

FRÜHSTÜCK von 9.30 – 15.30 Uhr

SÜSS

BEEREN-BIRCHERMÜSLI [vegan]

Mehrkornflocken & Leinsamen | Bio-Haferjoghurt | Datteln | Äpfel | Mandeln
(extra Bio-Leinöl +0,50)

Berries | multigrain flakes & linseed | organic oat yoghurt | dates | apples (add organic linseed oil +1)

7.5

CROISSANT

aufgeschlagene Bio-Butter | Quitten-Birnen-Gelee

Organic croissant | whipped organic butter | quince-pear-jelly

5.5

FRENCH TOAST

Honig-Ricotta-Crème | Pflaumen-Brombeer-Kompott | Rauchmandel

+ Schokoladen-Nuss-Crème *chocolate-nut-crème*

French Toast | honey-ricotta-crème | plum-blackberry-compote | smoked almonds

12

2.5

GRANOLA [vegan]

Bioland Joghurt oder Haferjoghurt | Pflaumen-Brombeer-Kompott | Apfel

Homemade granola | organic yoghurt or oat yoghurt | plum-blackberry-compote | apple

9

Preise in € inkl. MwSt – bei Unverträglichkeiten bitte unser Service Team ansprechen.

Wir sind Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006.

SALZIG

FRÜHSTÜCK NO. I [vegan]

Karotten-Lachs | Avocado | Hummus | Paprika-Chashew Dip | Margarine | Cous Cous |

Granola mit Haferjoghurt | Quitten-Birnen-Gelee | Brotkorb

12.5

Vegan Salmon / avocado / hummus / red pepper-cashew-dip / margarine / cous cous / granola / quince-pear-jelly / bread basket

FRÜHSTÜCK NO. II

Demeter-Bockshornklee-Käse & Camembert | Tomaten & Mozzarella | Paprika-Chashew Dip |

aufgeschlagene Bio Butter | Cous Cous | Granola mit Haferjoghurt | Quitten-Birnen-Gelee | Brotkorb

13.5

Fenugreek cheese & camembert / tomato & mozzarella cheese / red pepper-cashew-dip /

whipped organic butter / cous cous / granola / quince-pear-jelly / bread basket

FRÜHSTÜCK NO. III

Gekochter Bio-Schinken & Pfeffer-Salami | Demeter-Bockshornklee-Käse | Paprika-Chashew Dip |

aufgeschlagene Bio Butter | Cous Cous | Granola mit Haferjoghurt | Quitten-Birnen-Gelee | Brotkorb

14.5

Boiled ham & pepper salami / Fenugreek cheese / red pepper-cashew-dip /

whipped organic butter / cous cous / granola / quince-pear-jelly / bread basket

SPICE UP YOUR FRÜHSTÜCK

Gekochtes Bio-Ei aus Klein-Winternheim *Organic egg*

+ 2

Geräucherter Lachs *Smoked Salmon*

+ 4

Preise in € inkl. MwSt – bei Unverträglichkeiten bitte unser Service Team ansprechen.

Wir sind Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006.

EIERSPEISEN *Die Sauce Hollandaise bereiten wir selbst frisch zu – 100% Bio-Zutaten!*

DER ALTSTADTCAFÉ KLASSIKER

Zwei pochierte Bio-Eier im Glas | aufgeschlagene Bio Butter | Kaisers 5-Kornbrot

5.9

Two poached organic eggs / organic butter / multigrain bread

EGGS BENEDICT

Zwei pochierte Bio-Eier | Bio-Kochschinken | Sauce Hollandaise | Vetter's Weißbrot

13.9

Two poached organic eggs / organic boiled ham / sauce hollandaise / pane italiano

EGGS FLORENTINE

Zwei pochierte Bio-Eier | Demeter Bockshornklee-Käse | Sauce Hollandaise | Babyspinat | Vetter's Weißbrot

12.9

Two poached organic eggs / fenugreek cheese / sauce hollandaise / spinach / pane italiano

EGGS ROYAL

Zwei pochierte Bio-Eier | Geräucherter Lachs | Sauce Hollandaise | Babyspinat | Vetter's Weißbrot

14.9

Two poached organic eggs / salmon / sauce hollandaise / spinach / pane italiano

TRÜFFEL UP YOUR FRÜHSTÜCK

Frisch gehobelter Trüffel *sliced truffle*

+ 5

Preise in € inkl. MwSt – bei Unverträglichkeiten bitte unser Service Team ansprechen.

Wir sind Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006.

BROTE

Vetter's Brot mit guuedem Belag.

BROT NO. I

Avocado | Bio-Ricotta | Sprossen | Radieschen | Zatar | Limette

9

Avocado / organic ricotta / sprouts / garden radish / zatar / lime

BROT NO. II

Karotten-Lachs | Avocado | Paprika-Chashew Dip | Sprossen | Radieschen | Zatar [vegan]

10

anstatt Karotten-Lachs mit Geräuchertem Lachs *with salmon instead of vegan salmon*

+ 4

Vegan salmon / Avocado / red pepper-cashew-dip / sprouts / garden radish / zatar

BROT NO. III

Demeter Camembert | Feigen | Bio-Honig | Rauchmandel | Bio Ricotta | Sprossen

12

Organic camembert / figs / organic honey / smoked salmons / organic ricotta / sprouts

LUNCH von 12 – 15.30 Uhr

Die Kuchenauswahl bestaunt Ihr an der Theke.

Unsere Konditorin Jonka backt alle Kuchen selbst und mit biologischen Zutaten!

WECHSELNDES WOCHENGERICHT & LUNCH-MENÜ *Weekly Lunch*

WECHSELNDER EINTOPF [vegan]

9

Changing stew

QUICHE [vegan]

Rosenkohl | Bio-Schmand | Feige & kleiner Salat

10.5

Quiche with brussels sprouts / organic sour cream / figs & small salad

BROT & GUDE BUDDER & GEDÖNS *Bread & organic butter & potpourri* [vegan möglich]

7.5

GROSSER MARKTSALAT Balsamico-Vinaigrette | Karotten | Radieschen | Cherrytomaten [vegan]

12

+ geräuchertem Lachs oder gekochtem Bio-Schinken *salmon or boiled organic ham*

+ 4

Salad with balsamico vinaigrette / carrots / garden radish / cherry tomatoes

Preise in € inkl. MwSt – bei Unverträglichkeiten bitte unser Service Team ansprechen.

Wir sind Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006.