

Pancakes



3 frischgebackene, goldbraune und einmalig fluffige Pancakes

Wahlweise auch vegan 🌱 (+1€)

Classic

Ahornsirup oder Zimt & Zucker, dazu Butter

Tipp: mit Bacon +3,00

8,50

Apple

gefüllt mit frischen Apfelstücken, dazu Apfelmus, Zimt und Puderzucker

8,90

Blueberry

gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Butter und Ahornsirup

9,90

Lotus Dream

Lotus Crumble, Vanille Eis, Beeren und Lotus Sauce

10,90

Chocolate Dream

Nutella, Banane, Schokoladensoße und Schokochips

10,90

Strawberry

Erdbeeren, Vanilleeis, weiße Schokosoße und Erdbeersöße

10,90

Süße Eigenkreation

3 Toppings deiner Wahl

9,90

🌱 vegane Toppings: Apfel, Blaubeere, Banane, Erdbeeren, Schokochips, Krokant, Oreo, bunte Streusel, Erdnussbutter, Ahornsirup, Karamellsoße, Erdbeersöße, Apfelmus, vegane Nuss-Nougat Creme, vegane Butter

Nutella, gezuckerte Milchcreme, weiße Schokoladensoße, Lotussoße, Schokoladensoße, Vanilleeis, Schokoladeneis, Smarties, Kinderriegel, Joghurt, Butter, Vanillesoße

Herzhafter Pancakes

Ein herzhafter großer Pancake

Cheese & Bacon

gefüllt mit Bacon und Gouda, dazu Sauerrahm

11,50

Mediterran

gefüllt mit Spinat, Feta, getrocknete Tomate und Rucola

12,50

Salmon

gefüllt mit Räucherlachs, Avocado, dazu Avocado-Pesto und Rucola

14,80

Herzhafte Eigenkreation

3 Toppings deiner Wahl

12,50

Tomate, getrocknete Tomaten, Avocado (+1€), Zwiebel, Olive, gebratenes Gemüse, Spinat, Rucola, Spiegelei

Gouda, Brie, Ziegenkäse (+1€), Feta, Parmesan

Räucherlachs (+1,50€), gekochter Schinken, roher Schinken, Sucuk (+1€), Hähnchen, Falafel (+1€), Baconwürfel

Frühstück ...aus der Pfanne



Wähle zwischen **Rührei**, **Omelett** oder **Spiegelei**

✓ Wahlweise VEGANES Rührei (+2€)

dazu Toast, Butter und ein kleiner Obstsalat

Spinat, Tomate, Feta	9,20
Bacon, Käse, Tomate	9,60
Sucuk, Feta, Oliven	9,80
Schinken, Käse	8,90
Lachs, Feta, Avocado	11,40
Feta, Tomate	8,90

...aus dem Glas

Overnight Oats mit frischen Früchten (wahlweise VEGAN ✓)	6,90
---	------

Klassisches Frühstück

Französisches Frühstück	6,90
Ein Croissant mit Butter, Marmelade und ein Milchkaffee	
Großes Frühstück (glutenfrei +1€)	13,50
Ein Brötchen, ein Körnerbrötchen, ein Croissant, Käse- und/oder Wurstausswahl, Butter, Marmelade	
Lachsfrühstück (glutenfrei oder ✓ vegan +1€)	14,50
Ein Brötchen, ein Körnerbrötchen, Räucherlachs, ein gekochtes Ei, Dill-Senf-Soße, Butter	

Belegte Bagels

Nr.1 ✓ Tomate-Paprika Streichcreme, Käse, Gurke, Tomate	5,50
Nr.2 gekochter Schinken, Käse, Frischkäse, Salat, Tomate	5,50
Nr.3 Bacon, Käse, Spiegelei, Butter	5,80
Nr.4 Brie, Preiselbeere, Rucola	5,50
Nr.5 ✓ Olive, getrocknete Tomate, Avocado-Pesto	5,50
Nr.6 Tomate, Avocado, Frischkäse	5,50
Nr.7 gebratener Sucuk, Spiegelei, Tomate, Petersilie	6,50
Nr.8 Lachs, Avocado-Pesto, Tomate, Rucola (wahlweise VEGAN ✓)	8,50
Nr.9 Ei Benedikt, Sauce Hollandaise, Bacon, Avocado, Tomate	8,50
Nr.10 ✓ Falafel, Hummus, Tomate, Gurke, Rucola	7,50

Suppen

Cremige rote Linsensuppe ✓

7,50

Deftige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

8,90

Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Ingwer und Kokosmilch ✓ 7,50

Salate

Balsamico ✓, Joghurt oder Honig-Senf-Dressing, dazu Brot

Beilagensalat ✓

4,90

Salatmix, Gurke, Tomate

Salat Ziegenkäse

13,90

warmer Ziegenkäse, Granatapfel, geröstete Cashewkerne, Salatmix

Salat Stadtflair

13,90

Gegrillte Hähnchenbrust, Bacon, Parmesan, Salatmix, Gurke, Tomate

Falafelsalat ✓

13,90

Falafel, Salatmix, Tomate, Gurke, Sesam, Kichererbsen

Kartoffelspezialitäten

Wähle zwischen einer **großen Ofenkartoffel** oder **zwei Reibekuchen**

Klassisch

9,90

Sauerrahm (veganer Sauerrahm+ 0,50€ ✓) und Salatbeilage

Bunt ✓

13,50

Guacamole, gegrilltes Gemüse, Kichererbsen und Salatbeilage

+ gegrillte Hähnchenbrust 3,50

+ gegrilltes Gemüse 3,00

+ Räucherlachs 5,00

+ veganer Räucherlachs 4,50

Pastagerichte

Rote Linsen-Bolognese mit Pasta ✓

13,50

Pasta Chicken (wahlweise VEGAN ✓)

14,90

Gegrilltes Hähnchen und Gemüse

Avocado Dream ✓

12,50

Hausgemachtes Avocado-Pesto mit Zwiebel, Cashews und Rucola

Flammknuchen

Elsässer Art Wahlweise VEGAN ✓ (+1,50€)

10,90

Speckwürfel, Käse, Zwiebel, Schmand

Ziegenkäse

12,90

Birne, Honig, Ziegenkäse, Schmand, Rosmarin

Brie

10,90

Brie, Preiselbeeren, Rucola, Schmand

Lachs Wahlweise VEGAN ✓ (+1,50€)

14,50

Räucherlachs, Spinat, Zwiebel, Schmand, Käse

Stadtflair ✓

10,90

Veganer Sauerrahm, gegrilltes Gemüse, Rucola

Heiße Getränke



mit Bohnen aus der
Koblenzer Rösterei NERO

Kaffee normal/ groß	3,20/ 4,20
Milchkaffee	4,20
Cappuccino normal/ groß	3,20/ 4,20
Latte Macchiato	4,50
Flat White	4,00
Espresso normal/ doppelt	2,70/ 4,00
Vegane Milchsokolade 	4,30
Heiße Schokolade	4,50
– Milchsokolade	
– Zartbitterschokolade	
– White Vanilla	
– Haselnuss	
– Spekulatius	
Chai Tea Latte	4,80
- Classic	
- Green Tea Matcha	
- Vanille	
- Kokos-Mandel	
- Pumpkin	
Heiße Schokolade/ weiße Schoko mit Espresso und Sahne	6,00
Heiße Zitrone/ Heißer Ingwer	3,50
Heiße Zitrone mit Ingwer	4,00

Goldene Milch	5,50
(Mandelmilch/ Ingwer/ Kurkuma/ Ahornsirup & Zimt)	
Pink Latte	5,50
(Mandelmilch/ Rote Beete Saft/ Ahornsirup/ Zimt/ Vanillesirup)	
Peanut Butter Coffee	5,50
(Hafermilch, Kaffee, Erdnussbutter, Vanillesirup)	
Pumpkin Spice Latte	5,50
(Milch, Espresso, Kürbispüree, Pumpkin Spice Gewürz)	

Frischer Minztee	3,90
------------------	------

Unsere Teesorten:	3,50
Earl Grey*, Assam, Japan Sencha, Rooibos, Grüner Rooibos Ingwer-Zitrone, Anis-Kümmel-Fenchel, Rooibos Sahne-Caramel, Gourmet Kräuter, Heiß&Innig, Pfefferminze, Kamillenblüten, Feige-Rosé	
*aromatisiert	
Heißgetränke mit Sirup	+0,50
- Karamell - Haselnuss	
- Vanille - Kokos	

 Alternativ mit Hafer-, Mandel- oder Lactosefreier Milch

Handgemachte Erfrischungen

Limonaden	0,3	4,50	Iced Coffee & More		
• Himbeer-Rosmarin	0,5	6,00	• Iced Latte	0,3	5,50
• Minz-Limette			• Iced Latte Coconut	0,3	6,00
• Holunder-Zitrone			• Iced Matcha Strawberry	0,3	6,00
• Maracuja-Ingwer-Limette			• Lotus Iced Latte	0,3	6,90
• Erdbeer-Limette			• Eiskaffee	0,3	6,90
• Rhabarber-Vanille			• Eisschokolade	0,3	6,90
• Zitroneneistee			Iced Chai	0,3	5,90
Detox Wasser	0,3	4,10	• Classic		
• Zitrone-Gurke-Minze	0,5	5,70	• Vanille		
• Ingwer-Zitrone-Orange			• Matcha		
• Himbeere-Minze			• Kokos-Mandel		
• Erdbeere-Apfel-Minze					
			+ mit Espresso		+ 1,00

Alkoholfreie Erfrischungen

Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Mezzo Mix	0,33	4,00
Fanta		
Sprite		
Gerolsteiner	0,25	3,00
Naturell, Sprudel	0,75	6,90
Mineralwasser	0,5	4,50

Frisch gepresster Orangensaft	0,2	4,90
Säfte und Nektare* pur oder als Schorle		
- Apfel		
- Maracuja*		
- Orange	0,2	3,00
- Rhabarber	0,4	5,00
- Schwarze Johannisbeere		

Biere



Flaschenbiere

Bitburger Pils/ Radler/ alkoholfrei	0,33	3,50
Köstritzer Schwarzbier	0,5	5,50
Paulaner Weizenbier/ alkoholfrei	0,5	5,50

Weine

Deutsche vegane Qualitätsweine vom Weingut Schmahl 

				
Weißwein	0,2	0,75	Sekt & Spritzgetränke	
Riesling trocken	5,50	16,90	Sekt trocken	3,70
Riesling feinherb	5,50	21,90	Hugo	8,50
Roter Muskateller feinherb	6,20	19,50	Aperol Spritz	8,50
Grauburgunder trocken	6,20	19,50	Sommerschorle (Rosé / Tonic Water/ Limette / Minze)	8,50
Weißburgunder trocken	6,20	19,50	Lillet Wild Berry	8,50
Blanc de Noir feinherb	6,30	20,50	Ramazzotti Rosato Mio	8,50
Rosé			Limoncello Spritz	8,50
Blauer Portugieser feinherb	5,70	17,50	Maracuja Spritz	8,50
Rotwein			Alkoholfreier Orangenspritz	5,90
Dornfelder trocken	5,50	16,90		
Blauer Spätburgunder lieblich	5,50	23,00		
Spätburgunder halbtrocken	5,50	16,90		

Alle Weine enthalten Sulfite

Kuchen

Täglich frisch gebackene, abwechslungsreiche **Kuchen und Torten**, auch vegan.

Frag unsere nette Bedienung oder überzeuge dich selbst an unserer Kuchenvitrine.

Apfelstrudel

Vanillesoße	6,00
Vanilleeis und Sahne	7,00

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) liegt an der Theke bereit.

