

GOOD
TIMES

Menü



Café
Bloggers

but first
coffee

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

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



= Vegan

FRENCH TOAST DELUXE

14.90

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

Wahlweise mit Nutella oder Ahornsirup



thebreakfastclub

cafebloggers_kn

+ Beides 0.50 + Pistaziencreme 1.50

LOVE YOU BERRY MATCHA

11.90

frisch gerösteter Bagel mit cremigem Matcha-
Frischkäse, getoppt mit frischen Beeren und
weißer Schokolade

CAKE

MAGNOLIA BANANEN PUDDING

8.90

selbstgemachter Bananenpudding
nur solange der Vorrat reicht

but first
coffee

VEGANES BANANENBROT - BLAUBEERE

5.90



VEGANES BANANENBROT - HIMBEERE

5.90



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

GOOD
TIMES

NAAN OF YOUR BUSINESS 14.50

Orientalisches Knoblauch-Fladenbrot getoppt mit selbstgemachtem Rote Beete Humus, cremigem Joghurt mit Minze und Zitronenabrieb, gegrillter Aubergine, Chilibutter, gepickelten Zwiebeln und Kresse

+ Spiegelei 2.00

+ Rührei 3.00



= Scharf



= Vegan



Unsere Eier beziehen wir von
unserem regionalen Wochenmarkt

HOLY GUACAMOLE

11.90



Hausgemachte Guacamole auf Bauernbrot aus der Region – getoppt mit selbstgemachter Tomatensalsa, frischem Rucola und Chiliflocken

+ Rührei 3.00

+ Spiegelei 2.00

+ Feta 2.00

BLOGGERS BAGEL 13.90

Krosser Sesambagel mit cremigem Frischkäse, Rührei, Tomate und selbstgemachte Guacamole

+ Bacon 2.00



thebreakfastclub

cafebloggers_kn

but first
coffee

GOOD
TIMES

MANGO UNCHAINED

14.90

Goldbraunes Brioche trifft selbstgemachte cremige Avocado-Mango-Salsa mit einem Hauch Limette und Koriander, gebratenem Halloumi mit Honig-Drizzle und Spiegelei getoppt mit süß-pikanter Chili-Mayonnaise

+ Bacon 2.00



= Scharf



= Vegan

POP EYE

14.90

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



Unsere Eier beziehen wir von
unserem regionalen Wochenmarkt

EGG DROP SANDWICH

15.50



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

14.90



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



thebreakfastclub

cafebloggers_kn

but first
coffee

HEISSES



ESPRESSO	2.50
ESPRESSO DOPPIO	3.90
ESPRESSO MACCHIATO	2.90
KAFFEE	4.20
CAPPUCCINO	4.40
LATTE MACCHIATO	4.60
MILCHKAFFEE	4.60
HEISSE SCHOKOLADE	4.90
WEISSE SCHOKOLADE	4.90
KAFFEE MOCHA black/white	5.20
CHAI LATTE	5.50
DIRTY CHAI	5.90

ENTKOFFEINIRTER KAFFEE	4.50
ENTKOFFEINIRTER CAPPUCCINO	4.60

mit Hafermilch	+ 0.20
mit Laktosefreier Milch	+ 0.20

SPECIALS

MATCHA LATTE	0,4L	5.90
ICED MATCHA LATTE	0,4L	5.90
ICED MANGO MATCHA LATTE	0,4L	6.50
ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE	0,4L	6.50
ICED MATCHA BANANA PUDDING		7.90

mit Hafermilch	+ 0.20
mit laktosefreier Milch	+ 0.20



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** **4.20**

GOOD
TIMES



thebreakfastclub
cafebloggers_kn

but first
coffee

TEE

HEISSE ZITRONE 4.90

mit frischer Zitrone

MINZTEE 4.90

mit frischer Minze

ORANGE INGWER 4.90

mit frischer Orange und Ingwer

GRÜNTÉE 4.20

Bio Beuteltee



EARL GREY 4.20

Bio Beuteltee

APERITIFS

APEROL SPRITZ 8.90

SARTI ROSA 8.90

LILLET BERRY 8.90

HUGO 8.90

FRIZZANTE SECCO 4.90

BIER (LEIBINGER)

PILS 0,3 l 3.90

PILS Alkoholfrei 0,5 l 3.80

HEFEWEIZEN 0,3 l 4.20

SEERADLER 0,3 l 3.90



thebreakfastclub

cafebloggers_kn

but first
coffee