GERICHT NACH WAHL AUS DEN Brunch-Spezialitäten oder Eierspezialitäten

1 DESSERT

GUTEN MORGEN

HAUSGEMACHTES GRANOLA	Joghurt, Honig, frische Beeren v g,h	11,0
WAFFEL MIT FRISCHEN BEEREN	Frische Beeren, Schokoladeneis, Cashew-Crunch ve a,h	11,0
FRENCH TOAST	Beerenkompott, Dulce de Leche Sauce, Vanillecreme v a,g,c	11,0
PASTRIES	Marmelade, Dulce de Leche, Nutella, Butter ve a	10,0

ZUM TEILEN

GUACAMOLE	Plantain chips, Totopos ve	9,5
EMPANADA MIT CHORIZO	a,i,j,l	6,5
EMPANADA MIT MAIS	v a,g,l	5,5
EMPANADA MIT SPINAT	ve a,l	5,0
AUSWAHL VON DREI STÜCK		15,0

BRUNCH SPECIALS

CHICKEN & WAFFLE	Knuspriges Hähnchen, Limetten-Creme, Bohnen, Kräutersalat, scharfe Ananas-Sauce a,c,e,i,j	22,0
TACOS MIT KNUSPRIGEM BLUMENKOHL	Maistortillas, knuspriger Blumenkohl, Avocado, scharfe Sauce, eingelegte rote Zwiebeln, Koriander, Limette und Tomatensalat ve	18,0
CHILAQUILES VERDES	Tortillachips, Tomatillo-Jalapeño-Salsa, Queso Añejo, Crema <i>Auswahl zwischen Brisket oder zwei Spiegeleier</i> g,c	22,0
OPEN STEAK SANDWICH	Flanksteak, Paprika, Chimichurri-Mayonnaise, Gouda, hausgemachte Chips und ein kleiner Beilagensalat a,g,l,f	22,0

EIERSPEZIALITÄTEN *Serviert mit Gebäckauswahl*

BRIOCHE BENEDICT ROYALE	Geröstete Brioche, Tatar vom gebeizten Lachs, pochiertes Ei, Ají-Amarillo-Hollandaise, Avocado, Schnittlauch a,d,g	22,0
AVOCADO SMASH	Sauerteigbrot, Avocado, 2 Bio-Eier (pochiert oder gebraten), Kräutersalat, Aleppo-Chili a,c,k,h,4	21,0
HUEVOS RANCHEROS	Maistortillas, schwarze Bohnen, 2 Bio-Spiegeleier, Guajillo-Morita-Chili-Salsa, Avocado, Queso Añejo, Salsa Macha c,g,k <i>mit Chorizo 4,00 €</i>	20,0
EIER NACH WAHL	Serviert mit 2 Scheiben Sylter Brot c,g <i>2 Bio-Eier als Rührei, Spiegelei oder Omelett, natur mit 1 extra Ei 2,50 € mit Chorizo +4,00 € mit Schinken +3,00 € mit Feta & Tomaten +4,00 €</i>	17,0

DESSERTS

AFFOGATO	Frisch gebrühter Kaffee, Milcheis v g	6,5
FLAN	c,g	8,0
ICE CREAM & SORBET	v//ve Reines venezolanisches Zartbitterschokoladeneis (72 %) v f,g Milcheis v c,g Tropisches Fruchtsorbet ve Kokos-Limetten-Sorbet ve Rosa Guavensorbet ve	zwei Kugeln 6,5





- AJI AMARILLO** yellow Peruvian chili pepper (Peru)
- ASADO** Roasted (Latin america)
- AGUACHILE** cold chilli sauce (Mexico)
- AÑEJO** aged (Latin America)
- ANTICUCHO** grilled beef skewer (Peru)
- CANCHA-MAIS** Dried, toasted corn kernels
- CORVINA** sea bass (Latin america)
- CARNITAS** braised pork (Mexico)
- CEVICHE** raw d marinaded in citrus (Peru)
- CHIMICHURRI** sauce made from parsley, garlic & chilli & herbs (Argentina)
- CHALAQUITA** Peruvian raw vegetables & chilli salsa (Peru)
- EMPANADA** baked stuffed pastry (Argenita)
- GUAJILLO** type of dried chili pepper (Mexico)
- GAUES SOURDOUGH** sourdough from local artisan bakery by the Gaues brothers (Hamburg)
- LECHE DE TIGRE** dressing made from citrus, chilli, coriander, onion (Peru)
- MOLE POBLANO** a thick and spicy chilli cacao sauce (Mexico)
- NIXTAMAL** a dough made from dried ground corn maize (Mexico)
- PERUANO** peruvian
- PÃO DE QUEIJO** cheese bread (Brazil)
- QUESO** cheese (Latin America)
- SALSA CRIOLLA** Salsa made with peppers & onion in oil (Argentina)
- TIRADITO** sliced raw d in spicy citrus sauce (Peru)
- TORTILLA** a thin, flatbread made from fresh nixtamal (Mexico)
- TOTOPOS** fried corn tortillas
- TOSTADA** toasted or deep fried tortillas with toppings (Mexico)
- ZARANDEADA** Smoky marinade with mild spice (Mexico)

RHUBARB HOSPITALITY COLLECTION

WIFI - Br@z!L2026*
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 13. gewachst. Deklarationspflichtige Allergene: a. glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

V = Vegetarisch, VE = Vegan. Wenn Sie Informationen zu Zutaten benötigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an das Servicepersonal. Da in unserer Küche Allergene verarbeitet werden, können wir nicht garantieren, dass die Gerichte zu 100 % allergenfrei sind. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. 18.09.26.