

BREAKFAST

Freitag - Sonntag von 10:00-14:00 Uhr

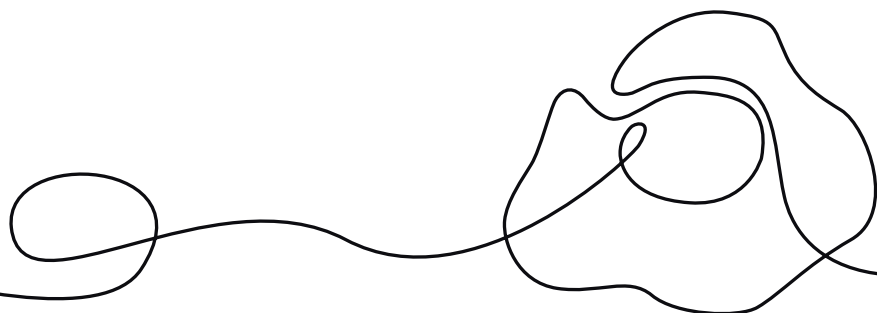
SPEISEN

- fresh florentine** 🌱 14.90
bio joseph brot, frischkäse, babyspinat, cherry tomaten, paprika, jungzwiebel, wachswieches bio ei, sauce hollandaise, brotchips tomate
524kcal, 21g protein, 47g kohlenhydrate, 26g fett
A, C, G, M
- steak benny** 17.90
bio joseph brot, black angus ribeye, rucola, wachswieches bio ei, sauce hollandaise, chimichurri, kressemix
684kcal, 36g protein, 41g kohlenhydrate, 40g fett
A, C, G, M, O
- pastrami sunrise sandwich** 15.90
bio joseph brot, rucola, tomatensalsa, pastrami, cheddar, bio spiegelei, orangenspalte, kressemix
431kcal, 28g protein, 55g kohlenhydrate, 10g fett
A, C, G
- eggs hemingway** 16.90
bio joseph brot, guacamole, wildkräuter, paprika, pickled onion, räucherlachs, wachswieches bio ei, sauce hollandaise, sesam, limettenspalte, kressemix
652kcal, 29g protein, 47g kohlenhydrate, 37g fett
A, C, D, G, L, M, N, O
- pastrami & eggs** 10.90
bio spiegelei, pastrami, jungzwiebel, knoblauch chips, paprika trüffel mayo, bio joseph brot
420kcal, 30g protein, 37g kohlenhydrate, 16g fett
A, C, M
- french toast** 🌱 13.90
butterzopf, french toast liquid, griechisch joghurt 10%, tonka beerenragout, ahornsirup, pistazie, staubzucker, orangenspalte, minze, zimt
509kcal, 14g protein, 71g kohlenhydrate, 18g fett
A, C, G, H
- mexican shakshuka** 🌱 14.90
chili ragout base, pochirtes bio ei, wildkräuter, protein bbq nachos, jungzwiebel, paprika, chili flocken, bio joseph brot
500kcal, 26g protein, 45g kohlenhydrate, 22g fett
A, C
- oriental eggs** 🌱 14.90
bio spiegelei, baba ganoush, wildkräuter, paprika, granatapfel, oliven mit stein, bio joseph brot
515kcal, 29g protein, 33g kohlenhydrate, 28g fett
A, C, N
- scrambled eggs** 🌱 14.90
bio rührei, babykartoffel, cherry tomaten, jungzwiebel, babyspinat, tomatensalsa, vegane hackbällchen, frischkäse, parmesan, kressemix
472kcal, 36g protein, 23g kohlenhydrate, 25g fett
C, G
- omelette** 🌱 11.90
omelette, paprika, jungzwiebel, brotchips tomate, parmesan, guacamole, orangenspalte, kressemix, bio joseph brot
553kcal, 34g protein, 36g kohlenhydrate, 28g fett
A, C, G, L, N
- sweet surprise bio porridge** 🌱 8.90
bio porridge, vollmilch 3,5%, süßstoff, bio nuss nougat creme, oreo crunch, bananenchips, mandelsplitter, giotto, minze, zimt
643kcal, 20g protein, 71g kohlenhydrate, 29g fett
A, F, G, H
- fruity & creamy bio porridge** 🌱 8.90
bio porridge, vollmilch 3,5%, süßstoff, banane, tonka beerenragout, apfel, weintrauben, kokoschips, minze, zimt
485kcal, 18g protein, 62g kohlenhydrate, 17g fett
A, G
- healthy fruits** 🌱 10.90
griechisch joghurt 10%, bananen, mango, tonka beerenragout, brombeeren, pistazie, chia samen, minze
441kcal, 18g protein, 30g kohlenhydrate, 26g fett
G, H

EXTRAS

- bio joseph brot 🌱 2.50
- portion ei 🌱 2.65

🌱 VEGGIE 🌱 VEGAN



COFFEE

SIGNATURE COFFEE

DASANABOL. bezieht seinen individuell gerösteten Kaffee ausschließlich von Händlern, welche die Qualität und harte Arbeit der Kaffeefarmen wertschätzen und diese auch fair entlohnen. Unsere Shots und Kaffeegetränke werden auf einer 3-gruppigen Slayer Espresso zubereitet – eine Maschine wie von einem anderen Stern. Vom Design bis zu den Materialien ein durchdachtes Meisterwerk mit einem Ziel: das Beste aus jedem Kaffee herauszuholen.

indien äthiopien espresso single 2.90
doppio 4.20

ein klassiker, der sich durch einen runden, beständigen körper und einen schokoladigen geschmack auszeichnet. rund, süß, wenig säure und herrlich cremig. perfekt balanciert ist er ein allrounder für alle kaffeegetränke.

single macchiato 3.40

ein single espresso aus brasilien mit einem hauch von milchschaum. der name macchiato rührt wie beim latte macchiato vom gefleckten („macchia“) milchschaum her. er zeichnet sich im gegensatz zu cappuccino und caffè latte durch den intensiveren kaffeeengeschmack aus

cold brew 5.20

der nötige friskkick an heißen sommertagen. hier trifft kaffeeverständnis auf baristakunst. grob gemahlener kaffee aus äthiopien, der sich über 18 stunden mit 4 grad kaltem wasser verbindet. 250ml serviert im tumbler whisky glas mit eis.

cappuccino 4.10

ein shot espresso aus brasilien mit 150ml milch. die absolute des kaffeeegenusses schmeckt allen. die raffinierte latte art verleiht dieser symphonie noch das visuelle i-tüpfelchen.

flat white 4.90

der große bruder des cappuccinos. die kraft eines doppios aus brasilien wird durch die perfekt geschäumte milch gezähmt und so zum intermezzo aus purem kaffeeegenuss und angenehmem mundgefühl. 40ml espresso vermengt mit 130ml milch machen dieses getränk zu einem cappuccino mit doppeltem kaffeeengeschmack.

café latte 4.30

eine große tasse wird mit einem single shot espresso (brasilien) gefüllt. 200ml geschäumte milch verbinden sich anschließend mit dem schwarzen gold und ergeben einen cappuccino mit mehr milchgeschmack.

verlängerter 3.20

ein single espresso ist dir zu wenig und ein doppio zu stark? here we go. beim verlängerten hast du die möglichkeit deinen espresso mit heißem wasser „länger“ zu machen. wenn kaffee länger genossen werden kann, ist das grundsätzlich sehr schön.

latte macchiato 4.90

latte heißt „milch“ und „macchiato“ bedeutet befleckt bzw. fleckig. es handelt sich also um eine „fleckige milch“. serviert in einem länglichen glas bilden 270ml stark geschäumte milch die basis. darauf kommt ein single shot unseres espressos aus brasilien. herrlich anzusehen – ein genuss.

filter v60 6.50

hier haben sie die möglichkeit unterschiedliche hochwertige filterkaffeesorten zu erleben. fragen sie unseren barista nach der aktuellen bohne.

freddo 4.50

schaumig gerührter und cremiger espresso aus brasilien. gerade, wenn es im frühjahr wärmer und im sommer richtig heiß wird, lieben wir das erfrischende rezept – purer geschmack, schön kalt und cremig. dürfen wir vorstellen? der kaffee freddo – ein 45ml kalt geschlagener doppio.

iced milk doppio 5.20

unsere kreation, in der sich die haptik aus hart geschlagener kalter vanille-proteinmilch mit einem heißen doppio verbinden. eiswürfel und zimt vollenden diesen genuss. bestehend aus 100ml milch, 15g vanille protein und einem doppelten espresso aus brasilien.

bloody orange 5.90

ein mit 200ml orangensaft und rosmarin angereicherter cold brew. angeblich soll kaffee gemischt mit zitrusfrüchten ein wachmacher und heilmittel/unterstützend gegen migräne sein.

espresso tonic 5.20

ein espresso brasil, tonic water, minze und frische zitrone genügen, um einen puristischen longdrink zu mixen, der das zeug zum superstar hat.

double mint 4.50

ein doppio brasil trifft auf die ätherischen öle frische minze. eine ungläubliche kombination aus reinen rohstoffen.

classic affogato 6.90

einen espresso mit dem gewissen extra genießen? zartes vanilleeis umhüllt von aromatisch-intensiven espresso - das italienische dessert mit einer extraportion koffein, erfrischung und einem süßen touch.

cortado 3.90

ein cortado ist ein getränk, das aus espresso besteht, der mit etwa der gleichen menge warmer milch gemischt wird, um den säuregehalt zu reduzieren. die milch in einem cortado ist gedämpft, aber nicht schaumig und „texturiert“. ein single shot brasilianischer espresso serviert im stamperl.

heiße schokolade 4.50

220ml heiße milch ergeben sich auf edlem bio kakao.

