

Hauptgerichte

- Healthy Chicken Bowl** – 13,90 €
Basmati Reis, Avocado, Edamame, Blattspinat, Hähnchen, Brokkoli, Mango, Sesam und Dressing
- Parmigiano Cheese Ball** – 9,90 €
Parmesan, Champignons gefüllt mit Schafskäse - Creme und hausgemachtem Salat
- Flammkuchen** – 10,90 €
mit Speck und Zwiebeln
- Flammkuchen Vegan** – 10,90 €
mit Saisonalem Gemüse
- Flammkuchen del mundo** – 11,90 €
Creme fraiche, schwarze Oliven, grüne Peperoni. Walnüsse, Feta - Käse, Oregano, hausgemachte Sauce
- Süßkartoffel aus dem Ofen** – 12,90 €
Avocado, Kichererbsen, Rucola, Schafskäse und Granatapfel
- Tomaten Hackfleisch Tajine** – 11,90 €
Mit unserem hausgemachten Salat und Brot
- Grüne Spargelspitzen auf Spargel - Ravioli** – 13,90 €
Dazu hausgemachte Zitronen - Salbei - Butter - Sauce
- Steak de Paris** – 16,90 €
mit Pommes Frites und Salat
- Falafelsalat** – 10,90 €
- Ziegenkäsesalat** – 10,90 €
- Cordon Bleu vom Hähnchen** – 13,50 €
mit Pommes Frites und Salat
- Schweineschnitzel** – 12,90 €
mit Pommes Frites und Salat
- Lachssalat**– 16,00 €
- Crispy Chicken Burger** – 13,90 €
- Süßkartoffelpommes Frites** – 4,90 €
- Kartoffelpommes Frites** – 4,50 €

Cocktails

- Cocktails mit Alkohol**
Daniel´s Cocktail (Dirty Chai Blend) - 8,80€
Chaipulver, Espresso Roma Forte, Kokosnuss Sirup, Milch, Weißer Rum
Margarita - 8,80€
Tequila, Cointreau, Agavensirup, Limettensaft
Cosmopolitan - 8,80€
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft
Tequila Sunrise - 7,90€
Tequila, Orangensaft, Gernadinensirup, Zitronensaft
Sex on the Beach - 8,80€
Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Zitronensaft, Orangensaft
Ocean Sunrise - 7,90€
Vodka, Gernadinensirup, Blue Curacao, Zitronensaft, Soda
Mojito - 8,80€
Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda
Gin Basil Smash - 8,80€
Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup
Pornstar Martini - 8,80€
Vodka, Maracujasaft, Vanillesirup, Limettensaft (Shot Sekt dazu)
Lavendel Martini - 7,90€
Vodka, Lavendelsirup, Holundersirup, Limettensaft
Espresso Martini - 8,80€
Vodka, Espresso, Kahlua, Zuckersirup
Tiramisu Martini - 8,80€
Vodka, Baileys, Espresso, Schlagsahne
Aperol Sour - 8,00€
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zuckersirup, Eiweiß
Whiskey Sour - 8,50€
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß
Moscow Mule - 7,90€
Vodka, Gingerbeer, Limettensaft, Gurke, Minze
Lavender Kiss - 7,90€
Vodka, Lavendelsirup, Vanillesirup, Limettensaft, Soda

- Cocktails ohne Alkohol** - 6,50€
Virgin Mojito
Minze, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda
Strawberry Crush
Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Kokosnuss-sirup, Soda
Ipanema
Maracujasaft, Limette, Ginger Ale, Rohrzucker, Minze

- Spritzer** - 6,90€
Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Soda
Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda
Hugo
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette, Soda
Lillet Wild Berry
Lillet, Wild Berry Schweppes, Rote Früchte
Mundo Spritz
Gin, Limettensaft, Gurkensirup, Soda
Heidelberg Spritz
Gin, Prosecco, Heidelbeersirup, Soda
Strawberry Spritz
Gin, Prosecco, Erdbeersirup, Soda

- Longdrinks** - 7,00€
Vodka Lemon
Gin Tonic
Jacky Cola
Cuba Libre

- Schnaps/ Likör**
Vodka - 3,50€
Sambuca - 3,50€
Erdbeer-Limes - 3,00€
Jägermeister - 3,50€
Melone - 3,00€
Limoncello - 3,50€
Averna - 3,50€
Amaretto - 3,50€



Speise- und Getränkekarte

Stullen

Mozzarella Tomaten Rucola Stulle – 9,90 € (C,E,A,A1,G)

Smoked Salmón Stulle – 10,90 € (C,E,A,A1,G)

Burrata Avocado Stulle – 11,90 € (C,E,A,A1,G)



Landbrote

Radieschen Avocado Stulle – 10,50 € (A,A1,A3,A4,H,K)

Walnuss Paprika Stulle – 9,50 € (A,A1,A3,A4,H,K)

Ziegenkäse Feigen Stulle – 11,50 € (A,A1,A3,A4,H,K)

Sandwiches, Salate

- Salami Gouda – 6,90 € (A-N)
- Tomaten Mozzarella – 6,90 € (A-N)
- Avocado und Ziegenkäse – 9,90 € (A-N)
- Rührei und Avocado – 10,90 € (A-N)



Brunch

Rühreiplatte – 10,50 € (C,E,A,A1,G)

mit frischem Basilikum, Salat und Brot

Shakshuka – 11,50 € (A,C,G)

mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ei, Salat und Brot

Schafskäse-Rührei – 12,50 € (C,E,A,A1,G)

mit Spinat, Schafskäse, Ei, Salat und Brot

Rührei im Buttercroissant – 13,90 € (A,A1,A2,C,H,K)

mit Avocado oder Lachs – 14,90 € (A,A1,A2,C,H,K)



Tapas Platte – 19,90 € pro Person (A-N)

Cracker, Baguette, Ziegenkäse, Feigen, Rosmarin, Oregano, Trauben, getrocknete Tomaten, Oliven, Salami, Johannisbeeren, Käsevariationen



Brunch Platte – 16,95 € pro Person (A-N)

Trauben, Salami, Johannisbeeren, Avocado, Lachs, Mozzarella oder Ziegenkäse, Gouda, Tomato-Mozzarella-Spieße, Käse-Trauben-Spieße, Salat, Cracker, Baguette, hausgemachte Marmelade, Butter, Frischkäse

Rührei extra pro Person 4.90 Euro wahlweise: Natur, Shakshuka, Spinat-Feta.

Bowls

Acai Bowl – 11,50 € (F,H,4)

Acai Drops, Mango, Hafermilch, Banane, Dattelsirup, frische Beeren, Chia, Haselnusscreme, Kokosraspeln

Vegane Bowl – 10,50 € (F,E,C,H)

Karamellisiertes Sesam-Tofu, Karotten, eingelegter Rotkohl, Bulgur, Edamame, Erdnuss-Dressing



Sweets

Lotus-Berry Pancakes – 13,50 € (A,A4,G,H,4)

French Toast – 12,50 € (A,A4,G,H,4)

mit Pistaziencreme und Vanilleeis

Tiramisu – 5,90 € (A-N)

Cheesecake – 5,20 € (A-N)

mit Lotus, Kokos, Toffee, Pistazie oder Obst

ETTLI Törtchen Himbeere/Zitrone-Baiser 4,80 € (C,E,H,G)

Müsli – 3,50 € (A-N)

Croissant – 2,20 € (A-N)

Pistazien-Croissant – 3,50 € (A-N)

Schoko-Croissant – 3,50 € (A-N)



Specials

Hausgemachte Torte mit individueller Dekoration – 69,95 €
ca. 20cm



Event-Catering

Event-Catering: Gourmet Buffet – 35,95 € pro Person (A-N)

mit individueller Deko und Partyplanung 5,95 Euro pro Person

Unsere Begeisterung für frische Zutaten und kreative Rezepte möchten wir mit Euch teilen. Alle Buffets sind „ready to eat“ angerichtet und werden wahlweise mit individueller Partydekoration präsentiert.

Kontaktiert uns gerne für eure Wünsche.

Hot and Cold

Café Crema – 3,50 €

Milchkaffee – 3,90 €

Americano – 3,50 €

Espresso – 2,50 €

Espresso Doppio – 3,50 €

Espresso Machiato – 2,80 €

Espresso Doppio Machiato – 3,80 €

Pistazien Espresso – 5,00 €

Cappuccino – 3,50 €

Cappuccino con Panna – 3,90 €

Flat White – 3,90 €

Latte Macchiato – 3,90 €

Pistazien Latte – 5,70 €

Lotus Latte – 5,70 €

Nutella Latte – 5,70 €

Baileys Latte – 5,70 €

Heiße Schokolade – 4,00 €

Heiße Schokolade mit Sahne – 4,80 €

ETTLI Tee Saisonal – 3,50 €

Matcha Latte – 5,70 €

Chai Latte – 5,70 €

Iced Americano – 4,20 €

Iced Latte – 5,20 €

Iced Matcha Latte – 6,20 €

Iced Chai Latte – 6,20 €

Cold Chocolate – 5,20 €

Affogato – 5,80 €

Tafelwasser 0,2 – 1,90 €

Tafelwasse 1,0 – 3,90 €

Coca Cola o. Coca Cola Zero 0,2 – 3,90 €

Saft Schorlen 0,2 (Maracuja, Orange, Johannisbeere, Apfel, Rhabarber) – 2,90 €

Saft Schorlen 0,4 (Maracuja, Orange, Johannisbeere, Apfel, Rhabarber) – 4,90 €

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 – 4,80 €

Frisch gepresster Orangensaft 0,4 – 7,90 €

Hausgemachte Limonaden 0,4 (Erdbeer, Holunder, Heidelbeere) – 5,20 €



Wein Sekt Bier

Faust Bier - Radler 0,3 – 3,90 €

Faust Bier - Weizen hell, Bayrisch hell, Pils oder Weizen hell 0,5 – 5,50 €

Faust Bier Hefeweizen alkoholfrei 0,5 – 5,50 €
Prosecco Spumante Brut, Casa Defra 1754 0,1 – 4,50 €

Weinschorle 0,2l 3,80 € | 0,4l – 5,50 €

Grauburgunder – 5,50 €

Weisburgunger, trocken, Oliver Gabel (Pfalz) 0,2 – 5,20 €

Primitivo trocken, Apulien 0,2 – 5,60 €

Merlot 0,2 – 4,90 €

Roséwein (Philipps Kuhn) 0,2 – 5,20 €

Alle Kaffees werden nachhaltig produziert
und schonend im Trommelröstverfahren
geröstet von unserer Traditionsrösterei

ETTLI

Daniels CAFE
all markets