

ERFRISCHENDES



WASSER STILL **3.50** **5.20**

Randegger Gourmet Naturell 0,25L 0,5L

WASSER LAUT **3.50** **5.20**

Randegger Gourmet Mineral 0,25L 0,5L

SODA LIMETTE-MINZE 0,4L **5.90**

Sprudelwasser mit Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Rohrzucker

HOMEMADE ICETEA 0,4L **5.90**

Hausgemachter Eistee mit italienischer Limone, Schwarztee, Minze mit mediterranem Pfirsich und spanischer Orange

FRITZ SORTIMENT 0,33L **4.20**

Kola, Kola zuckerfrei, Bio-Apfelschorle, Bio-Rhababerschorle

ELEPHANT BAY EISTEE 0,33L **4.20**

Pfirsich, Zitrone, Mango-Ananas

ICED COFFEE 0,4L **5.90**

Dalgona Coffee Cream - cremig gerührt, kalte Milch, Eiswürfel und gesüsst

mit Hafermilch + 0.20

mit Laktosefreier Milch + 0.20

SÄFTE



ORANGENSAFT 0,2L **3.50** 0,4L **4.80**

MULTISAFT 0,2L **3.50** 0,4L **4.80**

JOHANNISNEKTAR 0,2L **3.50** 0,4L **4.80**

MANGONEKTAR 0,2L **3.50** 0,4L **4.80**

MARACUJANEKTAR 0,2L **3.50** 0,4L **4.80**

ALS SCHORLE 0,2L **3.10** 0,4L **4.20**



cafebloggers_kn



thebreakfastclub

SALTY

NAAN MASTÉ

13.90

Orientalisches Knoblauch-Fladenbrot – getoppt mit cremigem Hummus, Rucola, fein würzigen Kichererbsen, knackigen Tomaten, Feta und Chiliflocken

+ Rührei 2.80 + Spiegelei 2.00

CIAO RAGAZZI

12.50



Getoastes Bauernbrot aus der Region beträufelt mit italienischem Olivenöl – getoppt mit cremigem Hummus, einem Mix aus gegrilltem Antipasti-Gemüse, frischer Minze und Balsamico Creme

+ Spiegelei 2.00 + Feta 2.00

HOLY GUACAMOLE

11.50



Hausgemachte Guacamole auf Bauernbrot aus der Region – getoppt mit knackigen Tomaten, frischem Rucola und Chiliflocken

+ Rührei 2.80 + Spiegelei 2.00
+ Feta 2.00 + Grillgemüse 2.50

POP EYE

14.90

Dreifaches Brioche goldbraun angebraten, mit selbstgemachter Trüffelmayonnaise, cremiges Spinatbett, karamellierte Zwiebeln, Spiegelei und knuspriger Bacon – getoppt mit Grana Padano, Petersilie und schwarzem Sesam

EGG DROP SANDWICH

14.90



Zwei Scheiben fluffiges Brioche, cremiges Rührei, zarter Edamer, hausgemachte fein würzige Guacamole, süß-pikante selbstgemachte Soße, knuspriger Bacon – getoppt mit frischer Petersilie, schwarzer Sesam und Sriracha

SHAKSHUKA

14.50



Fruchtig-würziger Tomaten-Paprika-Sugo, mit zwei pochierten Spiegeleiern – getoppt mit Feta, Sonnenblumenkernen, Petersilie, schwarzer Sesam, frischer Koriander und einer Scheibe fluffiges Bauernbrot aus der Region

+ Bacon 2.00 + Grillgemüse 2.50



= Scharf



= Vegan



Unsere Eier beziehen wir von unserem regionalen Wochenmarkt



cafeblogger_kn



thebreakfastclub

SMOOTHIE BOWLS

FRUITY BOWL

11.90

Base: Mango, Erdbeere, Banane,
Kokosmilch, Agavendicksaft

ACAI BOWL

11.90

Base: Waldbeeren, Acai, Banane,
Kokosmilch, Agavendicksaft

**Auf unsere Bowls kommen verschiedene
Toppings, diese sind auch vegan erhältlich** 

SWEET

OVERNIGHT OATS

8.90

Hausgemachtes Birchermüsli mit gewürfelten Äpfeln,
gehackten Haselnüssen, Kokosraspeln, Zimt, Vollmilch, Joghurt
und Honig – getoppt mit Haselnüssen und Agavendicksaft

FRENCH TOAST DELUXE

14.50

Zwei Scheiben fluffiges Brioche goldbraun angebraten in Ei,
Sahne, Milch und Zimt – getoppt mit frischen Früchten der Saison

Wahlweise mit Nutella oder Ahornsirup

+ Beides 0.50

CAKE

VEGANES BANANENBROT - BLAUBEERE

5.50



VEGANES BANANENBROT - HIMBEERE

5.50



Zwei Scheiben saftiges veganes Bananenbrot – getoppt mit
frischen Früchten der Saison und Puderzucker

KLEINER HUNGER

PORTION RÜHREI MIT BROT

5.50

 = Vegan

Bei Fragen zu Allergien und Zusatzstoffen, wende dich bitte an unser Personal



cafeblogger_kn



thebreakfastclub