



Autumn leaves and pumpkins please



Pumpkin Chai Tea Latte ^{g, 11} 5,50 €
Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup, Chai Tea Latte



Espresso Patronum ^{g,2,11} 5,90 €
Latte Macchiato mit hausgemachtem Butterbeer Karamell,
Sahne und Karamellsauce

S'Mores Hot Chocolate ^{a,g,2,11} 5,90 €
Heiße Schokolade, Marshmallows, Butterkeks,
Schokosauce und Sahne

Honey Cinnamon Matcha Latte ^{g,11} 5,50 €
Honig, Zimt, Vanillesirup, Matcha, Milch

Pumpkin Spice Latte ^{g,11} 5,90 €
Latte Macchiato mit hausgemachtem Pumpkin Spice
Sirup und Sahne

Apple Cinnamon Waffle ^{a, c, g, h, 2} 12,90 €
Zimtwaffel mit warmen Apfel-Heidelbeerkompott, Vanilleeis und
Nusscrunch
*Waffle with warm apple-blueberry compote, vanilla ice cream,
nutcrunch.*



Autumn is calling ! ^{a, c, g, h} 17,90 €

Parlour Autumn Variation.
Geröstetes Brot mit hausgemachter Feta Honig Creme, Nüssen,
Radieschen und Kräuter.
Dazu servieren wir Rührei aus zwei Eiern mit Speck, Champignons
und Lauch.
Und einen Zimtpancake mit Apfel-Blaubeerkompott.

*Roasted bread with homemade Feta-Honeycreme, nuts and herbs.
Scrambled eggs with leek, bacon and mushrooms.
Cinnamon pancake with homemade apple-blueberry compote.*

Parlour Autumn Cake



Pumpkin Bread ^{a, c, g} 3,00 €
Hausgemachtes Pumpkin Bread mit Frischkäsefrosting