

FRÜHSTÜCK bis 14.30 Uhr

SÜSS

BIRCHERMÜSLI [vegan]

Hafer- & Mehrkornflocken | Pistazienmus | Kokosraspeln | Hanf- & Chiasamen | Banane & Passionsfrucht 9.5

+ zusätzlich mit griechischem Joghurt & Honig *greek yoghurt & honey* 2.5

Birchermüsli made with multigrain flakes, pistachio purée, coconut, seeds, banana & passion fruit

HAFER-GRANOLA [vegan]

Beeren & saisonales Obst | Kokosraspeln | Cashewmus | Haferjoghurt oder griechischer Joghurt 9

Oat granola, berries & seasonal fruit, coconut, cashew purée, greek yoghurt or oat yoghurt

CROISSANT MIT GEDÖNS [vegan]

Croissant von „Moin“ | Johannisbeergelee und Butter *Croissant, currant jelly and butter* 6.5

+ zusätzlich ein gekochtes Ei & saisonales Obst *add an egg & seasonal fruit* 2.5

HAUSGEMACHTE BELGISCHE WAFFELN *Homemade waffle*

...mit Kirsch-Kardamomragout & Mascarponecrème *cherry-cardamom ragout & mascarpone* 9

...mit Schokoladencrème & Pistazienmus *chocolatecrème & pistachio purée* 10.5

...mit knuspriger Speck | Ahornsirup | Nussbutter *crunchy bacon, maple syrup, butter* 12.5

SALZIG

PRINCE [vegan]

Karottenlachs | Avocado Grie Soss | Süßkartoffel-Chili-Aufstrich | marinierte Ofenchampignons |

Kürbisbulgur | saisonales Obst | Johannisbeer-Gelee | Brotkorb

13.9

vegan salmon, avocado "grie soss", sweet potato-chili-cream, mushrooms, pumpkin bulgur, seasonal fruits, currant jelly, bread

TINA TURNER

Lehntaler Käse & Kräuter Camembert | Süßkartoffel-Chili-Aufstrich | Tomate & Mozzarella

Kürbisbulgur | aufgeschlagene Nussbutter | Johannisbeer-Gelee | Brotkorb

14.5

Two different cheeses, sweet potato-chili-cream, tomato & mozzarella, pumpkin bulgur, currant jelly, bread and butter

CELINE DION

Pochiertes Ei & Sauce Hollandaise | Chorizo | Tomate & Mozzarella | geräucherter Lachs | Johannisbeer-Gelee

saisonales Obst | aufgeschlagener Nussbutter | Rohkost | Schnittlauch Frischkäse | Brotkorb

16.9

Poached egg & sauce hollandaise, chorizo, tomato & mozzarella, smoked salmon, seasonal fruits, butter, vegetables, currant jelly, chive

Vegetarische Option *vegetarian option*

15.5

EIERSPEISEN

Die Sauce Hollandaise bereiten wir selbst frisch zu – die Eier stammen vom Bioland Hof Krehbiel.

DER ALTSTADTCAFÉ KLASSIKER

Zwei pochierte Eier im Glas | aufgeschlagene Nussbutter | Kaisers 5-Kornbrot

6.5

Two poached eggs / butter / multigrain bread

EGGS BENEDICT

Zwei pochierte Eier | Zellertaler Kochschinken | Sauce Hollandaise | Vetter's Weißbrot

15.9

Two poached eggs / boiled ham / sauce hollandaise / pane italiano

EGGS FLORENTINE

Zwei pochierte Eier | Lehtaler Käse der Hof Lehtmühle | Sauce Hollandaise | Babyspinat | Vetter's Weißbrot 14.9

Two poached eggs / cheese / sauce hollandaise / spinach / pane italiano

EGGS ROYAL

Zwei pochierte Eier | Geräucherter Lachs | Sauce Hollandaise | Babyspinat | Vetter's Weißbrot

16.5

Two poached eggs / smoked salmon / sauce hollandaise / spinach / pane italiano

EGGS DELUXE

Zwei pochierte Eier | Geräucherter Lachs | Avocado | Trüffelöl | Sauce Hollandaise | Vetter's Weißbrot

19.5

Two poached eggs / smoked salmon / avocado / truffle oil / sauce hollandaise / pane italiano

BROTE Breads

Köstner's Kostheimer Natursauerteigbrot, handgemacht!

BROT mit

cremige Burrata | Tomatenpesto | Rucola | geröstete Kerne

Bread with creamy burrata, tomato pesto, rocket, roasted pumpkin seeds

13.5

BROT mit

Avocado Grie Soss | Rucola | Süßkartoffelcrème | Röstzwiebeln

Bread with avocado grie soss, rocket, sweet potato crème, roasted onions

12

BROT mit

crispy Bacon | zwei pochierte Eier | Frischkäse | Schnittlauch

Bread with crispy bacon, two poached eggs, cream cheese, chive

14.9

Ergänze dein Brot mit zwei pochierten Eiern *with two poached eggs*

+ 4.5

Ergänze dein Brot mit geräuchertem Lachs *with smoked salmon*

+ 5

LUNCH ab 12

Die Kuchenauswahl findet Ihr an der Theke.

Unsere wechselnden Lunchgerichte findet Ihr auf unserer Instagram Seite.
Wir bieten in der kalten Jahreszeit täglich eine hausgemachte Suppe an!

ALTSTADTCAFÉ HERBSTSALAT <i>Salad with pumpkin bulgur, sweet potato crème, roasted seeds & mushrooms</i>	12.9
winterliche Salate Kürbisbulgur Süßkartoffelcrème geröstete Kerne & Champignons + zusätzlich noch cremige Burrata & Schnittlauchöl <i>creamy burrata</i>	4.5
WARME ZIMTSCHNECKE mit Schoko-Karamell-Soße <i>warm cinnamon bun with chocolate caramel sauce</i>	5.5

...nach 15 Uhr: Bitte fragt unseren Service...wir lassen niemanden mit leerem Magen nach Hause gehen 😊