



**Speisekarte mit
Allergenen**

**CARDS ONLY
NO CASH**



www.malinastories.de
f @ malinastories



AUF EINEN BLICK

Kaffee und Lupinenkaffee

Chai Latte, Heiße Schokolade und
Getränke für die kleinen Gäste

Frischer Tee und Premium-Tee

Kaltgetränke

Bier, Wein & Bubbles

Croissants, Scones und Granola

Porridge, Quarkies und süßes French Toast

Stullen und Brotzeit

Eier und Speisen für die kleinen Gäste

Shakshuka und Grünzeug



Täglich frische
Kuchen und
Torten aus
unserer eigenen
Konditorei



Bestell dir unseren
Kuchen für zu
Hause in unserem
Onlineshop



KÜCHEN ZEITEN

Montag – Freitag

9.00 – 14.00 Uhr

Samstag, Sonntag und feiertags

9.00 – 15.00 Uhr

KAFFEE



Von Hamburgs Direktimport-Rösterei Quijote Kaffee

Espresso	einfach	2,50 €
	doppelt	3,20 €
Espresso Macchiato ^(g)	einfach	2,80 €
	doppelt	3,50 €
Americano (auch auf Eis)	einfach	3,50 €
	doppelt	3,90 €
Cappuccino ^(g)	Tasse	3,90 €
	Pott	4,90 €
Flat White ^(g)	Glas	4,30 €
Latte Macchiato ^(g) (auch auf Eis)	Glas	4,60 €
Milchkaffee ^(g)	Schale	4,80 €
Filterkaffee	Tasse	3,20 €
	Pott	3,90 €
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 ^(g)	Tasse	4,50 €
Lupi Latte ^(g)	Glas	4,80 €

CHAI LATTE (g)



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

Standard	4,90 €
Dirty (mit Espresso Shot)	5,60 €

HEISSE SCHOKOLADE (g)

Tasse	4,20 €
Pott	4,90 €

EXTRA

Extra Espresso Shot	0,90 €
Sirup (Haselnuss / Karamell)	0,70 €
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 4,90 €



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

Rooibos 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 4,90 €

KALTGETRÄNKE



Hausgemachte Limonade

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

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

Viva con Agua

laut oder leise Flasche 0,33 l 3,20 €

Flasche 0,75 l 5,90 €

Fritz Spritz Bio

Apfel-, Rhabarber- oder Traubensaftschorle Flasche 0,33 l 3,70 €

Fritz

Kola, Kola SuperZero oder Limo Orange Flasche 0,33 l 3,70 €

Anjola

Bio-Ananas-Limetten-Limonade Flasche 0,33 l 3,90 €

Cucumis

Lavendel oder Gurke Flasche 0,33 l 3,90 €

Elephant Bay Eistee

Blueberry, Mango Pineapple oder Peach Flasche 0,33 l 3,90 €

LemonAid

Blutorange oder Maracuja Flasche 0,33 l 3,90 €

ChariTea Black Flasche 0,33 l 3,90 €



BIER, WEIN & BUBBLES

Ratsherrn^(a)

Pils, Hamburg Hell, Alster oder Pils alkoholfrei Flasche 0,33l 3,90 €

Pinot Grigio*

delle Venezie trocken Glas 0,2l 7,90 €
Flasche 1,0l 26,90 €

Weißweinschorle* Glas 0,2l 5,50 €

Scavi & Ray*

Frizzante Prosecco Glas 0,1l 5,60 €
Flasche 0,75l 29,80 €

Mimosa*

Prosecco auf Eis mit frisch gepresstem O-Saft Glas 0,2l 7,90 €

Prosecco Story*

Mit hausgemachtem Himbeersirup, Minze,
gefrorenen Himbeeren und Eiswürfeln Glas 0,2l 8,50 €

Aperol Spritz* Glas 0,2l 8,90 €

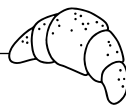
Weißwein oder Sekt alkoholfrei*

Sprecht uns dafür gern an.



Happy Hour
Montag – Donnerstag
16.00 – 18.00 Uhr
im Café

CROISSANT



Buttercroissant^(a, c, g) mit hausgemachter Himbeere-Minze^(2, 13)
oder Aprikose-Thymian^(2, 13) Marmelade 4,90 €

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, h)
auf Naturjoghurt^(g)

HIMBEERE

Hausgemachtes Himbeerkompott, Kokoschips und frische Minze ☼ 13,50 €

BANANE

Mandelmus^(h), Banane, Blaubeeren, Gojibeeren, Hanfsamen, Ahornsirup ☼ 14,90 €

PORRIDGE

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

HIMBEERE

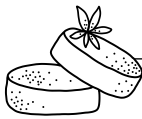
Hausgemachtes Himbeerkompott, geraspelte Schokolade ☼ 12,90 €

ZIMTAPFEL

Hausgemachtes Zimtapfelkompott, Ahornsirup, karamellisierte Mandeln^(h) ☼ 13,90 €

BANANE

Mandelmus^(h), karamellisierte Banane, Ahornsirup ☼ 14,50 €



QUARKIES

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

HIMBEERE

Hausgemachtes Himbeerkompott 13,90 €

FRÜCHTE

Frische Früchte, karamellisierte Mandeln^(h), Ahornsirup 14,90 €

Extra Quarkie 3,90 €

SÜSSES FRENCH TOAST

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

HIMBEERE

Hausgemachtes Himbeerkompott, Ahornsirup, geraspelte Schokolade 13,90 €

BANANE

Mandelmus^(h), karamellisierte Banane, Ahornsirup, karamellisierte Mandeln^(h) 15,90 €

STULLEN

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

ANTIPASTI

Warme Antipasti auf veganem Frischkäse
mit Petersiliengremolata^(f, h, i, j, 2, 13) € 16,90 € (klein* 13,90 €)

SPINAT

Blattspinat, hausgemachtes Tomatenpesto^(h, 5),
getrocknete Tomaten^(1, 3) und Parmesan^(g) € 16,90 € (klein* 13,90 €)

CAMEMBERT

Hausgemachter Himbeeraufstrich^(2, 13) überbacken mit Camembert^(g),
garniert mit pochiert Birne und karamellisierten Mandeln^(h) 16,90 € (klein* 13,90 €)

AVOCADO

Smashed Avocado mit zwei pochierten Eiern^(c),
garniert mit Salzmandeln^(h) € 17,90 € (klein* 14,90 €)

BENEDICT

Zwei pochierte Eier^(c) auf hausgemachtem Tomatenpesto^(h, 5)
mit frischem Spinat⁽¹³⁾ und warmer Sauce Hollandaise^(a, c, g) 17,90 € (klein* 14,90 €)

Extra pochiertes Ei^(c) 2,90 €

BROTZEIT

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

KLEIN

Zwei Scheiben geröstetes Landbrot mit zwei Aufstrichen 11,90 €

GROSS

Drei Scheiben geröstetes Landbrot mit drei Aufstrichen 14,90 €

€ Vegan möglich * Eine Scheibe Brot und ein Ei bei kleiner Stulle

Auf Wunsch können wir anstatt unseres Landbrot 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^(c,g) wahlweise als Rühr- oder Spiegelei mit einer Scheibe geröstetem Landbrot^(a), gemischtem Blatt- und Rohkostsalat⁽¹³⁾ und schwarzem Salz

SCHNITTLAUCH

Schnittlauch und Zitronen-Kräuterbutter^(g) 13,90 €

AVOCADO

Frischer Spinat und Smashed Avocado 14,90 €

MOZZARELLA

Mozzarella und hausgemachtes Tomatenpesto^(h,5) 14,90 €

ANTIPASTI

Hausgemachte Antipasti und Frischkäse mit Petersiliengremolata^(f,h,i,j,2,13) 14,90 €

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,h), Ahornsirup und Beeren ☞



MINI-EI

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

MINI-PORRIDGE

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

☞ 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.

SHAKSHUKA

TOMATE

Pikantes Tomatenragout aus dem Ofen, mit Paprika, Zwiebeln,
zwei pochierten Eiern^(c) und einer Scheibe geröstetem Landbrot^(a) € 16,90 €

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) € 14,90 €

Extra pochiertes Ei^(c) 2,90 €

€ 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.

UNSERE
PARTNER

Danke **Cassenshof, Hof Spahr, Milchhof
Reitbrook, Happy Coffee Decaf, Quijote
Kaffee, TeeGschwendner und Loffee**
Für all die guten Zutaten.



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Die folgenden Stoffe und Erzeugnisse zählen zu den gesetzlich kennzeichnungspflichtigen Allergenen.

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