

Menu

Französisches Butter-Croissant ^{6,A,C,D} 4,50€
mit Himalayasalz-Butter ^C
und hausgemachter Beerenkonfitüre 

Scone & Cream Tea 7,00€
wähle ^{A,C,D,G,H}: Natur / Walnüsse / Blaubeeren
Cream ^{1,C,6}, Konfitüre, Heißgetränk nach Wahl

Belgische Waffel ^{A,C,D} 6,50€
mit Beerenkonfitüre und
griechischem Joghurt

Granola Bowl ^{A,G,H} 6,90€
hausbackener Knusper-Müslimix,
griechischer Joghurt, Chiasamen,
und Grapefruitfilets 

Triple X ^D  7,40€
Drei Eier gerührt, gespiegelt, pochiert
oder als Omelette an buntem Salatbouquet,
serviert mit Sauerteigbrot -> **Extras gefällig?**

Super Bowl  11,50€
Pochiertes Ei, gebr. grüner Spargel, Avocado, Hummus ^F,
karamellierte Ofenkarotten, Kalamata-Oliven,
rote Linsen, Salatbouquet, Tahini-Joghurtcreme ^{1,C,F}

Grilled Cheddar Waffle 10,90€
Herzhafte Waffle mit Cheddarkäse ^{A,C,D,J}, Spiegelei,
Honig-Senfsoße, Bacon und saisonale Salatbeilage



Wochengerichte
siehe Tafel

Shakshuka ^{F,D} 10,90€
Zwei Eier in aromatisch-pikanter Tomaten-Paprika-
sauce, exotische Gewürze, Tahini-Joghurtcreme,
Shopska Salat*, Sauerteigbrot
+ geriebener Feta  2,00€
+ zwei Baconscheiben 2,50€
+ Merguez-Würstchen 1x 2,00€ / 2x 3,50€

Eggs Benny 10,90€
Zwei pochierte Eier auf hausgemachtem Brioche
mit frischer Sauce Hollandaise an knackigem Salat

ein Extra ist inklusive:
grüner Spargel / Bacon / Avocado 
+ Räucherlachs 1,00€

The Reuben Pastrami Sandwich ¹ 12,90€
Pastrami vom Rind, angemachtes Sauerkraut,
Honig-Senfdressing, überbackener Käse, saure
Gurke, Jalapeños, Roggenbrot ^{A,C,D} von der „Bekerei“



lat.: mattea, mattea f. Köstlichkeit, Leckerei

„Veggie or Not“ Meze Platte

für eine / zwei Person(en) 12,90€ / 22,90€
Hummus ^F, Kalamata-Oliven, gebackene Paprika,
*Shopska-Salat, *Tavche Gravche ^A, *Ajvar,
Ofenkarotten, *Kashkaval-Käse ^C, Armer Ritter ^{A,D}
mazedonischer Art und frisches Sauerteigbrot ^{A,C,D}
>>inkl. Brunch Punch mit Prosecco oder Sprudel?
+ Merguez-Würstchen* und Bacon 3,50€ 

Tavche Gravche à la Niko 9,50€
Herzhaftes Pfannengericht ^A mit überbackenen
weißen Bohnen mazed. Art, milde Grill-Paprika,
*Shopska Salat und frisches Sauerteigbrot
+ 2 Baconscheiben 2,50€
+ Merguez-Würstchen 1x 2,00€ // 2x 3,50€

Extras

Räucherlachs3,00€
Bacon zwei Scheiben 2,50€
Feta2,00€
Avocado2,00€
Merguez1x 2,00€ / 2x 3,50€
grüner Spargel2,00€
Jalapeños1,00€
Tahini-Joghurtcreme 1,50€

Für die Kleinen

Bobo 3,40€
Naturjoghurt mit Banane und Honig
Trotro 3,90€
Belgische Waffle mit Schokocreme



Kuchen

siehe Auslage und Black Board
ab 3,80€ 

Specials
siehe Tafel

Kaffee

Mattea House Blend
roasted by Zazza



Kaffee Crema / gr.	2,20€ / 3,20€
Espresso / Doppio	1,80€ / 2,80€
Espresso Macchiato	2,00€
Cortado	2,20€
Cappuccino	2,80€
Latte	3,20€
Flat White mit doppeltem Espresso	3,40€
Milchkaffee	3,60€
Caramel* Latte	3,60€
Caramel* Cortado	2,60€
Hafermilch	0,50€
laktosefreie	0,25€

Drinks

Pink Grapefruit Mimosa	7,00€
Brunch Punch / Aperol Spritz	6,50€
Gin & Tonic / Moscow Mule	7,50€

Wasser laut / leise 0,33l	2,50€
Wasser laut / leise 0,75l	5,50€

frische Limonaden



Holunderblüte / Zitrone / Orange / Ingwer	3,90€
---	-------

Fritz Kola 0,2l <i>auch zuckerfrei</i>	2,90€
Ginger Ale ⁴ 0,2l	2,90€
Ginger Beer ¹¹ 0,2l	2,90€
Bitter Lemon ^{3,8,11} 0,2l	2,90€
Tonic Water ^{3,8} 0,2l	2,90€
Ultimate Grapefruit ^{3,11} 0,2l	2,90€
Mystic Mango ^{3,11} 0,2l	2,90€
Mate-Mate ^{4,7} 0,5l	4,00€

Thomas Henry

Fruchtiges

Säfte: Apfel trüb, Orange
Nektare: Kirsch⁴, Rhabarber⁴

0,2l 2,50€ // 0,4l 4,50€
als Schorle 0,2l 2,00€ // 0,4l 4,00€

frisch gepresster O-Saft
0,1l 2,50€ // 0,2l 3,90€ // 0,4l 6,90€

Heißes

Kinder-Kakao ^{c 2,5}	2,50€
Trinkschokolade ^{c 4}	3,80€
Getreidemilchkaffee ^{a,c 4}	3,80€
Chai* Latte ^{c 4} hausgemacht	3,80€
Frische Minze	3,50€
Frischer Ingwer	3,50€
Frische Zitrone	3,50€
Frischer Minze/Ingwer/Zitronen-Mix	4,00€
Losser Tee	3,50€

Darjeling, Earl Grey, Kamille, Grün,
Kräutermischung, Früchte, Bergtee ...

Weine

Weiß

Weißburgunder ^K		0,1l 3,00€ / 0,2l 5,50€
Riesling ^K		0,1l 2,50€ / 0,2l 5,00€

...weitere auf Anfrage

Rot

Cabernet Sauvignon ^K		0,1l 3,50€ / 0,2l 6,00€
Tempranillo ^K		0,1l 3,50€ / 0,2l 6,00€

...weitere auf Anfrage

Moussierendes

Winzer Sekt	0,1l 4,00€ / 0,75l 30,00€
-------------	---------------------------

Biere

Privatbrauerei Meckatzer Löwenbräu

Ohne

Weiss-Gold 0,33l	3,50€
Hefeweizen ^A 0,5l	4,00€

Mit

Weiss-Gold 0,33l	3,50€
Helles 0,5l	4,00€
Hefeweizen ^A 0,5l	4,00€

Biermix

Radler ^{3,4,8} 0,33l	3,50€
-------------------------------	-------



Lust auf leckere Cocktails bei unseren Freunden der Salut! Bar?

*Legende:

Merguez.....pikante Lammwürstchen
Ajvar.....mazed. rote Paprikapaste
Shopska Salat.....mazed. Tomaten-Gurkensalat mit Schafkäse
Kashkaval.....reifer Balkan-Käse
Karamell- und Chai-Sirup selbstgemacht

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff,
5 = mit Ascorbinsäure, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig,
8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle,
11 = Stabilisatoren

Allergene

A = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.s.w.), B = Lupinen,
C = Milch & daraus gewonnenen Erzeugnisse, inkl. Laktose, D = Eier,
E = Soja, F = Sesam, G = Erdnuss, H = Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnuss,
Walnuss, Cashew, u.s.w.), I = Sellerie, J = Senf, K = Schwefeldioxid und Sulfite,
L = Fisch, M = Krebstiere, N = Weichtiere