



**Speisekarte mit
Allergenen**



**Warme Küche
täglich
bis 15 Uhr**



www.malinastories.de
f @ malinastories

LET THIS MOMENT BECOME YOUR STORY!

HOCHZEITSTORTEN

Wir erfüllen eure Tortenträume:
Einstöckig oder mehrstöckig,
glutenfrei oder vegan, alles mit viel
Liebe hergestellt und dekoriert in
unserer hauseigenen Konditorei,
der MalinaStories Bakery.



AFTERNOON TEA

Freut euch auf einen stilvollen und
gemütlichen Nachmittag mit unserer
liebvoll bestückten Afternoon
Tea-Etagere. Buchbar von Montag
bis Freitag ab 15 Uhr, ab 2 Personen
(32,90 € pro Person).



KUCHENSHOP

Unsere Kuchenkreationen sind
auch für zu Hause bestellbar.
Innerhalb Hamburgs liefern wir
auch zu dir nach Hause.



GRÜNES ZIMMER IN DER BAKERY

Feiere deinen Geburtstag, JGA
oder deine Babyparty in vertrauter
Runde in unserem gemütlichen
Séparée.



GUTSCHEINE

Ein wunderschönes Geschenk
für deine Liebsten. Neben
Gutscheinen für unsere
exklusiven Dinner Abende oder
unseren *Afternoon Tea* bieten
wir auch Wertgutscheine an.



EVENTS, DINNER ABENDE UND EXKLUSIVE FEIERN IM CAFÉ

Wir veranstalten Dinner Abende mit
wechselnden Themen- Menüs sowie
Lesungen, Konzerte und Vintage
Märkte. Auf Anfrage kannst du unser
Café auch exklusiv buchen.






KAFFEE

Von Hamburgs Direktimport-Rösterei Quijote Kaffee

Espresso	einfach	2,50 €
	doppelt	3,10 €
Espresso Macchiato ^(g)	einfach	2,80 €
	doppelt	3,30 €
Americano (auch auf Eis)	einfach	2,80 €
	doppelt	3,50 €
Cappuccino ^(g)	Tasse	3,80 €
	Pott	4,80 €
Flat White ^(g)	Glas	4,20 €
Latte Macchiato ^(g) (auch auf Eis)	Glas	4,40 €
Milchkaffee ^(g)	Schale	4,50 €
Filterkaffee	Tasse	3,00 €
	Pott	4,00 €
Espresso Tonic ^(3,12,13)	Glas	4,90 €



LUPINENKAFFEE^(m)

Norddeutsche Lupinenbohnen von Wolfsbohne,
von Natur aus koffeinfrei

Lupicano	Tasse	3,40 €
Flat Lupi ^(g)	Tasse	4,30 €
Lupi Latte ^(g)	Glas	4,50 €



CHAI LATTE (g)



Hausgemachter teefreier Gewürzsirup, mit Milch
nach Wahl aufgeschäumt und einer Prise Zimt

Standard	4,50 €
Dirty (mit Espresso Shot)	5,20 €



HEISSE SCHOKOLADE (g)

Tasse	3,90 €
Pott	4,80 €



EXTRA

Extra Shot	0,90 €
Sirup (Haselnuss / Karamell)	0,50 €
Hafermilch, Sojamilch, laktosefreie Milch	kein Aufschlag



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kindercappuccino ^(g)	0,90 €
Mini-Schokolade ^(g)	2,50 €
Mini-Himbeerlimonade	2,90 €



FRISCHER TEE

Minze

Ingwer mit Orange und Minze

Kännchen 5,00 €



PREMIUM-TEE VON TEEGSCHWENDNER

Nepal Ilam Valley Sec. Flush (Bio)

Vollmundiger, weicher Second Flush

Earl Grey (Bio)

Schwarztee aus Indien mit edelstem Bergamotte-Öl aus Italien

Salzcaramel^(g)

Weicher, cremiger Schwarztee mit Salzcaramel aus der Bretagne

Japan Sencha (Bio)

Klassischer Sencha, mild mit leicht nussiger Note

China Wuyuan Yasmin (Bio)

Weicher Grüntee mit voller Jasminnote

Rooibus Limone-Ingwer

Frische Limonen mit der leichten Schärfe des Ingwers

Granatapfel-Minze (Bio)

Leichter, frischer Früchtetee

Ayurveda Pitta (Bio)

Kräutergewürzmischung mit Minze und zitroniger Frische

Oma Jansen

Milder Kräutertee mit Kamille, Zimt, Hibiskus, Hagebutte, Orange und Apfel

Kännchen 5,00 €

KALTGETRÄNKE



Auswahl verschiedener Kaltgetränke

Aus dem Kühlschrank Preise laut Aushang

Hausgemachte Limonade

Himbeere-Minze / Ingwer-Zitrone Glas 0,4l 5,20 €

Frisch gepresster O-Saft Glas 0,2l 4,80 €

WEISSWEIN*

Sonnenseite Chardonnay

Casa Girelli S.P.A. (Italien) Glas 0,2l 7,90 €

Weißweinschorle Glas 0,2l 5,50 €



BUBBLES*

Gran Cuvée Extra Dry

Zonin (Italien) Glas 0,1l 5,60 €

Mimosa

Prosecco auf Eis mit frisch gepresstem O-Saft Glas 0,2l 7,50 €

Prosecco Story

Mit hausgemachtem Himbeersirup, Minze, gefrorenen Himbeeren und Eiswürfeln 8,50 €

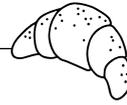
Apéro Rosalie Sprizz

Mit Likör aus Rosen, Erdbeeren und Bitterorangen 8,90 €

Apéro Rosafree Tonic (alkoholfrei)

Mit Likör aus Rosen, Erdbeeren und Bitterorangen 8,90 €

CROISSANT



Buttercroissant ^(a,c,g) oder veganes Croissant ^(a,f) mit hausgemachter Himbeere-Minze ^(2,13) oder Aprikose-Thymian ^(2,13) Marmelade ☞	5,20 €
Extra Scheibe Butter^(g)	0,90 €

SCONES

Britisches Teegebäck^(a,g,10) mit oder ohne Rosinen⁽⁵⁾, gebacken in unserer
hauseigenen Konditorei, mit MalinaStories Clotted Cream^(g) und hausgemachter
Himbeere-Minze^(2,13) oder Aprikose-Thymian^(2,13) Marmelade

MINI

Ein Scone	4,90 €
-----------------	--------

DOPPELT

Zwei Scones	8,90 €
-------------------	--------



GRANOLA

Hausgeröstetes Hafergranola^(a,g,h) wahlweise auf
Naturjoghurt^(g) oder Sojajoghurt^(f)

HIMBEERE

Hausgemachtes Himbeerkompott, Kokoschips und frische Minze ☞	9,60 €
--	--------

BANANE

Mandelmus, Banane, Gojibeeren, Hanfsamen, Ahornsirup ☞	10,90 €
--	---------



PORRIDGE

Warmer Haferbrei^(a) serviert mit einem Kännchen warmer Hafer-, Soja- oder Kuhmilch^(g)

HIMBEERE

Hausgemachtes Himbeerkompott, geraspelte Schokolade ☞ 10,90 €

ZIMTAPFEL

Hausgemachtes Zimtapfelkompott, Ahornsirup, karamellierte Mandeln^(e,h) ☞ 11,90 €





QUARKIES

Drei hausgemachte Quarkpuffer nach MalinaStories Rezeptur^(a,c,g,10), serviert mit einem Klecks Schmand

HIMBEERE

Hausgemachtes Himbeerkompott 11,20 €

SCHOKOLADE

Hausgemachter Schokoladensirup, karamellierte Mandeln^(e,h), geraspelte Schokolade ... 11,90 €

Extra Quarkie 3,50 €



FRENCH TOAST

Hausgemachtes Zimt-Zuckerbrot^(a,c,g), in der Pfanne gebraten

HIMBEERE

Hausgemachtes Himbeerkompott, Ahornsirup, geraspelte Schokolade 12,90 €

BANANE

Mandelmus, karamellierte Banane, Ahornsirup, karamellierte Mandeln^(e,h) 13,90 €



STULLEN

Zwei Scheiben geröstetes Landbrot^(a) mit
gemischtem Blatt- und Rohkostsalat⁽¹³⁾

ANTIPASTI

Warme Antipasti auf veganem Frischkäse mit Petersiliengremolata  14,90 € (klein 12,20 €)

SPINAT

Blattspinat, hausgemachtes Tomatenpesto^(h,5),
getrocknete Tomaten^(1,3) und Parmesan^(g)  14,90 € (klein 12,20 €)

CAMEMBERT

Hausgemachter Himbeeraufstrich^(2,13) überbacken mit Camembert^(g),
garniert mit pochierter Birne und karamellisierten Mandeln^(e,h) 14,90 € (klein 12,20 €)

AVOCADO

Smashed Avocado mit pochierem Ei, garniert mit Salzmandeln^(h)  15,90 € (klein 13,20 €)

BENEDICT

Zwei pochierte Eier auf hausgemachtem Tomatenpesto^(h,5)
mit frischem Spinat⁽¹³⁾ und warmer Sauce Hollandaise^(a,c,g) 16,90 € (klein 14,20 €)

Extra pochiertes Ei 2,90 €

 Vegan oder vegan möglich

Auf Wunsch können wir anstatt unseres Landbrottes auch glutenfreies Brot reichen. Wir weisen aber ausdrücklich darauf hin, dass unsere Küche nicht glutenfrei arbeitet und Kontaminationen daher sehr wahrscheinlich sind.



EIER

Drei Eier^(g) wahlweise als Rühr- oder Spiegelei mit geröstetem Landbrot^(a),
gemischtem Blatt- und Rohkostsalat⁽¹³⁾ und schwarzem Salz

SCHNITTLAUCH

Schnittlauch und Zitronen-Kräuterbutter^(g) 11,50 €

AVOCADO

Frischer Spinat und Smashed Avocado 12,20 €

MOZZARELLA

Mozzarella und hausgemachtes Tomatenpesto^(h,5) 12,20 €

ANTIPASTI

Hausgemachte Antipasti und Frischkäse mit Petersiliengremolata 12,90 €

Extra Scheibe geröstetes Landbrot^(a) 0,90 €

Extra Portion Kräuterbutter^(g) 0,90 €



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MINI-QUARKIE

Ein Quarkie^(a,c,g,10) mit hausgemachtem Himbeerkompott

5,90 €

MINI-GRANOLA

Eine kleine Schale Natur^(g)- oder Sojajoghurt^(f) mit Granola^(a,g,h),
hausgemachtem Schokoladensirup und Beeren ☘

MINI-EI

Zwei Rühreier^(g) mit einer kleinen Scheibe Landbrot^(a) und Butter^(g)

MINI-PORRIDGE

Eine kleine Schale Haferbrei^(a) mit Banane, Beeren und Ahornsirup



☘ Vegan oder vegan möglich

Auf Wunsch können wir anstatt unseres Landbrotes auch glutenfreies Brot reichen. Wir weisen aber ausdrücklich darauf hin, dass unsere Küche nicht glutenfrei arbeitet und Kontaminationen daher sehr wahrscheinlich sind.



BROTZEIT

Geröstetes Landbrot^(a) mit Rohkostsalat und unseren hausgemachten Aufstrichen nach Wahl: Tomatenpesto^(h,5) 🍄, Antipasti 🍄, veganer Frischkäse mit Petersiliengremolata 🍄, Smashed Avocado 🍄

KLEIN

Zwei Scheiben geröstetes Landbrot mit zwei Aufstrichen 11,90 €

GROSS

Drei Scheiben geröstetes Landbrot mit drei Aufstrichen 13,90 €



SOUP OF THE DAY

WECHSELNDE KREATION

Hausgemachte Suppe mit einer Scheibe geröstetem Landbrot^(a) 🍄 9,90 €

Extra Scheibe geröstetes Landbrot^(a) 0,90 €



GRÜNZEUG



AVOCADO

Gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit Avocadoscheiben und Antipasti, angemacht mit unserem hausgemachten Kräuter-Dressing⁽¹³⁾, garniert mit Salzmandeln^(h) und eine Scheibe geröstetes Landbrot^(a) 🍄 14,20 €

Extra pochiertes Ei 2,90 €

🍄 Vegan oder vegan möglich

Auf Wunsch können wir anstatt unseres Landbrottes auch glutenfreies Brot reichen. Wir weisen aber ausdrücklich darauf hin, dass unsere Küche nicht glutenfrei arbeitet und Kontaminationen daher sehr wahrscheinlich sind.



INHALTSSTOFFE

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a.** glutenhaltiges Getreide
(namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
 - b.** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - c.** Eier und Eierzeugnisse
 - d.** Fische und Fischerzeugnisse
 - e.** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - f.** Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
 - g.** Milch und Milchprodukte
 - h.** Schalenfrüchte
(namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
 - i.** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - j.** Senf und Senferzeugnisse
 - k.** Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 - l.** Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l
 - m.** Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 - n.** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
-
- 1.** mit Farbstoff
 - 2.** mit Konservierungsstoff
 - 3.** mit Antioxidationsmittel
 - 4.** mit Geschmacksverstärker
 - 5.** geschwefelt
 - 6.** geschwärzt
 - 7.** gewachst
 - 8.** mit Süßungsmittel
 - 9.** Aspartam-Phenylalaninquelle
 - 10.** mit Phosphat
 - 11.** koffeinhaltig
 - 12.** chininhaltig
 - 13.** Säuerungsmittel