

PARKER SAYS:

Welcome to Parker Bowles

DELI

Mo - Sa 09:00 - 18:00h
Eggs 09:00 - 13:00h
Breakfast 09:00 - 16:00h
Lunch 12:00 - 16:00h

RESTAURANT

Di - Sa 18:00 - 00:00h
Küchenschluss 23:00h

BAR

Di - Sa 18:00h - 01:00h

KARTENZAHLUNG

Kartenzahlung ab 25,00€ / card payment starts at 25,00€

FÜR RESERVIERUNGEN, CATERINGANFRAGEN & EVENTS

reservierung@parker-bowles.com

FRISCHER OBSTSALAT / SAISONAL FRUITS 4

Frisches saisonales Obst

Saisonal & fresh fruits

JOGHURT & FRÜCHTE / JOGHURT & FRUITS 4

Saisonales Obst, Magerquark, Manuka Honig, Bulgur Granola

Saisonal fresh fruits, lowfat quark, manuka honey, bulgur granola

CHIA-GRANOLA-PORRIDGE 5,5

Mit Kokosmilch und Vanille gekocht, Chiasamen,

Mango-Ragout, Goji-Beeren, Granola

Cooked with coconut milk & vanilla, chia seeds, mango ragout,
goji berries, granola

[vegan, lauwarm / lukewarm]

HAPPY BERRY BIRCHER 5

Cremiges Müsli aus Haferflocken, Nüssen, Honig, Beeren-Ragout

Creamy muesli made of oat flakes, nuts, honey, berry ragout

PARKER'S PANCAKE 6,5

Süßkartoffel-Dinkel-Pancake mit Mango-Ragout, Zuckerrübensirup, Minze

Sweet potato, spelt pancake with mango ragout, sugar beet syrup, mint

CROISSANT NATURE 1,2

+ BUTTER 0,5

+ HAUSGEMACHTER MARMELADE / HOMEMADE JAM 0,5

NUSS-NOUGAT-CROISSANT / CROISSANT WITH NUT-NOUGAT 1,8

SCHINKEN-KÄSE CROISSANT / HAM&CHEESE CROISSANT 2,8

BREAKFAST / SERVED FROM 9:00 – 16:00 H

(ADD BACON OR TXISTORRA SAUSAGE + 1,00)

EIER IM GLAS / EGGS IN A GLASS 4

**Zwei wachsweiche Eier, Schnittlauch, Meersalz,
Butter, Hausgemachtes Brot**

Two eggs, chive, fleur de sel, butter, homemade bread

SPIEGEL- ODER RÜHREI / FRIED OR SCRAMBLED EGGS 4,5

Zwei Eier, gezupfter Salat, Hausgemachtes Brot

Two eggs of choice, salad, homemade bread

EGGS BENEDICT 6,8

**Zwei pochierte Eier, Sauce Hollandaise, Speck,
Babyspinat, Hausgemachtes Brot**

Two poached eggs, hollandaise sauce, bacon,
baby spinach, homemade bread

OMELETTE ESPAÑOL 6,8

**Omelette aus 3 Eiern, Queso de Burgos, Txistorra-Wurst,
Tomate, rote Zwiebel auf hausgemachtem Brot mit Salat**

Omelette from 3 eggs, sheep's milk cheese, Txistorra sausage,
tomato, red onion, house bread, salad

SWISS OMELETTE 6,8

**Omelett aus 3 Eiern, Gruyère-Käse, Shiitake, Trüffel,
Babyspinat, auf hausgemachtem Brot mit Salat**

Omelette from 3 eggs, Gruyère cheese, shiitake mushrooms,
truffles, baby spinach, homemade bread, salad

EGGS / SERVED FROM 9:00 – 13:00 H

AVOCADO STACK 4,5

Guacamole, Ei, Ackersalat, Goji-Beeren, Kürbiskerne, Kresse

Guacamole, egg, lamb's lettuce, goji berries, pumpkin seeds, cress

KOREAN BEEF SANDWICH BANH-MI STYLE 5,8

**Rindfleisch 24 Stunden würzig mariniert & gebraten, Rucola,
Zwiebelmarmelade, gelber Rettich, Wasabi-Mayo,**

Pilze, Gurken-Karotten-Kimchi

24 hours spicy marinated & fried beef, rocket, onion jam,
yellow radish, wasabi mayo, mushrooms,
cucumber & carrot kimchi

HAM & CHEESE PIADINA 4,8

Honigschinken, Gruyère-Käse, confierte Zwiebeln & Rauke

Honey-glazed ham, Gruyère cheese, confit onions & rocket

**PIADINA IST EIN DÜNNES ITALIENISCHES FLADENBROT,
WELCHES IN DER ROMAGNA/ITALIEN BEHEIMATET IST.**

PIADINA IS A THIN ITALIAN FLATBREAD, TYPICALLY
PREPARED IN THE ROMAGNA REGION.

BACON 'N' EGG SHAKSHUKA KALE 6,8

Orientalischer Tomatensugo, 1 Spiegelei, knuspriger Speck, Grünkohl-Salat, Babyspinat, Joghurt, Hausbrot
Oriental tomato sauce, 1 fried egg, crispy bacon, kale salad, baby spinach, yogurt, homemade bread

GELBER LINSEN-GRÜNKOHL-SALAT / YELLOW LENTIL & KALE SALAD 6,5

Gelbe Linsen, Grünkohl, Apfel, Sellerie, Kohlrabi
Yellow lentils, kale, apple, celery, kohlrabi

BASIC GREEN HOUSE SALAD 6,5

Frischer Blattsalat, Avocado, Birne, Ziegenquark, Honig, Pumpernickel, Joghurt-Limetten-Dressing
Fresh leaf salad, avocado, pear, goat's milk cheese, honey, pumpernickel, yoghurt & lime dressing

**WHAT TOPPING
WOULD YOU LIKE
TO ADD?**

Vegane Falafel / Vegane falafel + 3,00

Fetakäse mit Elephant Curry & Honig gebacken + 3,00
Baked feta cheese with elephant curry & honey

Mexikanische Hähnchen / Chipotle chicken + 3,50

Caipirinha Lachs mit Limetten, Ingwer, Rohrzucker gebeizt + 4,50
Marinated Caipirinha Salmon with limes, ginger, cane sugar

Korean Beef 24 Std. würzig mariniertes & gebratenes Rindfleisch + 5,00
24 hours spicy marinated & fried beef

SALADS & BOWLS / SERVED FROM 9:00 – 16:00 H

VEGAN BORSCHT 8,9

Kohl, Kartoffeln, rote Zwiebel, Rote Bete, Pilze, Seidentofu, Kokos
Cabbage, potatoes, red onion, beetroot, mushrooms, silkofo, coconut

FISH & CHIPS 9,5

Kabeljau im Bierteig, Gurkensalat, Kartoffelchips
Cod fish in beer batter, cucumber salad, potato chips

BOEUF BOURGUIGNON 10,5

**Zart geschmortes Rindfleisch, confierte Karotte,
Rote Bete, Perlzwiebeln, Kartoffel**
Braised beef, confit carrot, beetroot, pearl onions, potato

TERIYAKI SALMON BURGER 9,8

**Lachsforellen Filet, Teriyaki Sauce, Ingwer, Rauke,
Wasabi-Mayo, Süßkartoffel Pommes**
Salmon trout fillet, teriyaki sauce, ginger, rocket salad,
wasabi mayo, sweet potato fries



BERRY TRIFLE 3,8

Beeren-Ragout, Frischkäsecreme, Limetten, Ingwer-Keks, Salzkaramell
Berry ragout, cream cream, lime, ginger biscuit, salt caramel

Wechselnde Kuchenangebote und Kleinigkeiten aus der Vitrine
Daily changing selection of cakes and pastries

COFFEE

ESPRESSO	1,8
ESPRESSO DOPPIO	2,4
ESPRESSO MACCHIATO	1,9
ESPRESSO EXTRA SHOT	1,0
CORTADO	2,5
FLAT WHITE	2,7
AMERICANO	2,1
CAPPUCCINO	2,6
LATTE MACCHIATO	3,1
MILCHKAFFEE	2,9
HOT CHOCOLATE 45%	3,0
KAFFEE VIETNAM STYLE	3,0

TEA

DARJEELING ROYAL	2,8
EARL GREY NO.42	2,8
WEISSER TEE (Formosa Pai Mu Tan)	2,8
GREEN TEE (Zitronengras / lemon grass)	2,8
BIO GREEN TEE (W.C.Y)	2,8
FRÜCHTETEE (Sommerbeeren)	2,8
KRÄUTERTEE NO.40	2,8
KAMILLE	2,8
FRISCHE MINZE	3,2
FRISCHER INGWER	3,2
CHAI TEE	2,8

[+ EXTRA HONIG / HONEY +0,50]

Wechselnde Kuchenangebote und Kleinigkeiten aus der Vitrine
Daily changing selection of cakes and pastries

HOT DRINKS / SERVED FROM 9:00 – 18:00 H

HOMEMADE LEMONADE

0,3L / 3,5 0,4L / 4,5

GURKE, INGWER / CUCUMBER, GINGER

GRAPEFRUIT / GRAPEFRUIT

MINZE / MINT

ROTE BETE / BEETROOT

FRESH LEMON SODA

FRISCHE SÄFTE / FRESH JUICES

0,2L / 4,2 0,4L / 7,2

ORANGE / ORANGE

KAROTTE / CARROT

APFEL / APPLE

[+ INGWER SHOT / GINGER SHOOTER +0,5]

FRESH JUICES / SERVED FROM 9:00 – 18:00 H

SOFT DRINKS

SELTERS (nature \ sparkling)	0,25L / 2,3 0,75L / 5,5
COCA COLA \ COCA COLA LIGHT	0,2L / 2,5
CHARITEA BLACK \ RED \ GREEN \ MATE	0,33L / 3,5
SCHWEPPES GINGER ALE \ GINGER BEER \ TONIC \ LEMON	0,2L / 3,0
RED BULL	0,25L / 4,0

SÄFTE / JUICES

0,2L / 2,5

SCHORLEN / SPRITES

0,2L / 2,5 0,4L / 3,6

APFEL (Naturstüb)
ORANGE
MARACUJA
RHABARBAR
JOHANNISBEERE

& UNION VOM FASS / TAB

HELLES 0,3L / 3,5
Unfiltered Craft Lager 0,5L / 4,9

WEISSBIER 0,3L / 3,5
Steph Weiss 0,5L / 4,9

INDIAN PALE ALE 0,3L / 3,8
Friday IPA 0,5L / 5,3

& UNION FLASCHE / BOTTLE

HELLER BOCK 0,5L / 4,5
Beast of the Deep

ENGLISH PALE ALE 0,5L / 4,5
BRRGRR

EASY PALE ALE 0,5L / 5,0
Sunday

CLASSICS

PILSNER URQUELL 0,3L / 3,0

RADLER & UNION 0,3L / 3,5
(Unfiltered Craft Lager mit Sprite) 0,5L / 4,8

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI 0,33L / 3,0

WEISSWEIN / WHITE WINE

CUVÉE PARKER BOWLES „BERRY WHITE“ 2015 0,1L / 4,5
Weingut Katharina Wechsler, Rhienhessen 0,75L / 28

WEISSWEINSCHORLE / WINE SPRITZER

0,2L / 3,8

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

ROSE „CORAIL“ 2015 0,1L / 4,5
Château Roquefort, Provence 0,75L / 28

ROSE „ARRAS“ 2015 0,1L / 4
Weingut Müller - Dr. Becker 0,75L / 25

ROTWEIN / RED WINE

CUVÉE „FLYING SOLO“ 2014 0,1L / 3,5
Weingut Gayda, Languedoc 0,75L / 24

CUVÉE „INK“ 2012 0,1L / 4,9
Weingut Friedrich Becker Junior 0,75L / 29

CIDER

OSTMOST CIDER 0,33L / 4,0