




# Menu


**Französisches Butter-Croissant** <sup>6,A,C,D</sup> 4,50€  
mit gesalzener Butter <sup>C</sup>  
und hausgemachter Beerenkonfitüre 

**Scone & Cream Tea** 7,50€  
Natur <sup>A,C,D,G,H</sup> **oder** Walnuss **oder** Blaubeere,  
Mascarpone <sup>1,C,6</sup>, Konfitüre, Heißgetränk nach Wahl

**Belgische Waffel** <sup>A,C,D</sup> 6,50€  
mit Beerenkonfitüre und  
griechischem Joghurt

**Granola Bowl** <sup>A,G,H</sup> 6,90€  
hausbackener Knusper-Müslimix,  
griechischer Joghurt, Chiasamen,  
und bunte Früchte 

**Triple X** <sup>D</sup>  7,20€  
Drei Eier gerührt, gespiegelt oder als Omelette  
an buntem Salatbouquet,  
serviert mit frischem Brot <sup>A,C,D</sup> -> **Extras?**


**Super Bowl** auch vegan  9,80€  
Pochiertes Ei, Avocado, Hummus <sup>F</sup>, karamellierte  
Ofenkarotten, Kalamata-Oliven, Hirsesalat und  
angemachte Rote Bete


**Mezze Plate** 11,90€ (20,90€ für 2 Personen)  
Hummus <sup>F</sup>, Shakshuka-Sauce, karamellierte Ofenka-  
rotten, Kalamata-Oliven, Feta, Hirsesalat, Ajvar  
Paprikapaste, Za'atar Mint Dip, Shopskasalat,  
**inklusive Brunch Punch**  
+ vier Meatballs 3,00€



**Wochengerichte**  
siehe Tafel

**Grilled Cheddar Waffle** 11,50€  
Herzhafte Waffle mit Cheddarkäse <sup>A,C,D,J</sup> überbacken,  
Spiegelei, Honig-Senfsoße, mit Bacon **oder** Avocado  
und knackigem Salatbouquet

**Shakshuka** <sup>F,D</sup> 10,90€  
Zwei Eier in aromatisch-pikanter Tomaten-Paprika-  
sauce, exotische Gewürze, Hummus,  
Shopska Salat\*, Frisches Brot <sup>A,C,D</sup>  
+ geriebener Feta 1,50€  
+ vier Meatballs 3,00€  
+ \*Pastrami <sup>1,2,3</sup> 3,50€ 

**Eggs Benny**  
Zwei pochierte Eier auf Brioche Toast  
mit frischer Sauce Hollandaise an knackigem Salat  
mit Bacon 10,90€  
mit Avocado  10,90€  
mit Räucherlachs 11,90€  
mit Pastrami\* <sup>1,2,3</sup> 11,90€

**The Reuben Pastrami Sandwich** <sup>1</sup> 12,90€  
\*Pastrami <sup>1,2,3</sup>, Sauerkraut, Honig-Senfsoße,  
überbackener Käse, saure Gurke, Jalapeños,  
Roggenmischbrot <sup>A,C,D</sup> von „Barcomi's“

**Mittagsgerichte,**  
**Suppen, Salate** siehe Tafel ab 5,90€

**Toast** Brioche oder Roggenmischbrot 3,90€  
- hausg. Guacamole und Kirschtomaten  
- Comté Käse von Maître Philippe & Filles

**Quiche** siehe Tafel 7,90€  
mit Salatbeilage 

## Kleinigkeiten & Sides

**Räucherlachs** .....3,00€  
**Meatballs** vier Stück .....3,00€  
**Avocado Scheiben** .....2,00€  
**Pastrami** .....3,50€  
**Ajvar** .....1,50€  
**angemachte Rote Bete** .....1,50€  
**Za'atar Mint Dip** .....1,50€  
**Jalapeños** .....1,00€  
**Feta** .....1,50€  
**Guacamole** .....1,50€



**Tuchen**

siehe Auslage und Black Board  
ab 3,80€



## Für die Kleinen

**Bobo** 3,40€  
Griechischer Joghurt mit Banane und Honig

**Trotro** 3,90€  
Belgische Waffel mit Schokocreme

# 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€
Großer Cappuccino mit doppeltem Espresso	3,80€
Latte	3,20€
Flat White mit doppeltem Espresso	3,40€
Milchkaffee	3,60€
Caramel* Latte	3,60€
Caramel* Cortado	2,60€
Hafermilch / Sojamilch / laktosefreie	0,30€

## Drinks

Mimosa	7,00€
Aperol Spritz	5,90€
Gin & Tonic / Moscow Mule / Paloma	7,50€
Wasser prickelnd / still 0,25l	2,20€
Wasser prickelnd / still 0,75l	5,50€

frische

## Limonaden



Holunderblüte, Zitrone, Orange,  
Ingwer oder Grapefruit 3,90€

Proviant Cola 0,33l Bio / auch zuckerfrei	2,90€
<b>Thomas Henry</b> 0,2l	2,90€
Ginger Ale <sup>4</sup> , Ginger Beer <sup>11</sup> , Bitter Lemon <sup>3,8,11</sup> ,	
Tonic Water <sup>3,8</sup> , Ultimate Grapefruit <sup>3,11</sup> ,	
Mystic Mango <sup>3,11</sup>	
Mate Mate <sup>4,7</sup> 0,5l	3,50€

## Fruchtiges

Säfte: Apfel trüb

Nektare: Maracuja<sup>3</sup>, Kirsch, Rhabarber

0,2l 2,50€ // 0,4l 4,50€

Schorlen: 0,2l 2,00€ // 0,4l 4,00€

frisch gepresster O-Saft

0,1l 2,50€ // 0,2l 3,90€ // 0,4l 6,90€

## Herbes

Kinder-Kakao <sup>c 2,5</sup>	2,50€
Trinkschokolade <sup>c 4</sup>	3,80€
Getreidemilchkaffee <sup>a,c 4</sup>	3,80€
Chai* Latte <sup>c 4</sup> hausgemacht	3,80€
Frische Minze	3,50€
Frischer Ingwer	3,50€
Frische Zitrone	3,50€
Frischer Minze/Ingwer/Zitronen-Mix	4,00€
Losser Bio-Tee	3,50€
Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Grün, Kräutermischung, Früchte, Bergtee ...	

## Weine

### Weiß

Weißburgunder <sup>K</sup>		0,1l 3,00€ / 0,2l 5,50€
Riesling <sup>K</sup>		0,1l 2,50€ / 0,2l 5,00€
...weitere auf Anfrage		

### Rot 14°C

Cabernet Sauvignon <sup>K</sup>		0,1l 3,50€ / 0,2l 6,00€
Tempranillo <sup>K</sup>		0,1l 3,50€ / 0,2l 6,00€
...weitere auf Anfrage		

### Moussierendes

Winzer Sekt	0,1l 4,00€ / 0,75l 30,00€
Prosecco Frizzante	0,1l 3,20€

## Biere

Privatbrauerei Meckatzer Löwenbräu

### Ohne

Weiss-Gold 0,33l	3,50€
Hefeweizen <sup>A</sup> 0,5l	4,00€

### Milch

Weiss-Gold 0,33l	3,50€
Helles 0,5l	4,00€
Hefeweizen <sup>A</sup> 0,5l	4,00€

### Biermix

Radler <sup>3,4,8</sup> 0,33l	3,50€
-------------------------------	-------



Lust auf leckere Cocktails  
in unserer Bar?



WiFi: Mattea  
PW: Mattea300

### \*Legende:

**Pastrami**..... dünne Scheiben geräucherte/gewürzte Rinderbrust  
**Ajvar**..... mazed. rote Paprikapaste  
**Shopska Salat**.. mazed. Tomaten-Gurkensalat mit Schafskäse  
**Karamell- und Chai-Sirup** selbst gemacht

### 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 gewonnen 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