



KAFFEE

Auf Wunsch bieten wir Ihnen alle Kaffee- und Schokoladengetränke mit Haferdrink oder laktosefreier Milch an. Alle Kaffeegetränke sind selbstverständlich auch entkoffeiniert erhältlich.

Espresso solo ¹⁴	2,20
Espresso doppio ¹⁴	3,20
Espresso macchiato ¹⁴	2,60
Espresso doppio macchiato ¹⁴	3,60
Cappuccino klein ¹⁴	3,70
Cappuccino groß ¹⁴	4,90
Flat White ¹⁴	4,70
Tasse Kaffee ¹⁴	2,80
Kännchen Kaffee ¹⁴	4,60
Milchkaffee ¹⁴	3,80
Latte Macchiato ¹⁴	4,20

MILCH & SCHOKOLADE

Tasse Kaba ^{5, 8, 11}	3,00
Heiße Milch mit Honig	3,30
Tasse Valhrona-Schokolade ^{5, 8, 9, 10, 11}	
mit geschäumter Milch	4,20
mit Sahne	4,50

Chai Latte ^{5, 8}	3,80
Matcha Latte ^{2, 5, 8}	4,40

HEISSE GETRÄNKE

Heiße Zitrone	3,40
Vitaminbombe (Heiße Zitrone, Ingwer und Honig)	4,80

EXTRAS

Flavour (Karamell, Chai, Mandel, Haselnuss) ^{1, 2, 5}	0,80
Extra Shot Espresso ¹⁴	1,00
Ein Löffel Glück ⁹	1,00
Tasse heißes Wasser	1,00

MEERWIESEN SPEZIAL

Café Lacanau (Cappuccino mit Mandelsirup) ^{5, 8, 14}	4,20
Glück im Glas (Cappuccino mit echtem Nougat) ^{9, 14}	4,50

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit detaillierter Auflistung der enthaltenen Allergene zur Verfügung.

— TEE IM AUFGUSSBEUTEL —

Assam Tee ¹⁴, Grüner Tee ¹⁴, Rooibos,
Pfefferminze, Früchtetee,
Kräutertee 2,50

— KUSMI-TEE IM KÄNNCHEN —

Für unseren losen Tee im Kännchen verwenden wir Mischungen des traditionellen Teehauses Kusmi Tea mit Hauptsitz in Paris, welches ursprünglich 1867 in St. Petersburg gegründet wurde.

JASMIN
Grüner Tee aus China,
aromatisiert mit Jasminblüten ¹⁴ 4,80

NANA-MINZE
Grüner Tee aus China,
aromatisiert mit Nana-Minze ^{5, 14} 4,80

ANASTASIA
Earl Grey aus China,
aromatisiert mit Bergamotte ^{5, 14} 4,80

DARJEELING N°37
Schwarzer Bio-Darjeeling
aus Nord-Indien 4,80

BE COOL
Teeinfreie, beruhigende und
entspannende Mischung aus
Apfel, Minze und Anis 4,80

GUNPOWDER
Grüner gerollter Tee
aus China 4,80

EXPURE (DETOX)
Mischung aus Mate und
grünem Tee mit Lemongras ⁵ 4,80

— FRÜHSTÜCKE —

Mo. - Fr. von 9.00 - 12.00 Uhr

Sa. - So. von 9.00 - 14.00 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir einzelne Komponenten der Frühstücke nicht beliebig gegeneinander austauschen können.

KINDER-FRÜHSTÜCK*

Glas Saft oder Tasse Kaba, Cowboy-Ei, Mini-Laugengebäck, Obstschnitze, Babybel, Apfelmark 6,50

MEERWIESEN FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Mini-Croissant, Butter, Konfitüre, Nutella oder Honig.

– KLEIN

gekochtes Landei,
Joghurt mit Früchten 9,50

– MITTEL

Spiegel- oder Rührei
mit Schinken oder Speck 10,50

– GROSS

Wurst-Käse-Platte,
Joghurt mit Früchten 11,50

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Croissant, Konfitüre, Nutella oder Honig, Gläschen Orangensaft, salzige Butter, französischer Käseteller mit Kräuterquark, zwei Eier im Glas, Joghurt mit Knuspermüsli 15,50

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Mini-Croissant, Butter, Konfitüre, Nutella oder Honig, Gläschen Orangensaft, Mailänder Salami, Gorgonzola, Tomate-Mozzarella, zwei Spiegeleier nappiert mit Tomatensoße, Joghurt mit Früchten 15,50

SCHWEIZER FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Mini-Croissant, Butter, Konfitüre, Nutella oder Honig, Gläschen Orangensaft, Wurst-Käse-Platte mit Kräuterquark, zwei Spiegel- oder Rühreier mit Schinken oder Speck, Bircher Müsli 15,50

VEGANES FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Konfitüre, Zweierlei Brotaufstriche, Gemüsesticks, frisch gepresster Orangensaft, Sojajoghurt mit Früchten 14,50

FRÜHSTÜCK „ICH WILL ALLES“*

Gemischter Brotkorb, Mini-Croissant, salzige Butter, Konfitüre, Nutella oder Honig, Gläschen Orangensaft, 1 Glas Sekt, gemischter Frühstücksteller mit Wurst, Käse, Lachs, Kräuterquark, Tomate-Mozzarella, ein Spiegel- oder Rührei mit Schinken oder Speck, Joghurt mit Knuspermüsli, frischer Obstsalat 19,50

* Die Auszeichnung der einzelnen Komponenten entnehmen Sie bitte der nächsten Seite unter "Frühstücks-Extras"

—— FRÜHSTÜCKS-EXTRAS ——

Frisch gepresster O-Saft (0,2l) 4,20

Portion Butter, Honig, Konfitüre ⁸

oder Nutella 1,00

Babybel 1,00

Portion frischer Kräuterquark 2,50

Gemischter Brotkorb 3,80

Croissant ^{8, 9, 10, 11} 2,00

Pain au Chocolat ^{8, 9, 10, 11} 2,20

Mini-Croissant ^{8, 9, 10, 11} 1,00

Mini-Laugengebäck ^{8, 10, 11} 1,00

2 Scheiben Dinkel-Vollkornbrot 1,20

2 Scheiben helles Brot ^{10, 11} 1,20

4 kleine Scheiben dunkles Brot 1,20

Veganer Aufstrich 2,50

Mailänder Teller 5,20

Französischer Käseteller ¹ 5,20

Käse-Wurst-Teller ³ 5,20

Gemischter Wurstteller ³ 5,20

Portion Räucherlachs mit

Sahnemeerrettich & Brot ³ 6,50

Tomate mit Mozzarella 3,50

Gemüsesticks mit Aufstrich vegan 4,00

Bircher Müsli ¹⁰ 3,90

Frischer Obstsalat 3,90

Joghurt mit Knuspermüsli 3,00

Joghurt mit Früchten 3,50

Joghurt mit Früchten und

Knuspermüsli ¹⁰ 3,90

Soja-Joghurt mit Knusper ¹⁰ 3,50

Soja-Joghurt mit Früchten 4,00

Sojajoghurt mit Früchten und

Knuspermüsli ¹⁰ 4,90

———— EIER ————

1 Frühstücksei 2,00

2 Eier im Glas 3,50

2 Rühreier natur 4,50

2 Rühreier mit Schinken ^{3, 5} 5,50

2 Rühreier mit Speck ³ 5,50

2 Spiegeleier natur 4,50

2 Spiegeleier mit Speck ³ 5,50

2 Spiegeleier mit Schinken ^{3, 5} 5,50

2 Spiegeleier Napoli

mit Tomatensauce 6,20

Rührei Toskana mit Tomate, Zwiebel,

Mozzarella & Basilikum 6,80

Rührei Provence mit Tomate,

Zwiebel, Paprika, Schafskäse

und Kräutern 6,80

Rührei Royal mit Räucherlachs

und Dill ³ 7,20

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit detaillierter Auflistung der enthaltenen Allergene zur Verfügung.

— ERFRISCHUNGSGETRÄNKE —

Tafelwasser	0,2l	2,20
mit Kohlensäure	0,4l	3,80
Tafelwasser	0,2l	2,20
ohne Kohlensäure	0,4l	3,80
Viva con aqua* leise	0,33l	2,90
Viva con aqua* leise	0,75l	6,90
Viva von aqua* laut	0,75l	6,90

Fritz Cola ^{1, 5, 8}	0,33l	3,50
Bitter Lemon ^{5, 8}	0,2l	3,00
Orangina ^{5, 8}	0,25l	3,50

Elephant Bay Eistee 0,33l 3,50
(verschiedene Sorten)

* Viva con Agua setzt sich als gemeinnütziger Verein weltweit für sicheren Zugang zu sauberem Trinkwasser ein.

— SÄFTE —

Saft pur	0,2l	2,80
	0,4l	4,60
Saft als Schorle	0,2l	2,60
	0,4l	4,40

Unsere Säfte:

Apfel, Orange, Traube, Grapefruit,
Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber

— BIO-SMOOTHIES —

AMAZING AÇAÍ
Banane, Erdbeeren, Heidelbeeren,
Grünkohl, Sauerkirschen, Datteln,
Açaí, Kokoschips 0,4l 6,20

GINGER NINJA
Banane, Mango, Apfel, Ananas,
Feigen, gelbe Paprika, Datteln,
Ingwer, Kurkuma 0,4l 6,20

KALE MOSS
Banane, Ananas, Grünkohl, Mango,
Datteln, Avocado, Limette,
Weizengras, Minze 0,4l 6,20

BAN & BERRIES
Erdbeeren, Banane, Zucchini, rote
Johannisbeeren, Himbeeren, Datteln,
Gojibeeren, Minze 0,4l 6,20

STRAWBERRY NOMILKSHAKE
Erdbeeren, Banane, Cashewmus,
Cashewkerne, Mango,
Datteln, Meersalz 0,4l 6,20

BIERE

Tannenzäpfle Pils ¹⁷ 0,33l 3,70
Tannenzäpfle Weizen ¹⁷ 0,33l 3,70

SEKT

1 Glas Chardonnay-Sekt, trocken,
Brut d'Argent ¹⁷ 0,1l 4,20

1 Glas Rosé-Sekt, trocken,
Brut d'Argent ¹⁷ 0,1l 4,20

1 Flasche Chardonnay-Sekt, trocken,
Brut d'Argent ¹⁷ 0,75l 22,00

1 Flasche Rosé-Sekt, trocken,
Brut d'Argent ¹⁷ 0,75l 22,20

COCKTAILS

Aperol Spritz ^{1, 17} 0,2l 6,50

Gin Tonic ^{1, 17} 0,2l 6,50

Campari Soda/Orange ^{1, 17} 0,2l 6,50

WEINE

WEISS

Riesling, trocken ¹⁷ 0,2l 4,50

Rieslingschorle ¹⁷ 0,2l 3,90
0,5l 5,00

ROT

Cabernet-Syrah, trocken
aus Frankreich ¹⁷ 0,2l 4,90

APERITIFS

Sekt Orange ¹⁷ 0,2l 4,50
Sekt Cassis ^{8, 17} 0,2l 5,50

SALATE

Mo bis Sa 12.00 – 15.00 Uhr

Wir servieren unsere Salate mit frischem Pyrenäenbrot und einer hausgemachten Vinaigrette.

GEMISCHTER SALAT

Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika
- vegan - 5,50

SALAT TROPICANA

frisches Obst, Melone, Parmaschinken, Tomate, Mandelblättchen 11,50

SALAT LACANAU

mit lauwarmem Ziegenkäse, Birnen und gerösteten Pinienkernen
- vegetarisch - 11,50

SALAT MEDITERRAN

mit Avocado, geräuchertem Lachs, Zwiebeln, Gurke 11,50

SCHLEMMERBROTE

Mo bis Sa 12.00 – 15.00 Uhr

Wir servieren alle Schlemmerbrote mit unserem hausgemachten Honig-Senf-Dip.

ZIEGENKÄSE

mit karamellisierten Zwiebeln, Auberginen, Rucola ^{3,5}
- vegetarisch - 7,90

BERGKÄSE

mit getrockneten Tomaten, Frischkäse, Rucola ^{3,5,11}
- vegetarisch - 7,90

SCHINKEN-KÄSE

mit Tomatensauce, Artischocke, Rucola ^{3,5} 7,90

QUICHE

Mo bis Sa 12.00 – 15.00 Uhr

Wir servieren unsere Quiche mit frischer Salatbeilage an hausgemachter Vinaigrette.

QUICHE MEERWIESEN

mit Schinken, Schafskäse, Oliven ^{3,5,6,10} 8,50

QUICHE JULIE

mit Ziegenkäse, Birne, Senf, Honig, Thymian ^{3,5,10}
- vegetarisch - 8,50

QUICHE LORRAINE

mit Porree und Speck ^{3,5,10} 8,50

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit detaillierter Auflistung der enthaltenen Allergene zur Verfügung.

FLAMMKUCHEN

Mo bis So 12.00 – 17.00 Uhr

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
mit Speck, Zwiebeln
& Schnittlauch ³ 10,00

GRIECHISCHER FLAMMKUCHEN
mit Schafskäse & Peperoni 10,00

VEGANER FLAMMKUCHEN
mit Soja-Creme, Tomaten, Zucchini,
Champignons, Zwiebeln,
Rotkraut & Paprika 10,00

SUPPE

Mo bis Fr 12.00 – 15.00 Uhr

*Wir servieren unsere Suppe mit frischem
Pyrenäenbrot. Bitte entnehmen Sie das
aktuelle Suppenangebot unserer Tafel.*

..... 6,90

TAGESGERICHT

Mo bis Fr 12.00 – 15.00 Uhr

*Bitte entnehmen Sie unser aktuelles
Tagesgericht der wöchentlichen Speisekarte
oder fragen Sie das Servicepersonal.*

..... 9,90

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit detaillierter Auflistung der enthaltenen Allergene zur Verfügung.

———— ZUSATZSTOFFE ————

Liebe Gäste,

*dies ist die erste Version unserer Karte mit einer umfangreichen Auszeichnung von Zusatzstoffen.
Sollten Sie weitere Anregungen, Verbesserungsvorschläge oder besondere Wünsche haben, bitten wir Sie,
uns diese mitzuteilen. Wir werden weiter für Sie an der Detailliertheit dieser Karte arbeiten.*

- 1 Farbstoff*
- 2 Konservierungsstoff*
- 3 Antioxidationsmittel*
- 4 Geschwefelt*
- 5 Geschmacksverstärker*
- 6 Geschwärzt*
- 7 Phosphat*
- 8 Süßungsmittel*
- 9 Lecithin*
- 10 Gluten*
- 11 Emulgator*
- 12 Sulphite*
- 13 Leptine*
- 14 Koffein*
- 15 Chinin*
- 16 Taurin*
- 17 Alkohol*
- 18 Agar*

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit detaillierter Auflistung der enthaltenen Allergene zur Verfügung.