



———— KAFFEE ————

Auf Wunsch bieten wir Ihnen alle Kaffee- und Schokoladengenranke mit Sojamilch oder laktosefreier Milch an. Alle Kaffee- getränke sind selbstverständlich auch entcoffeiiniert erhältlich.

Espresso solo ¹⁴	2,00
Espresso doppio ¹⁴	3,20
Espresso macchiato ¹⁴	2,40
Espresso doppio macchiato ¹⁴	3,40
Cappuccino ¹⁴	3,30
Tasse Kaffee ¹⁴	2,40
Kännchen Kaffee ¹⁴	4,20
Milchkaffee ¹⁴	3,50
Latte Macchiato ¹⁴	3,70
Café Lacanau (Cappuccino mit Mandelsirup) ^{5,8,14}	3,50
Glück im Glas (Cappuccino mit echtem Nougat) ^{9,14}	4,20
Café Affogato (Eine Kugel Vanille-Eis in Espresso) ¹⁴	2,90

———— MILCH & SCHOKOLADE ————

Glas Milch kalt.....	2,00
Tasse Milch heiß.....	2,20
Tasse Kaba ^{5,8,11}	2,40
Tasse Honigmilch heiß.....	2,90
Tasse Valhrona-Schokolade ^{5,8,9,10,11} mit geschäumter Milch.....	3,80
mit Sahne.....	4,20
Chai Latte (mit Chai-Sirup) ^{5,8}	3,00
Chai Tea Latte (mit Kusmi Tee aromatisiert) ^{1,2,5,8}	4,20
Matcha Latte ^{2,5,8}	4,20

———— HEISSE GETRÄNKE ————

Glas heiße Zitrone.....	2,80
Vitaminbombe (Heiße Zitrone, Ingwer und Honig).....	4,20

———— EXTRAS ————

Flavor (Vanille, Karamel, Chai) ^{1,2,5}	0,60
Extra Shot Espresso ¹⁴	1,00
Schuss Alkohol ¹⁷	
(z.B. Baileys, Whiskey ^{1,8} , Rum ^{1,8} , Amaretto ^{1,8} , Brandy ^{1,8} , Grappa).....	2,00
Ein Löffel Glück ⁹	1,00
Tasse heißes Wasser.....	1,00

———— SOMMERDRINKS ————

Iced Espresso.....	2,50
Iced Cappuccino.....	3,50
Iced Latte Macchiato.....	3,80
Iced Chai Latte.....	3,00

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

— TEE IM AUFGUSSBEUTEL —

Darjeeling ¹⁴, Earl Grey ¹⁴, Grüner Tee ¹⁴, Rooibos, Roiboos Vanille, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Früchtetee, Kräutertee, Assam Tee ¹⁴ 2,20

— 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.

SPICY CHOCOLATE
Schwarztee aus China,
aromatisiert mit Schokolade,
Zimt, Pfeffer, Kardamom,
Nelke und Ingwer ⁵ 4,40

JASMIN
Grüner Tee aus China,
aromatisiert mit Jasminblüten ¹⁴ 4,40

NANA-MINZE
Grüner Tee aus China,
aromatisiert mit Nana-Minze ^{5,14} 4,40

ANASTASIA
Earl Grey aus China,
aromatisiert mit Bergamotte ^{5,14} 4,40

DARJEELING N°37
Schwarzer Bio-Darjeeling
aus Nord-Indien 4,40

BE COOL
Teeinfreie, beruhigende und
entspannende Mischung aus
Apfel, Minze und Anis 4,40

GUNPOWDER
Grüner gerollter Tee
aus China 4,40

LOVE
Schwarzer Tee mit Lakritze,
rosa Pfeffer und Gewürzen ¹⁴ 4,40

EXPURE (DETOX)
Mischung aus Mate und
grünem Tee mit Lemongras ⁵ 4,40

SUMMER ADDICT
Mischung aus Mate und
grünem Tee mit Pampelmuse ⁵ 4,40

— KUCHEN, TORTEN & DESSERTS —

Wir werden täglich mit frischem Kuchen beliefert. Bitte entnehmen Sie das aktuelle Kuchenangebot der Theke.

Gerne können Sie unsere Torten und Kuchen auch mit nach Hause nehmen.

KUCHEN

Schwedische Mandel ^{5,8}	2,50
Rüblitorte ^{8,9}	2,70
Apfel-Schmand ¹⁷	3,80
Birnenrahm ¹⁷	3,80
Aprikosen-Rahm ¹⁷	3,80
Zwetschgenkuchen	3,80
White-Chocolate Cheesecake	3,80
Erdbeer-Cheesecake	3,80
Heidelbeer-Bananen Cheesecake	3,80
Käsekuchen	3,80
Florentiner Apfelkuchen	3,80
Heidelbeer-Rahm	3,80
Linzer	3,80
Rhabarber-Rahm	3,80

TORTEN

Royal-Torte ^{5,8,10,11}	4,00
Johannisbeer-Baiser	4,00
Rhabarber-Baiser	4,00
Himbeertorte ¹⁸	4,00
Erdbeertorte	4,00
Premium-Schokotorte	4,00
Schwarzwälder Kirsch ¹⁷	4,00
Mango-Crème-Fraîche ^{1,8,9,11}	4,00

MUFFINS

Schoko ^{1,5,8,9,10}	2,00
Heidelbeer ^{1,5,8,9,10,13}	2,00
Straciatella ^{1,5,8,9,10}	2,00

Vegane Himbeer-Kokoskugel	2,00
Portion Sahne	0,60

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

————— FRÜHSTÜCKE —————

Mo bis Fr 9 - 12 Uhr, Sa & So 9 - 14 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-Brezel, Apfelschnitze, Babybel, Mini Fruchtquark 5,50

MEERWIESEN FRÜHSTÜCK*

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

– KLEIN

gekochtes Landei,
Joghurt mit Früchten 8,50

– MITTEL

Spiegel- oder Rührei
mit Schinken oder Speck 9,50

– GROSS

Wurst-Käse-Platte,
Joghurt mit Früchten 10,50

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Croissant, Konfitüre, Nutella oder Honig, Gläschen Orangensaft, salzige Butter, französischer Käseteller mit Kräuterquark, zwei Eier im Glas, Joghurt mit Knuspermüsli 13,90

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Mini-Croissant, Butter, Konfitüre, Nutella oder Honig, Gläschen Orangensaft, Mailänder Salami, Gorgonzola, Tomate mit Mozzarella, zwei Spiegeleier nappiert mit Tomatensoße, Joghurt mit Früchten 13,90

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 13,90

VEGANES FRÜHSTÜCK*

Gemischter Brotkorb, Konfitüre, Pflanzen-Margarine, Zweierlei Brotaufstriche, Gemüseticks mit Hummus, frisch gepresster Orangensaft, Sojajoghurt mit Früchten 14,20

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 und Bircher Müsli 17,90

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

—— FRÜHSTÜCKS-EXTRAS ——

Frisch gepresster O-Saft (0,2l) 3,80

Portion Butter, Honig, Konfitüre⁸

oder Nutella 0,90

Pflanzen-Margarine 0,90

Babybel 0,90

Portion frischer Kräuterquark 2,00

Brotkorb 3,00

Croissant^{8,9,10,11} 1,80

Pain au Chocolat^{8,9,10,11} 2,00

Mini-Croissant^{8,9,10,11} 0,80

3 Mini-Laugengebäck^{8,10,11} 1,50

2 Scheiben Dinkel-Vollkornbrot 1,00

2 Scheiben helles Brot^{10,11} 1,00

4 kleine Scheiben dunkles Brot 1,00

3 Gemüse-Streichcremes 3,00

Mailänder Teller 4,90

Französischer Käseteller¹ 4,50

Käse-Wurst-Teller³ 4,20

Gemischter Wurstteller³ 4,20

Portion Räucherlachs mit

Sahnemeerrettich & Brot³ 5,50

Tomate mit Mozzarella 3,50

Gemügesticks mit Streichcreme³ 3,00

Bircher Müsli¹⁰ 2,80

Joghurt mit Knuspermüsli 2,50

Joghurt mit Früchten 3,00

Joghurt mit Früchten und

Knuspermüsli¹⁰ 3,50

Soja-Joghurt mit Knusper¹⁰ 3,50

Soja-Joghurt mit Früchten 4,00

Sojajoghurt mit Früchten und

Knuspermüsli¹⁰ 4,50

—— EIER ——

1 Frühstücksei 2,00

2 Eier im Glas 3,50

2 Rühreier natur 3,50

2 Rühreier mit Schinken^{3,5} 4,50

2 Rühreier mit Speck³ 4,50

2 Spiegeleier natur 3,50

2 Spiegeleier mit Speck³ 4,50

2 Spiegeleier mit Schinken^{3,5} 4,50

2 Spiegeleier Napoli

mit Tomatensauce 4,90

2 Spiegeleier mit pikanter

Salami, eingelegter Paprika

und Peperoni³ 5,20

Rührei Toskana mit Tomate, Zwiebel,

Mozzarella & Basilikum 5,20

Rührei Provence mit Tomate,

Zwiebel, Paprika, Schafskäse

und Kräutern 5,20

Rührei Royal mit Räucherlachs

und Dill³ 5,80

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

— ERFRISCHUNGSGETRÄNKE —

Mineralwasser	0,2l	2,00
mit Kohlensäure	0,4l	3,60
Mineralwasser	0,2l	2,00
ohne Kohlensäure	0,4l	3,60
Teinacher Medium	0,25l	2,40
Apfelschorle	0,2l	2,20
.....	0,4l	3,80
Orangensaftschorle	0,2l	2,20
.....	0,4l	3,80
Traubensaftschorle	0,2l	2,40
.....	0,4l	4,20
Johannisbeerschorle ⁸	0,2l	2,40
.....	0,4l	4,20
Kirschschorle ⁸	0,2l	2,40
.....	0,4l	4,20
Maracujaschorle ⁸	0,2l	2,40
.....	0,4l	4,20
Rhabarberschorle ⁸	0,2l	2,80
.....	0,4l	4,90
Grapefruitschorle	0,2l	2,40
.....	0,4l	4,20

Cola, Fanta, Sprite ^{1,5,8}	0,2l	2,20
Bitter Lemon ^{5,8}	0,2l	2,60
Orangina ^{5,8}	0,25l	2,60
Bionade ^{5,8}	0,33l	2,80
(Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone)		
Eistee HEY DUDE	0,33l	4,20
(Pflirsich, Zitrone, Basilikum, Wassermelone)		

———— SÄFTE —————

Apfelsaft	0,2l	2,40
.....	0,4l	4,00
Orangensaft	0,2l	2,40
.....	0,4l	4,00
Traubensaft	0,2l	2,60
.....	0,4l	4,40
Kirschsaft-Nektar ⁸	0,2l	2,60
Maracuja-Nektar ⁸	0,2l	2,60
Johannisbeer-Nektar ⁸	0,2l	2,60

———— BIO-SMOOTHIES —————

AMAZING AÇAI		
Banane, Erdbeeren, Heidelbeeren, Grünkohl, Sauerkirschen, Datteln, Açaí, Kokoschips	0,3l	5,50
GINGER NINJA		
Banane, Mango, Apfel, Ananas, Feigen, gelbe Paprika, Datteln, Ingwer, Kurkuma	0,3l	5,50
KALE MOSS		
Banane, Ananas, Grünkohl, Mango, Datteln, Avocado, Limette, Weizengras, Minze	0,3l	5,50
BAN & BERRIES		
Erdbeeren, Banane, Zucchini, rote Johannisbeeren, Himbeeren, Datteln, Gojibeeren, Minze	0,3l	5,50
STRAWBERRY NOMILKSHAKE		
Erdbeeren, Banane, Cashewmus, Cashewkerne, Mango, Datteln, Meersalz	0,3l	5,50

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

BIERE

Tannenzäpfle Pils ¹⁷	0,33l	2,90
Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	0,33l	2,90
Tannenzäpfle Weizen ¹⁷	0,33l	2,90
Tannenzäpfle Radler ⁸	0,33l	2,90

WEINE

WEISS

Riesling, trocken ¹⁷	0,2l	4,50
Rieslingschorle ¹⁷	0,2l	3,50
	0,4l	4,90

ROT

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

SEKT

1 Glas Chardonnay-Sekt, trocken, Brut d'Argent ¹⁷	0,1l	3,50
1 Glas Rosé-Sekt, trocken, Brut d'Argent ¹⁷	0,1l	3,50
1 Flasche Chardonnay-Sekt, trocken, Brut d'Argent ¹⁷	0,75l	19,90
1 Flasche Rosé-Sekt, trocken, Brut d'Argent ¹⁷	0,75l	19,90

APERITIFS

Sekt Orange ¹⁷	0,1l	3,50
Sekt Cassis ^{8, 17}	0,1l	4,00
Campari Soda/Orange ^{1, 17}	0,2l	4,50
Martini ^{1, 5, 12, 17}	5 cl	2,80

COCKTAILS

Aperol Spritz ^{1, 17}	0,2l	5,50
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup ^{8, 17})	0,2l	5,50
Hilde (Sekt mit Himbeeren, Sirup & Minze) ^{5, 8, 17}	0,2l	5,90

————— LIKÖRE —————

Amaretto di Soronno ^{1,5,8,17} 4cl 3,50
Baileys Irish Cream ¹⁷ 4cl 3,50
Sherry ^{12,17} 2cl 3,00

————— EDELBRÄNDE —————

Odenwälder Himbeere ¹⁷ 2cl 2,80
Odenwälder Williams ¹⁷ 2cl 2,80
Odenwälder Kirsch ¹⁷ 2cl 2,80

————— BRANDY —————

Veterano ^{1,8,17} 2cl 3,50
Carlos Primero ^{1,8,17} 2cl 4,50

————— BITTERS —————

Ramazotti ^{5,8,17} 4cl 3,00
Fernet Branca ^{1,8,17} 4cl 3,00

————— ANIS —————

Pernod ^{1,8,17} 4cl 3,50
Ricard ^{1,8,17} 4cl 3,50

————— WHISKEY —————

Laphroaig ^{1,8,17} 2cl 4,60
Talisker ^{1,8,17} 2cl 4,90

————— GRAPPA —————

Grappa di Barolo ¹⁷ 2cl 3,20
Grappa Riserva ¹⁷ 2cl 3,50

———— SCHLEMMERBROTE ————

Mo bis Sa, 11.30 - 15.00 Uhr

mit karamellisierten Zwiebeln,
Auberginen, Ziegenkäse,
Rucola, Honig-Senf-Dip ^{3,5}7,50
- vegetarisch -7,50

mit Bergkäse, getrockneten
Tomaten, Frischkäse, Rucola,
Honig-Senf-Dip ^{3,5,11}7,50
- vegetarisch -7,50

mit Prosciutto Cotto, Gouda,
Tomatensauce, Artischocke,
Rucola, Honig-Senf-Dip ^{3,5}7,50

————— QUICHE —————

Mo bis Sa, 11.30 - 15.00 Uhr

QUICHE MEERWIESEN
mit Schinken, Schafskäse,
Oliven und Salat ^{3,5,6,10}7,90

QUICHE JULIE
mit Ziegenkäse, Birne, Senf,
Honig, Thymian und Salat ^{3,5,10}7,90
- vegetarisch -7,90

FLAMMKUCHEN

Mo bis Sa, 11.30 - 15.00 Uhr

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
mit Speck, Zwiebeln
& Schnittlauch ³ 7,50

GRIECHISCHER FLAMMKUCHEN
mit Schafskäse & Peperoni 8,50

FRIESISCHER FLAMMKUCHEN
mit Lachsstreifen, Shrimps & Dill .. 9,50

VEGANER FLAMMKUCHEN
mit Soja-Creme, Tomaten, Zucchini,
Champignons, Zwiebeln,
Rotkraut & Paprika 10,50

SALATE

Mo bis Sa, 11.30 - 15.00 Uhr

*Wir servieren unsere Salate mit
zwei Scheiben Pyrenäenbrot und
einer klassischen oder einer
Senf-Honig-Vinaigrette*

KLEINER SALAT
Blattsalate, Tomate, Gurke,
Paprika, Olive ⁶ 4,50

SALAT MEERWIESEN
Blattsalate mit Schinken-Käse-
Röllchen, Ei, Tomate,
Gurke & Oliven ^{3,5} 8,50

SALAT TOMASO
Blattsalate mit Prosciutto-Crudo-
Streifen, Mini-Mozzarella,
Parmesan-Hobel, Apfelscheiben
und Walnüssen 9,50

SALAT LACANAU
Blattsalate mit warmem Ziegenkäse,
karamellisierten Birnenscheiben,
Pinienkernen und Kräutern 10,50

SALAT CESAR
Blattsalate, Tomaten, Kapern,
Croutons, Parmesan und
Cesar-Dressing ^{5,8,10} 7,50
+ Putenbrust 10,50

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.