

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, Heidelbeeren und Lotus Sauce

10,90

Chocolate Dream

Nutella, Banane, Schokoladensoße und Schokochips

10,90

Pistachio

Pistaziencreme, Granatapfel, Engelshaar und Schokoladensoße

10,90

Süße Eigenkreation

3 Toppings deiner Wahl

9,90

 vegane Toppings: Apfel, Blaubeere, Banane, Schokochips, Krokant, Oreo, Erdnussbutter, Ahornsirup, Karamellsoße, Erdbeersoße, Apfelmus, vegane Nuss-Nougat Creme, vegane Butter

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

Herzhaft 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

Herzhaft 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€) 13,90
Ein Brötchen, ein Körnerbrötchen, ein Croissant, Käse- und/oder Wurstauswahl, Butter, Marmelade

Lachsfrühstück (glutenfrei oder ✓ vegan +1€) 14,90
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** ✓ 8,00
- Deftige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch** 9,50
- 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** 10,90
Sauerrahm (vegane Sauerrahm+ 0,50€ ✓) und Salatbeilage

- Bunt** ✓ 14,50
Guacamole, gegrilltes Gemüse, Kichererbsen und Salatbeilage

- + gegrillte Hähnchenbrust 4,00
- + gegrilltes Gemüse 3,00
- + Räucherlachs 5,00
- + vegane 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

Flammkuchen

- Elsässer Art** Wahlweise VEGAN ✓ (+1,50€) 10,90
Speckwürfel, Käse, Zwiebel, Schmand

- Ziegenkäse** 12,90
Birne, Honig, Ziegenkäse, Schmand, Rosmarin

- Rote Bete** 13,50
Apfel, rote Beete, Zwiebel, Rosmarin, Feta, Honig

- Lachs** Wahlweise VEGAN ✓ (+1,50€) 14,90
Räucherlachs, Spinat, Zwiebel, Schmand, Käse

- Stadtflair** ✓ 10,90
Vegane 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	
- 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

Alternativ mit Hafer-, Mandel- oder Lactosefreier Milch

Goldene Milch	5,90
• Mandelmilch, Ingwer, Kurkuma, Ahornsirup, Zimt	
Pink Latte	5,90
• Mandelmilch, Rote Beete Saft, Ahornsirup, Zimt, Vanillesirup	
Matcha Latte Pistachio	5,90
• Milch, Matcha, Pistaziensoße	
Peanut Butter Coffee	5,90
• Hafermilch, Kaffee, Erdnussbutter, Vanillesirup	
Pumpkin Spice Latte	5,90
• Milch, Espresso, Kürbispüree, Pumpkin Spice Gewürz	

Frischer Minztee 5,90

Unsere Teesorten: 3,50

Earl Grey*, Assam, Japan Sencha,

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

Hausgemachte Erfrischungen

Limonaden	0,3	4,50	Detox Wasser	0,3	4,10
• Himbeer-Rosmarin	0,5	6,00	• Zitrone-Gurke-Minze	0,5	5,70
• Minz-Limette			• Ingwer-Zitrone-Orange		
• Holunder-Zitrone			• Himbeere-Minze		
• Maracuja-Ingwer-Limette					
• Rhabarber-Vanille					
• Zitroneneistee					

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 

	 0,2	 0,75	Sekt & Spritzgetränke	
Weißwein			Sekt trocken/ alkoholfrei	3,70
Riesling trocken	5,50	16,90	Hugo	8,50
Riesling feinherb	5,50	21,90	Aperol Spritz	8,50
Roter Muskateller feinherb	6,20	19,50	Sommerschorle (Rosé / Tonic Water/ Limette / Minze)	8,50
Grauburgunder trocken	6,20	19,50	Lillet Wild Berry	8,50
Weißburgunder trocken	6,20	19,50	Limoncello Spritz	8,50
Blanc de Noir feinherb	6,30	20,50	Maracuja Spritz	8,50
Rosé			Alkoholfreier Orangenspritz	5,90
Blauer Portugieser feinherb	5,70	17,50		
Rotwein				
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
 Wahlweise VEGAN	(+ 1,00)

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

