

Breakfast All Day

Getränkeempfehlungen

PUMPKIN SPICE LATTE 4,7
HAUSGEMACHTES KÜRBISPÜREE
PUMPKIN SPICE | ESPRESSO | MILCH


MATCHA LATTE 4,9

CHAI LATTE 4,2

MOCCACHINO 4,7

HEIßE SCHOKOLADE 3,8

**FRISCH GEPRESSTER
ORANGENSAFT** 4,3

TEESORTEN 3,2
VON 
NEWBY

JASMINE
PRINCESS

STRAWBERRY
MANGO

EARL
GREY

- NATÜRLICH GIBT'S UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN AUCH MIT HAFERMILCH -

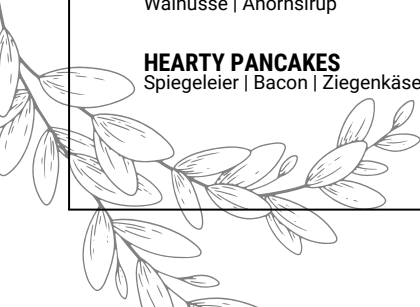


Breakfast All Day



CLASSIC FRENCH TOAST Honig Mascarpone Obst der Saison Walnüsse Ahornsirup	7,9
☑ VEGAN FRENCH TOAST Limetten-Soja-Joghurt Obst der Saison Walnüsse Ahornsirup	7,9
☑ CREAMY BIRCHER MÜSLI Haferflocken Sojajoghurt Hafermilch Kokosflocken Apfel Gojibeeren Mandeln Walnüsse Chiasamen	7,5
☑ BLUE PORRIDGE Haferflocken Hafermilch Kokosflocken Blaue Spirulina Chiapudding Kokosmilch Blaubeeren Minze	8,5
☑ SMOOTHIE BOWL Banane Himbeeren Blaubeeren Granola Johannisbeeren Erdbeeren Mandelmilch Beeren Kokosflocken Mandelcreme	9,4
SWEET PANCAKES Honig Mascarpone Obst der Saison Walnüsse Ahornsirup	11,5
HEARTY PANCAKES Spiegeleier Bacon Ziegenkäse Ahornsirup	11,5

🍷 SHAKSHUKA Paprika Tomaten Zucchini Zwiebeln pochiertes Ei Petersilie Chili Flakes Cumin ☑ statt Ei, gebratene Champignons	8,0
☑ GRILLED VEGGIE BAGEL Hummus gegrillte Zucchini gegrillte Paprika rotes Pesto Spinat Balsamico Zwiebeln	8,9
LACHS BAGEL Räucherlachs Frischkäse Zitrone Gurken Pfeffer Spinat pochiertes Ei	10,5
AVOCADO BROT Sauerteigbrot Avocado Chili pochiertes Ei Sesam Petersilie Knoblauch ☑ statt Ei, gebratene Champignons	10,2
SUPREME CROISSAINT Crossaint Kochschinken Eier Dijon-Senf Mayonnaise Petersilie	6,4
EGGS BENEDICT Brioche Dijon-Senf Mayonnaise pochiertes Ei Sauce Hollandaise wahlweise mit: SCHINKEN LACHS AVOCADO 9,9 12,9 11,4	



Breakfast All Day

STRAMMER GEMMEL

Sauerteigbrot | Schinken | 2 Spiegeleier
saure Gurken | Schnittlauch

9,9

PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH

Baguette | Rindersteak | Zwiebeln | Paprika
Champignons | Mozzarella

15,9

REUBEN SANDWICH

Sauerteigbrot | Pastrami | Sauerkraut
Emmentaler | Russisches Dressing

15,9

BASICS

Brotkorb (1 Person)	2,8
Crossaint	2,5
Rührei aus 3 Eiern	4,9
Spiegelei aus 2 Eiern	3,4

BASIC B*

Sauerteigbrot | Croissant | Marmelade | Emmentaler
Schwarzwälder Schinken | Camembert | Butter

12,9

 VEGAN  GLUTENFREI

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen & Allergenen.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Kids Breakfast

HENRIS MONSTER

Croissant | Kochschinken | Käse

4,5

FRIDAS FRÜCHTEKORB

Sojajoghurt | Früchte der Saison

3,9

VINNIES LIEBLING

kleiner Pancake | Nutella | Smarties

4,2

EXTRAS

Hummus	2,5
1/2 Avocado	2,5
gebratene Champignons	2,5
Feta	2,5
Paprika	2,5
Bacon	2,5
gebratene Zwiebeln	1,9
Tomaten	1,9
Marmelade	1,9
Butter	1,9
Lachs	4,0



Breakfast All Day

#gehmetstöchtercommunity

Unsere Microgreens beziehen wir von
GREEN TREE FARMING.

Viele unserer Gerichte werden von diesen kleinen Vitaminwundern abgerundet & verleihen nicht nur den letzten geschmacklichen Pfiff, sondern sind auch eine Augenweide.

WWW.BELEAF-FARMING.DE

Leckerer Sauerteigbrot, herzhaftes Bagels & fluffigen Brioche beziehen wir bei unseren indirekten Nachbarn

BROT & SINNE.

Die vielfach ausgezeichnete Bäckerei arbeitet mit traditionellen Gärverfahren & Mehl aus dem Saarland.

WWW.BROTUNDSINNE.DE

Saarbrücker Edelpilze mit Bio-Zertifizierung beziehen wir bei

MIRKO KALKUM,

der diese in den Saarbrücker Stadtstein-Stollen züchtet.

WWW.EDELPILZZUCHT-SAARBRÜCKEN.DE

MONDO DEL CAFFÈ

heißt das luxemburgische Familienunternehmen von dem wir unseren ausgewählten Kaffee beziehen. In ihrer hauseigenen Rösterei verarbeiten sie fair gehandelten Rohkaffee unter anderem aus Indien, Ruanda & Brasilien - ganz ohne Zwischenhändler & zu besten Konditionen für die Familien, die die Plantagen bewirtschaften.

WWW.MONDODELCAFFÈ.DE

