

June

STARTER

Brot & Dip	7
Saures Gemüse	8

MAINS

Rosenkohl. Leinsaat	14
Butternuss. Sonnenblumenkern	14
Lauch. Senf. Grünes	14
Grünkohl. Spitzkohl. Buchweizen	15
Karotte. Kürbiskern	15
Rote Bete. Mohn	15
Gerste. Hefe	15

FINISHER

Waffel. Kürbiskern. Birne	12
---------------------------	----

Chefs Choice 36€ p.P

(Nur für den kompletten Tisch möglich!)

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Kolleginnen.

DRINKS

Wasser. Viva con Aqua	6
Schorle. Apfel. Traube	4
Kombucha 0,15. Quitte	5
Bier. Tannenzäpfle 0.3	4

COCKTAILS

Volee Spritz Alkoholfrei	10
Volee Verjus. Dr Loosen Sekt 0%	
Vermouth Tonic	12
Dr Loosen Würzgarten. Glow Glow Cidre	
Ziegler Wiesen Spritz	12
Ziegler Zeitgeist Flora. Cremant. Thymian	

WEIN

Glas 8 Flasche 36

Schnaps – Fräulein Brösel

Vogelbeere 2 cl	5
Haselnuss 2 cl	5
Marille 2 cl	5
Mieze Schindler 2 cl	6

Genau wie beim Essen wollen wir auch bei unserem Wein kreativ bleiben. Statt einer festen Weinkarte haben wir uns entschieden, regelmäßig wechselnde Weine vom Weinkombinat Hugel, 8 Green Bottles und Vins Vivants sowie direkt von kleinen Weingütern zu beziehen. Gerne stellen wir Ihnen persönlich am Tisch unsere Auswahl vor und helfen Ihnen dabei, den perfekten Wein für Ihren Geschmack zu finden.



Reservierungen über
www.june-halle.de

PS: Nazis sind immer
noch das Allerletzte.

june