



## Von Hamburgs Direktimport-Rösterei Quijote Kaffee

Espresso		2,50 € 3,20 €
Espresso Macchiato (g)		2,80 € 3,50 €
Americano (auch auf Eis)		3,50 €
Cappuccino <sup>(g)</sup>		4,00 € 4,90 €
Flat White <sup>(g)</sup>	Glas	4,30 €
Latte Macchiato (g) (auch auf Eis)	Glas	4,60 €
Milchkaffee <sup>(g)</sup>	Schale	4,80 €
Filterkaffee		3,50 €4,10 €
Espresso Tonic (3,12,13)	Glas	5,20 €

# LUPINENKAFFEE (m)

## Regional angebaute Lupinenbohnen von Loffee, von Natur aus koffeinfrei

Lupicano	Tasse	3,70 €
Flat Lupi <sup>(g)</sup>	Tasse	4,50 €
Lupi Latte <sup>(g)</sup>	Glas	4,80 €



## Teeinfreier Gewürzsirup, mit Milch nach Wahl aufgeschäumt und einer Prise Zimt

**Standard** 4,90 €

Dirty (mit Espresso Shot)	5,60€
Qo	
HEISSE SCHOKOLAI	$\overline{\mathrm{DE}^{(\mathrm{g})}}$
Tasse	4,20€
Pott	4,90€
EXTRA	
Extra Shot	0,90€
Sirup (Haselnuss / Karamell)	0,70 €
Hafermilch, Sojamilch, laktosefreie Milch	kein Aufschlag
<u></u>	
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE	
Kindercappuccino <sup>(g)</sup>	0,90€
Mini-Schokolade <sup>(g)</sup>	2,50 €
Mini-Himbeerlimonade	2,90 €



#### Minze

## Ingwer mit Orange und Minze



## Nepal Ilam Valley Sec. Flush (Bio)

Vollmundiger, weicher Second Flush

## Earl Grey (Bio)

Schwarztee aus Indien mit edelstem Bergamotte-Öl aus Italien

#### Salzcaramel<sup>(g)</sup>

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



Aus dem Kühlschrank	Preise lau	ıt Aushang
Hausgemachte Limonade Himbeere-Minze / Ingwer-Zitrone	Glas 0,4 l	5,20€
Frisch gepresster O-Saft	Glas 0,2 l	4,80 €



Sonnenseite Chardonnay



Scavi & Ray Frizzante Prosecco	Glas 0,1 l 5,60 €	Ê
Mimosa Prosecco auf Eis mit frisch gepresstem O-Saft	Glas 0,2 l 7,90 €	Œ
<b>Prosecco Story</b> Mit hausgemachtem Himbeersirup, Minze, gefrorenen Himbeeren u	und Eiswürfeln 8,50 €	€
Aperol Spritz	8,90 €	Ē



Buttercroissant <sup>(a,c,g)</sup> mit hausgemachter Himbeere-Minze <sup>(2,13)</sup> oder Aprikose-Thymian <sup>(2,13)</sup> Marmelade ♥	Ē
Extra Scheibe Butter <sup>(g)</sup>	3



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

## MINI



## Hausgeröstetes Hafergranola<sup>(a,g,h)</sup> auf Naturjoghurt<sup>(g)</sup>

## 



## Warmer Haferbrei<sup>(a)</sup> serviert mit einem Kännchen warmer Hafer-, Soja- oder Kuhmilch<sup>(g)</sup>

<b>HIMBEERE</b> Hausgemachtes Himbeerkompott, geraspelte Schokolade ♦		
<b>ZIMTAPFEL</b> Hausgemachtes Zimtapfelkompott, Ahornsirup, karamellisierte Mandeln <sup>(e,h)</sup> §		
<b>BANANE</b> Mandelmus, karamellisierte Banane, Ahornsirup ♥		
QUARKIES  Drei hausgemachte Quarkpuffer nach Malina Stories Rezeptur (a, c, g, 10), serviert mit einem Klecks Schmand		
<b>HIMBEERE</b> Hausgemachtes Himbeerkompott		
<b>FRÜCHTE</b> Frische Früchte, karamellisierte Mandeln <sup>(e,h)</sup> , Ahornsirup		
Extra Quarkie		
. SÜSSES FRENCH TOAST		
Hausgemachtes Zimt-Zuckerbrot <sup>(a,c,g)</sup> , in der Pfanne gebraten		

HIMBEERE

**BANANE** 



## Zwei Scheiben geröstetes Landbrot<sup>(a)</sup> mit gemischtem Blatt- und Rohkostsalat<sup>(13)</sup>

ANTIPASTI  Warme Antipasti auf veganem Frischkäse mit Petersiliengremolata <sup>(f,h,i,j,2,13)</sup>	. 16,90 € (klein 14,20 €)
SPINAT  Blattspinat, hausgemachtes Tomatenpesto (h,5), getrocknete Tomaten (1,3) und Parmesan (g) (h,5),	. 16,90 € (klein 14,20 €)
<b>CAMEMBERT</b> Hausgemachter Himbeeraufstrich (2,13) überbacken mit Camembert (g), garniert mit pochierter Birne und karamellisierten Mandeln (e,h)	. 16,90 € (klein 14,20 €)
<b>AVOCADO</b> Smashed Avocado mit zwei pochierten Eiern <sup>⋆</sup> , garniert mit Salzmandeln <sup>(h)</sup> 🏺	. 17,90 € (klein 15,20 €)
<b>BENEDICT</b> Zwei pochierte Eier* auf hausgemachtem Tomatenpesto <sup>(h, 5)</sup> mit frischem Spinat <sup>(13)</sup> und warmer Sauce Hollandaise <sup>(a, c, g)</sup>	. 17,90 € (klein 15,20 €)
Extra pochiertes Ei	2,90 €



Geröstetes Landbrot (a) mit Rohkostsalat und unseren hausgemachten Aufstrichen nach Wahl: Tomatenpesto (h,5) (h,5) (h,5), Antipasti (h,5), veganer Frischkäse mit Petersiliengremolata (f,h,i,j,2,13) (h,5), Smashed Avocado (h,5), Antipasti (h,5)

<b>KLEIN</b> Zwei Scheiben geröstetes	Landbrot mit zwei Aufstrichen	12,50€
<b>GROSS</b> Drei Scheiben geröstetes	Landbrot mit drei Aufstrichen	14,50€
🗣 Vegan oder vegan möglich	* Ein Ei bei kleiner Stulle	

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



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)	€
AVOCADO Frischer Spinat und Smashed Avocado	€
MOZZARELLA  Mozzarella und hausgemachtes Tomatenpesto (h, 5)	€
ANTIPASTI Hausgemachte Antipasti und Frischkäse mit Petersiliengremolata (f.h.i,j,2,13)	€
Extra Scheibe geröstetes Landbrot <sup>(a)</sup>	€
Extra Portion Kräuterbutter <sup>(g)</sup>	€



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

## MINI-QUARKIE

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

## 5,90€

### MINI-GRANOLA

Eine kleine Schale Natur<sup>(g)</sup>- oder Sojajoghurt<sup>(f)</sup> mit Granola<sup>(a,g,h)</sup>, Ahornsirup und Beeren 🗞

#### MINI-EI

Zwei Rühreier<sup>(g)</sup> mit einer kleinen Scheibe Landbrot<sup>(a)</sup> und Butter<sup>(g)</sup>

## MINI-PORRIDGE

Eine kleine Schale Haferbrei<sup>(a)</sup> mit Banane, Beeren und Ahornsirup



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



#### TOMATE



## **AVOCADO**

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 Kontaminierungen daher sehr wahrscheinlich sind.

## UNSERE PARTNER

Danke

Artenglück, Cassenshof, Hof Spahr, Milchhof Reitbrook, OHNE Kaffee, Quijote Kaffee, TeeGschwendner und Loffee Für all die guten Zutaten. Danke

Coffee Cycle, Durch die Blume, #IAMPLASTICFREE, Recup und Too Good To Go Für großartige nachhaltige Konzepte.

## 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-Phenylalaninguelle
- 10. mit Phosphat
- 11. koffeinhaltig
- 12. chininhaltig
- 13. Säuerungsmittel