



Café Atelier

FOOD WITH LOVE FOR EVERYONE

Vegan
options

Kuchen

Siehe Theke

Folge uns auf

 ATELIERLADENCAFE

 ATELIERLADENCAFE



Café Atelier

FOOD WITH LOVE. FOR EVERYONE

Über uns

Herzlich willkommen im Café Atelier,

hier lebt und atmet unser Motto "Food with Love for Everyone".

Unsere frisch zubereiteten Speisen sind mehr als nur ein Genuss für den Gaumen.

Mit veganen, vegetarischen und glutenfreien Frühstücksvarianten, wechselnden Tagesgerichten und Sandwiches, Wraps und Salaten sorgen wir dafür, dass wirklich jeder Gast etwas Leckeres bei uns findet. Unsere Kuchentheke lockt mit frischen, hausgebackenen Kreationen, von welchen auch ganze Kuchen vorbestellt werden können. Sowohl alle Speisen als auch unsere Kaffeespezialitäten und Kaltgetränke werden mit viel Liebe zubereitet.

Bei uns erlebt Ihr nicht nur Gastronomie, sondern auch eine entspannte Atmosphäre, eine Auszeit vom Alltag in der ihr euch um nichts kümmern müsst.

Unser Café ist ein Ort der Gemeinschaft, an dem Ihr Euch alleine oder in Gruppen jeden Alters gleichermaßen aufgehoben fühlen könnt. Schön, dass Ihr da seid.




Joni &
Achim ☺

Heiße Getränke

Kaffee

Espresso	2,7 / 3,7
Espresso Macchiato	2,9 / 3,9
Americano	2,9 / 3,9
Kaffee Crema	2,9 / 3,9
Cappuccino	3,9 / 4,9
Flat White	4,5
Milchkaffee	4,8
Latte Macchiato	4,8
Flavorshots	0,8

SORTEN: Vanille / Karamel / Haselnuss/ Kokos

Alternative Milchsorten:

Hafer (+0,3) , Soya, Mandel und
laktosefrei (+0,4). Alle
Kaffeespezialitäten auch
entkoffeiniert erhältlich.

Heiße Bio-Schokolade

Weißer Schokolade	4,9
Vollmilch Schokolade (36%)	4,9
Dunkle Schokolade (45%)	4,9

Chai / Matcha

Chai Latte	4,9
SORTEN: Klassisch / Vanille	
Chai Latte Matcha	4,9
Gewürzmischung mit schwarzem Tee und Matcha	
Green Matcha Latte	5,7
100% Bio Matcha mit Milchschaum	

Große Tasse Tee

Fair gehandelter Bio ChaiTea	3,9
-------------------------------------	-----

SORTEN:

Black Darjeeling
African Earl Grey
Ceylon Breakfast
Masala Chai
Green Himalaya
Happy Belly
Arabian Mint
Wild Fruit
Red Rooibos
Kamille
Ginger Lemon
Frischer Ingwer Tee +0,3
Frischer Minz Tee +0,3

Kalte Getränke

Hausgemachter Eistee 0,4l	5,5
Mit frischen Beeren oder Ingwer-Zitrone	
Proviant Bio Schorlen 0,33l	4,1
Apfel / Granatapfel & Kirsch	
Proviant Bio Limonaden 0,33l	4,1
Zitrone / Rhabarber	
Proviant Cola/Zuckerfrei 0,33l	4,1
Fairtrade	
Mezzo Mix 0,33l	3,9

Orangensaft 0,25 / 0,5l	3,7 / 6,4
100% Orangensaft	
Eiskaffee 0,4l	5,9
Mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	
Wasser 0,25l oder 0,75l	2,1/ 6,1
Aus der Glasflasche - spritzig / still	
Alkoholfreies Weizen 0,5l	4,8
Lammsbräu (Bio) alkoholfrei 0,33l	4,2

Frühstück den ganzen Tag

Kunterbunt I

Schwarzwälder Schinken, versch. Salami- und Käsesorten, hausgemachte Marmelade, Butter, ein Mehrkornbrötchen, ein Butter-Croissant sowie frisches Gemüse und Obst.

15,0

Kunterbunt II

Verschiedene Käse- und Hummus-Sorten, hausgemachte Marmelade, Butter, ein Mehrkornbrötchen, ein Butter-Croissant sowie frisches Gemüse und Obst.

15,4

Kunterbunt III

Avocado, versch. Hummus-Sorten, hausg. Marmelade und Erdnussbutter.
Sojajoghurt mit frischem Obst, Knuspermüsli und Agavendicksaft.
Ein Mehrkornbrötchen, eine Scheibe Brot sowie frisches Gemüse und Walnüsse.

16,2

Frühstückswrap

Zwei Spiegeleier, Käse, Avocado, Cherry-Tomaten, frischer Spinat und pikanter oder klassischer Hummus.

14,9

Kikeriki

Omelett aus drei Eiern mit zwei Zutaten:
Champignon, Tomate, Paprika oder Schinken.
Dazu ein Mehrkornbrötchen, Butter und frisches Gemüse.

13,9

Süßer Start

Bunter Teller mit einem Mehrkornbrötchen, einem Butter-Croissant, Haselnuss Nougatcreme, hausgemachter Marmelade, zwei Butter und saisonalen Früchten.

12,5

Guter Start

Ein gekochtes Ei, Portion Käse, ein Mehrkornbrötchen, Butter, frisches Gemüse und Obst.

11,4

Schale Joghurt

Sahnejoghurt / Sojajoghurt (+ 1,5), saisonale frische Früchte und Beeren, Chiasamen, Knuspermüsli und Honig oder Agavendicksaft.

8,9



Schlemmerfrühstück für Zwei

Zwei Gläschen Sahnejoghurt mit frischen saisonalen Früchten, Chiasamen, Knuspermüsli & Honig. Schwarzwälder Schinken, versch. Salami- und Käsesorten und zwei gekochte Eier nach Wunsch.

Hausgemachte Marmelade, Butter, zwei Mehrkornbrötchen, zwei Butter-Croissants sowie frisches Gemüse und zwei 0,1L Gläser Orangensaft (Kann auch als vegetarische Variante bestellt werden).

35,0

☛ Auch als Brunchboxen zum vorbestellen und Mitnehmen ☛

Extras zu den Frühstücksoptionen

Brot	Butter-Croissant
1,6	3,0
Mehrkornbrötchen	Hummus
1,9	2,3
Glutenfreies Brot	Rote Zwiebeln
2,2	1,0
Frühstücksei	Avocado
2,0	2,5
2 Rühreier	Butter
4,6	1,4
Hausgemachte Marmelade	
1,5	

Riesen Sandwiches

1/4 Fladen mit geschmolzenem Käse, frischem Salat, Kirschtomaten, Gurke und klassischem oder pikantem Hummus.

Vegetarisch gebr. Pilze und Zucchini 13,5	Schinken 13,5	Thunfisch 13,5
Vegan  Avocado, gebr. Pilze und Zucchini 13,9	Hähnchen gebr. Hähnchenbruststreifen 13,9	

Wraps

Mit geschmolzenem Käse, frischem gemischtem Salat, Kirschtomaten, Paprika, Gurke und hausgemachtem Joghurt-Dressing.

Vegetarisch gebr. Pilze und Zucchini 12,9	Schinken 12,9	Thunfisch 12,9
Vegan  Avocado, gebr. Pilze und Zucchini 13,9	Hähnchen gebr. Hähnchenbruststreifen 13,9	

Großer Gemischter Salat 9,9

Mit frischen gemischten Salatblättern, sowie Babyspinat, Kirschtomaten, Paprika, Gurke und Sonnenblumenkernen. Dazu Balsamicodressing und eine Scheibe Brot. Bestelle gerne dazu:

Pilze und Zucchini +3,5	Kichererbsen +3,5	Hummus +2,3
Hähnchen +3,9	Avocado +2,5	Parmesan +2,2
Thunfisch +3,5	Schinken + 3,0	



**Frage gerne auch nach der
Wochenkarte mit den
wechselnden Tagesgerichten**

**Frisch gebackene Kuchen
Bitte wirf einen Blick in unsere Kuchentheke**

• Ganze Kuchen auch auf Vorbestellung •

Die Küche schließt um 16:30 Uhr

MONTAG-SONNTAG 9:30 - 17:00

FEIERTAG 9:30 - 17:00

ladencafe@gmail.com
DE +49 911 801 95860

Alle Preise in Euro.
Wende dich bei Fragen zu den Allergenen bitte an das Personal.
März 2026



VIELEN DANK FÜR EUREN BESUCH.