

café MOZART



FRÜHSTÜCK

FRENCH TOAST

mit Ahornsirup und Beeren der Saison, Kürbiskerne, Walnüsse

12,90 €

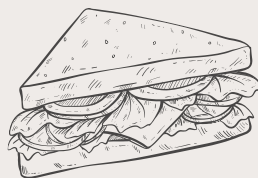
Original Kaiserschmarrn

mit gebratenen Äpfel und Sahne

12,90 €

PANCAKES

mit Ahornsirup und Beeren der Saison



12,90 €

EGGS BENEDICT

2 pochierte Eier auf Vollkornbrot, Avocado-creme, Tomatenscheiben

13,90 €

LE VEGGIE

Frisches Obst, Käse, Freshcut, Frischkäseaufstrich, Humus
hausgemachte Marmelade, halbe Avocado, Butter, Brotkorb

16,90 €

RUSTICAL

Spiegeleier, Speckscheiben, Grilltomate, Baked
Beans, Ketchup



15,50 €

+ 3 Nürnberger Würstchen

+4,70 € extra

FRÜHSTÜCK "MOZART" ^{5, 9, 11}

Salami Milano, feiner mediterraner Kochschinken, Putenbrust, Serrano Schinken,
Gouda, Brie, Tomate Mozzarella, Jogurt mit Müsli und himbeer Rührei, frischer
Orangensaft, Cappuccino

25,50 €

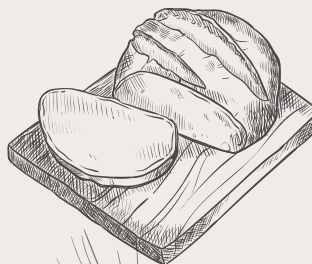
FRÜHSTÜCK "MOZART" FÜR ZWEI

alles doppelt, für Pärchen oder zukünftige Pärchen. Keine
Angst, auch geeignet für 2 Personen ;-)

49,90 €

FRÜHSTÜCK ORIENTAL

2 pochierte Eier, Sucuk, Cherrytomaten,
Hummus, Couscous



13,90 €

GERÖSTETE SCHEIBEN BROT

mit Avocado-creme, Rühreier Bacon

14,90 €

GERÖSTETE SCHEIBEN BROT

mit Avocado Lachs pochierte Eier

16,90 €



café MOZART



EIERSPEISEN

SPIEGELEI ODER RÜHREI / OMELETT^c
(jeweils aus 2 Eier)

5,80 €

+ Tomate / Kräuter / Zwiebeln / Spinat / Schnittlauch / Kartoffel / Paprika
+ Bacon^{5 9 11} / Schinken^{5 9 11} / Käse⁹ / Pilze / Putenaufschnitt
+ Sucuk / Ziegenkäse / Avocado / Feta
+ Räucherlachs^{d 11}

je +1,30 €

je +2,50 €

je +2,90 €

+5,90 €



ZWEI POCHIERTE EIER^c IM GLAS
mit frischem Schnittlauch

5,80 €

> Dazu servieren wir frisches, leicht geröstetes Landbrot <

GEFÜLLTE CROISSANTS

mit Rührei 7,50 €

+ Bacon^{5 9 11} 8,50 €

mit Ei, Schinken und
Senf-Dill-Aufstrich 7,50 €

mit Marzipan 5,40 €

mit Vanillecreme⁹ 5,40 €

Croissant mit Nutella 6,90 €
+ Banane

Pistazien Croissant 6,90 €



JOGHURT / MÜSLI / BOWLS

JOGHURT (NATUR)⁹ 4,90 €

+ frischen Beeren der Saison 7,90 €

BIRCHERMÜSLI 8,60 €

+ frischen Beeren der Saison 10,90 €

GRANOLA PARFAIT 10,90 €

Joghurt⁹ mit frischen Beeren der
Saison, Granola^{a h}

MANGO BOWL 10,90 €

Joghurt⁹, Mango, Kokos

AÇAÍ BOWL 10,90 €

Joghurt⁹, Granola^{a h}, und Beeren
der Saison

PORRIDGE 10,90 €

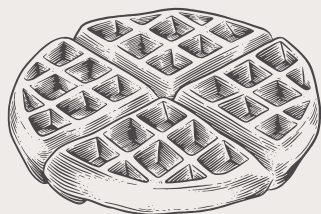
Haferflocken, Bananen, Walnuss^h, Kokos,
Zimt, Ahornsirup und Beeren der Saison

café MOZART



HAUSGEMACHTE WAFFELN

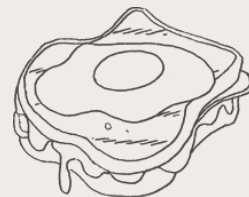
Hausgemachte Waffel mit Puderzucker	6,50 €
Hausgemachte Waffel mit Nutella und Vanilleeis	9,90 €
Hausgemachte Waffel mit Schattenmorellen und Vanilleeis	10,50 €
Hausgemachte Waffel mit Pistazien, Beeren der Saison und Vanilleeis	11,90 €
Hausgemachte Waffel mit Karamell, Beeren der Saison und Vanilleeis	11,90 €



CROQUES

Klassische französische Spezialität - warm serviert

CROQUE MADAME ^a Spiegelei, Grillgemüse, Ziegenkäse, Butter	11,90 €
CROQUE MONSIEUR ^a (MIT KÄSE ÜBERBACKEN) Gekochter Schinken ^{5 9 11} , Käse ^g , Tomate, Butter ^g ,	11,90 €
CROQUE MADEMOISELLE ^a (MIT KÄSE ÜBERBACKEN) Hähnchenbrust-Filet, Dijonsenf- Crème ^{c r} , le Gruyère ^g , Butter ^g	13,90 €



>Zu allen Croques servieren wir einen kleinen
Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat<

TARTINES

Der französische Klassiker: Landbrot mit Olivenöl bestrichen, geröstet und belegt.

Warm

TARTINE CAPRÈSE Rotes Pesto ⁵ , Mozzarella ^g , Tomatenscheiben, Olivenöl, Kräuter	12,50 €
TARTINES DIJON Hähnchenbrust, grüner Spargel, Cheddarkäse ^g , Dijoncreme ⁵	16,50 €
TARTINE PROVENÇAL Grünes Pesto ⁵ , Mozzarella ^g , Tomatenscheiben, Olivenöl, Kräuter	15,50 €
TARTINE CHÈVRE Ziegenfrischkäse ^g , Birne, Walnusskrokant ^h , Kräuter, Honig	13,50 €

Kalt

TARTINE VEGGIE Kräuterfrischkäse ^g , Radieschen, Salatgurke, Kräuter	11,50 €
TARTINE AVOCADO Avocado-Frischkäse ^g , Tomatenwürfel, Minze, Zitrone	15,50 €
TARTINE SAUMON Frischkäse ^g , Räucherlachs ^{d 11} , Dill, Zitrone	16,50 €

>Zu allen Tartines servieren wir einen kleinen
Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat<



café MOZART



BAKED POTATOES

Kräuterquark, Schnittlauch	10,90 €
Kräuterquark, Hähnchen, Schnittlauch	12,90 €
Kräuterquark, Lachs, Dill	15,50 €

>Zu allen Baked Potatoes servieren wir einen kleinen
Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat<

QUICHE

Klassische französische Spezialität - warm serviert

QUICHE LORRAINE ^{a c} Speckwürfel ^{5 9 11} , Zwiebeln, Käse ⁹	11,50 €
QUICHE LEGUMESA ^{a c} Gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten	11,50 €
QUICHE CAPRÈSE ^{a c} Tomate, Mozzarella, Basilikum	11,50 €
QUICHE SAUMONA ^{a c} Räucherlachs ^{d 11} , Spinat	12,50 €

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH NACH ELSÄSSER ART ^a Crème Fraîche ⁹ , Speckwürfel, Zwiebeln	12,90 €
CAPRÈSE ^a Tomate, Mozzarella ⁹ , Basilikum	12,90 €
PROVENÇAL ^a Crème Fraîche ⁹ , gegrilltes Gemüse, Parmesanflakes ⁹ und ein Schuss Olivenöl	13,90 €
FROMAGE ^a Crème Fraîche ⁹ , Camembert ⁹ , Gruyère ⁹ , Gouda, Cheddar, Petersilie	13,90 €
SAUMON ^a Crème Fraîche ⁹ , Räucherlachs ^{d 11} , Spinat, Zwiebeln	15,90 €
MEDITERRAN ^a Crème Fraîche ⁹ , Serrano-Schinken, Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan ^{d 11}	15,90 €
THUNFISCH ^a Crème Fraîche ⁹ , Thunfisch, Mais, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan ^{d 11}	15,90 €



>Zu allen Flammkuchen servieren wir einen kleinen Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat<

café MOZART



SALATE

**Frische leckere Salate, wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings:
Honig-Senf, Balsamico oder César**

SALAT POULET <i>frischer Blattsalat, Hähnchenbrustfilet, frische Kräuter, frische Früchte</i>	15,90 €
SALAT ZIEGENKÄSE <i>frischer Blattsalat, Tomaten, Oliven, eine halbe Avocado, Ziegenfrischkäse, Walnüsse</i>	15,90 €
SALAT ITALIENISCHER ART <i>frischer Blattsalat, Tomaten, gegrilltes Gemüse, Oliven, Büffelmozzarella</i>	15,90 €
CÉSAR SALAT <i>Römer Salat, Tomaten, Croutons, Parmesan + Hähnchenbrustfilet</i>	12,90 € + 5,20 €
SALAT VEGAN <i>frischer Blattsalat, Tomaten, Süßkartoffeln, Kichererbsen, Blumenkohl, couscous, Spinat</i>	15,90 €
SALAT NIZZA <i>frischer Blattsalat, Thunfisch, Tomaten, Oliven, Mais, Ei, Zwiebeln, Gartenkräuter</i>	15,90 €
SALAT COUSCOUS <i>Couscous, Gurke, Petersilie, Paprika, Mais, Cherry Tomaten, Avocado, Broccoli, Fenchel + Hähnchenbrustfilet</i>	16,90 € 5,20 €
AVOCADO-GARNELEN-SALAT LOW CARB <i>Avocado, Garnelen, Zitrone, Rucola</i>	18,90 €
SALAT "MOZART" <i>frischer Blattsalat, Cherry Tomaten, Gurke, Parmesan, Oliven, Granatapfel, Rinderfiletstreifen</i>	18,90 €
SALAT "LE CHEF" <i>Scampis, Cherry Tomaten, Oliven, Parmesan, Beeren der Saison</i>	18,90 €

>Zu allen Salaten servieren wir unser französisches Brot<



café MOZART



HAUSGEMACHTE SUPPEN

TOMATENSUPPE 9,90 €
mit Crème Fraîche^g, frischem
Basilikum

< Fragen Sie bitte unser Personal nach dem aktuellen Suppen. >

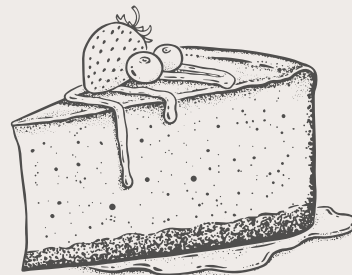


KINDERGERICHTE

SPAGHETTI MIT 8,90 €
TOMATENSOSSE ^{a g}

SPAGHETTI MIT 8,90 €
BUTTER

CHICKEN NUGGETS ^{a c g g} 8,90 €
mit Ketchup / Mayo



DESSERTS

APFELSTRUDEL ^{a c g} 10,90 €
mit Vanilleeis und Sahne,
Beeren der Saison

SCHOKO SOUFFLÉ 8,90 €
warmer Schoko Soufflé mit flüssigem Kern,
1 Kugel Vanilleeis^g, Beeren der Saison

HAUSGEMACHTES 8,90 €
TIRAMISU

CRÊPES

HAUSGEMACHTE CRÊPES 12,50 €
MIT NUTELLA
und Sahne

HAUSGEMACHTE CRÊPES 12,50 €
À LA PARISIENNE
mit Aprikosenmarmelade und Sahne

HAUSGEMACHTE CRÊPES 12,50 €
MIT PISTAZIEN CREAM
und Sahne

HAUSGEMACHTE CRÊPES 15,50 €
À LA SUZETTE
mit Orangensauce, Grand Marnier und
Sahne

café MOZART



WARME GETRÄNKE

	klein	groß
Espresso ¹	2,90 €	4,60 €
Espresso macchiato ^{1g}	3,20 €	4,80 €
Kaffee ¹	3,80 €	6,90 €
Kännchen Kaffee ¹		6,90 €
Cappuccino ^{1g}	4,30 €	5,40 €
Cappuccino mit Sahne ^{1g}	4,80 €	
Café au lait ^{1g}	5,20 €	6,90 €
Latte Macchiato ^{1g}		5,50 €
Heisse Schokolade ^g		4,00 €
Kännchen Schokolade ^g		7,50 €
Chai Latte ^{1g}		5,50 €
Cortado ^{1g}		4,20 €
Flat White ^{1g}		4,80 €
Heisse Milch mit Honig		4,90 €



Kaffee auch entkoffeiniert / mit laktosefreier Milch + 0.40 € / mit
Sojamilch + 0.70 € / mit Hafermilch + 0.70 €

WARME ALKOHOLISCHE SPEZIALITÄTEN

WINZER GLÜHWEIN Rot - 0.2l	4,90 €	RÜDESHEIMER KAFFEE Kaffee mit Asbach und Sahne	10,50 €
CAFÉ ORANGE Kaffee mit Grand Manier und Sahne	10,50 €	ITALIENISCHE SCHOKOLADE heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	10,50 €
IRISH COFFEE Kaffee mit Tullamore Whiskey und Sahne	10,50 €	MOZART SCHOKOLADE mit Mozart Likör und Sahne	10,50 €
MOZART KAFFEE Kaffee mit Mozart Likör und Sahne	10,50 €	BAILEYS CHOCOLATE DREAM heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	10,50 €

café MOZART



TEE IM TASSE 4,20 €

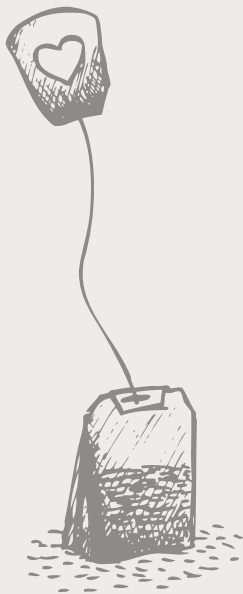
*Kamille, Grüner Tee, Fürchtete,
Schwarzer Tee, Pfefferminze*

FRISCHER 5,20 €

PFEFFERMINZTEE

wahlweise mit Ingwer / Orange

HEISSE ZITRONE 6,20 €
NATUR



TEE IM KÄNNCHEN

je 7,90 €

Unsere hochwertigen Tees beziehen wir aus dem
Frankfurter Traditionshaus Teehaus Schnorr

DARJEELING LUKULL

schwarzer Tee, ausgereift, blumig aus dem Himalaya

EARL GREY

schwarzer Tee mit natürlichem Bergamotte Aroma

FRANKFURTER TRAUM

schwarzer & Grüner Tee, mit Rosenblüten & Mistelkraut

CHINA JASMIN

Grüner Tee mit dem feinen Duft chinesischer Jasminblüten

GRÜNER TEE

aromatisiert mit natürlicher Himbeere

GRÜNER TEE NATUR

Sencha Shokoi

JAPANISCHER GRÜNER TEE

Sencha mit Kirschblütenaroma

GELBER PFIRSICH

milder Früchtetee mit Rooibos verfeinert

FRANKFURTER ROSENTRAUM

Früchtetee mit Pfirsich und Zimt

BB DETOX

*Kusmi Tee, anregende Mischung aus Grüntee Mate, Rooibos, Guarana und
Löwenzahn mit feiner Grapefruitnote*

ASSAM SATALI

Swarzertee, kräftig, würziger Hochlandtee

CEYLON NUWARA ELIYA

Swarzertee, Spritziger Hochlandtee

CEYLON BLACK CURRANT

Swarzertee mit Aromen der Johannisbeere

ANASTASIA

Swarzertee mit Bergamotte, Zitrone und Limette

TEMPEL DER APHRODITE

wieser tee mit kandierten Früchten

ROOIBOS

Krautertee natur

ANANAS PAPAYA

milder Früchtetee mit Pfirsich und Zimt

KUSMI TEE

*Kashmir Tchai, schwarzer Tee aus China mit
Gewürzen nach traditionellem neoalischem Rezeot*

café MOZART



KALTE GETRÄNKE

	0.25l	0.75l
MINERALWASSER <i>Still / Classic</i>	3,90 €	7,90 €
SÄFTE / LIMONADEN / EISTEE:	0.2l	0.4l
FRISCHER ORANGENSAFT	6,90 €	
HAUSGEMACHTER EISTEE ¹⁹		5,90 €
HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE		5,90 €
+ FRISCHEM INGWER		6,90 €
HAUSGEMACHTE WALDBEERENLIMONADE		5,90 €
SCHWEPES (BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE, GRAPEFRUIT)	4,50 €	
	0.25l	
COCA COLA / LIGHT / ZERO / FANTA / SPRITE MEZZOMIX	3,90 €	
	0.33l	
ORANGINA ROUGE / CLASSIC ⁴⁸	4,50 €	
BIONADE (NATURTRÜBE ZITRONE, HOLUNDER, PFIRSICH, MANGO)	5,30 €	
RAPP`S FRUCHTSÄFT ODER SCHORLEN	0.2l	0.4l
KIRSCH ⁴⁸	4,20 €	5,90 €
MARACUJA	4,20 €	5,90 €
MANGO	4,20 €	5,90 €
APFELSCHORLE	4,20 €	5,90 €
APFELSAFT	4,20 €	5,90 €
RHABARBER	4,20 €	5,90 €
JOHANNISBEER	4,20 €	5,90 €
ORANGESAFT	4,20 €	5,90 €
CRANBERRY	4,20 €	5,90 €

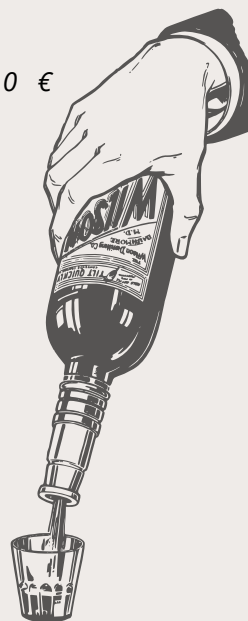


café MOZART



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FRANKFURTER APFELWEIN	0.25l / 0.50l	3,20 € / 5,20 €
PILS ODER PILS ALKOHOLFREI ^a <i>Bitburger</i>	0.3l	4,90 €
WEIZEN ^{4 12}	0.5l	5,90 €
MIMOSA		6,90 €
APEROL SPRITZ		9,90 €
HUGO ¹²		9,90 €
GIN TONIC		9,90 €
MOJITO ¹²		9,90 €
LILLET, WILD BERRY ^{14 9 12}		9,90 €
VODKA RED BULL ^{14 9 12}		9,90 €
JACK DANIEL'S COLA		9,90 €
CAMPARI ORANGE		9,90 €
CAMPARI SPRITZ		9,90 €
LIMONCELLO SPRITZ		9,90 €



WEINE AUS DEM RHEINGAU

PROSECCO		0,1	6,90 €
WEINSCHORLE	Vom Erbacher Michelmark Riesling	0,2	7,50 €
RIESLING	trocken Erbacher Michelmark	0,2	7,90 €
SAUVIGNON BLANC	trocken, dauftet nach Stachelbeeren	0,2	8,20 €
WEISSBURGUNDER	trocken, elegant mit Birnenfrucht	0,2	8,20 €
LUGANA	trocken, fruchtig	0,2	9,50 €
PRIMITIVO	trocken	0,2	8,90 €
RHEINGAUER ACCENT ROTWEIN	trocken	0,2	8,50 €
RHEINGAUER SPÄTBURGUNDER ROSÉ	feinherb	0,2	8,20 €

Vielen Dank für ihren Besuch

café **MOZART**



Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1. koffeinhaltig, 2. Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle,
4. Farbstoff, 5. Antioxidationsmittel, 6. mit Süßungsmitteln, 7. Turin,
8. Stabilisatoren, 9. Konservierungsstoffe, 10. Geschmacksverstärker,
11. Nitritpökelsalz, 12. Chininhaltig, 13. geschwefelt, 14. gewachst,
15. geschwärzt

Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel),
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Sojabohnen,
g. Milch und Laktose, h. Schalenfrüchte
(Baumnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Pistazien),
m. Lupine, n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern),
p. Sellerie, r. Senf, s. Sesamsamen, t. Schwefeldioxid und Sulfite
(mehr als 10 mg/kg oder Liter angegeben als SO₂)

café MOZART



Suppen

TAGESSUPPE

Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

9,90 €

Vorspeisen

FRANKFURTER GRÜNER SOSSE: mit 4 halben Eiern und Salzkartoffeln	14,90 €
RÄUCHERLACHS MIT RÖSTI: und Sahnemeerrettich	21,90 €
RINDERCARPACCIO: Cherrytomate / Rucola / Parmesan / Trüffelöl	18,90 €
LACHSTATAR: Avocado / Rucola / Zwiebel	19,90 €
AVOCADO-HUMMUS-PLATTE: Tomate / Zwiebel / Kichererbse / Gurke / Feta	13,90 €
BRUSCHETTA: Tomate / Rote Zwiebel / Basilikum / Minze (3 Stück)	7,90 €
ROTE BEETE: mit Büffelmozzarella / gebratener Kürbiskern mit grüne Pesto	13,90 €

Pasta

Wahlweise: Linguine - Penne - Spaghetti - Tagliatelle - Orecchiette

ARRABBIATA: pikante Tomatensoße / Parmesan (scharf)	12,00 €
SALSICCIA: Tomatensoße / Frühlingszwiebel / Cherrytomate / Parmesan	14,50 €
VEGETARISCH: Pesto Genovese / Rucola / Cherrytomate / Parmesan	13,00 €
BOLOGNESE: Rinderhackfleisch / Parmesan	14,50 €
CARBONARA: Ei / Speck / Petersilie / Parmesan	14,50 €
HAUSGEMACHTE LASAGNE: mit Rinderhackfleisch	14,50 €
TARTUFO: Trüffelcreme / Parmesan	15,50 €
LACHS: Tomaten-Sahne-Soße / Frühlingszwiebel / Parmesan	17,50 €
GNOCCHI: Mozzarellafüllung / Tomaten-Sahnesoße	13,00 €
POLLO: Hähnchen / Grünes Pesto / Cherrytomate / Rucola / Feta	14,90 €
FRUTTI DI MARE: Cherrytomate / Tomatensauce / Weißwein	17,50 €
SPAGHETTINI MIT SCAMPI: Mit frischen Tomaten, Schalotten und Knoblauch -pikant-	19,90 €

Nach Wunsch: +Büffelmozzarella - 4,90 €, +Burrata - 5,50 €, Gemüse - 4,90 €, +Scampi - 6,90 €.

Risotto

LACHS: Zucchini / Safran	17,50 €
SCAMPI: Zucchini / Tomatensauce / Cherrytomate / Petersilie	17,50 €
FRUTTI DI MARE: Zucchini / Tomatensauce / Cherrytomate / Petersilie	17,50 €

Fleisch / Fisch

TAGLIATA: Kurzgebratenes Rinderfilet / Champignon / Cherrytomate / Rucola / Parmesan	20,50 €
DORADE: Dorade filet / salzkartoffeln / Broccoli / Zitronensauce	23,00 €
LACHSFILET: salzkartoffeln / Grüner Spargel / Senfzitrone sauce	23,00 €
SCHNITZEL WIENER ART: gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes oder Bratkartoffeln	20,50 €
HÄHNCHENSCHNITZEL: mit Pommes oder Bratkartoffeln	20,50 €
FRANKFURTERSCHNITZEL: mit grüner Soße und Bratkartoffeln	23,50 €