

EIEIEI

KRÄUTERRÜHREI - 9.9 (veggy)
Von 3 Eiern mit Salatgarnitur & Toast

OMELETTE KLASSIK - 14.9
... mit Schinken, Käse, Salatgarnitur & Toast

OMELETTE VEGGY - 13.9
... mit Käse, Tomatensalsa, Pesto, Salatgarnitur & Toast

GLUTEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Gerne versuchen wir, dir unsere Frühstücke mit einer glutenfreien Alternative oder brotfrei zu bringen. Sprich hierzu oder bei anderen Unverträglichkeiten gerne jederzeit unser Serviceteam an.

ÄNDERUNGEN

Alle anderen Änderungen und Sonderwünsche bei der Bestellung berücksichtigen wir ebenfalls gerne. Den Mehraufwand in der Küche berechnen wir mit 0.50€.

FRÜHSTÜCK

GENUSS-RAUM
Montag bis Freitag 9-12 Uhr
Samstag & Sonntag 9-15 Uhr

CAFE AM ESBAUM
Freitag 9-12 Uhr
Samstag 9-13 Uhr

Hier kommen unsere neuen, mit Liebe zubereiteten Frühstückskreationen. Neben den Gerichten in dieser Karte, lohnt sich auch immer der Blick in unsere Vitrine. Hier bieten wir dir neben unseren heißgeliebten Croissants auch Kuchen, Torten und Snacks. Unser Service-Team empfiehlt dir gern unser wöchentliches Special oder das persönliche Lieblingsfrühstück.

Großer Genuss für kleine Gäste!

Wir lieben es, ein Ort für die ganze Familie zu sein. Damit wir unser kinderfreundliches Konzept (und die Spielecke im GENUSS-RAUM) beibehalten können, bitten wir euch, auf den Verzehr mitgebrachter Snacks und Getränke zu verzichten (Säuglingsnahrung ist hiervon natürlich ausgenommen). Für unsere Gäste bis 6 Jahre haben wir extra kleine Frühstück-leckereien zusammengestellt. Haben eure Kids spezielle Wünsche? Wenn es unsere Küche zulässt, zaubern wir gerne etwas Passendes!



MARIENKÄFERROT - 3.9

Kleines Müsli Bircher Art (alternativ gesüßt mit Agavendicksaft), Apfel, Banane & Erdbeerpüree

HUMMELGELB - 3.9

Kleiner griechischer Joghurt mit hausgemachtem Mangokompott



LIBELLENGOLD - 6.9

Kleines Rührei mit Breze & Butter

SCHMETTERLINGSBUNT - 9.9

Obst der Saison mit Zitronenmascarponecreme, Rohkost mit Kräuterfrischkäse & handliche Puffis



HERZHAFTE

CROISSANT BENE DE LACHS - 18.9

Buttercroissant, Trüffelrischkäse, Salat, Gurke, feiner Räucherlachs, Rührei, Hollandaise & Micro Greens

BURRATA BLISS - 17.9 (veggie)

Landbrot mit Rote-Beete-Meerrettich-Frischkäse, Wildkräutersalat, Avocado, Burrata, gereifter Balsamico & essbare Blüten

PULLED CHICKEN MANGO - 17.9

Geröstetes Brot, Curry-Frischkäse, Salat, homemade pulled Chicken, Mango, Spicy Cashew-Kokos-Crunch

SPICE `N` SOUL - 16.9

(veggie und leicht scharf)

Geröstetes Brot, Frischkäse, Rühreirose, spicy Umami-Pilze, Wildkräutersalat, cremiger Ziegenrischkäse & Crispy Chilli Öl (mit gebratenem Schinken +2€)

DER SCHINKENKÄSETYP - 14.9

Bagel mit Salat, Farmhouseschinken, Cheddar, Rührei, Sriracha Mayo & Kresse

KATHI IM SOMMER - 15.9 (veggie)

Sauerteigbrot, Frischkäse, sommerlicher Rohkostsalat, Rührei, Avocado, Feta & Saatencrunch

GRÜNLAUNE BOWL - 16.9 (vegan)

Salat, Couscous, Avocado, Tomaten, Edamame, Spicy-Umami-Pilze, veganer Bacon & Erdnuss-Limetten-Dressing

SÜSSES

PRETTY IN PINK - 14.9 (vegan)

Iced Smoothie Bowl mit Drachenfrucht, Mango, Passionsfrucht & Ingwer, Vanille-Chia-Pudding, Kokos & essbare Blüten

OMA`S FRENCH TOAST - 9.9

French Toast Style Brioche, Zimtucker & Mangokompott

LEMON BREEZE - 12.9

French Toast Style Brioche, Zitronenmascarpone, Lemoncurd & Marshmallows

MATCHAWOLKE 7 - 14.9

French Toast Style Brioche, Matcha Cold Foam, Mangokompott & Kokos

YOU MAKE ME NUTS - 12.9

French Toast Style Brioche, Haselnusscreme, weiße Schokolade & hausgemachter Haselnusskrokant

BIRCHER MÜSLI - 9.9

Alternativ gesüßt mit Agavendicksaft & frische Früchte der Saison

KOKOSMÜSLI - 10.9 (vegan)

Hafer-Kokos-Müsli, Mangokompott & hausgemachtes Kokosgranola

GRIECHISCHER JOGHURT - 8.9

Griechischer Joghurt, Orangenblütenhonig & Walnüsse

