



Herbstiges Benedict ⓘ

Pochierte Eier | Kürbis Salat | Vadouvan -Schaum | Sauerteigbrot

Oktoberfest Semmel wahlweise ⓘ

Weißwurst | Radi- Krautsalat| Senfcreme | Laugenbrötchen

Armer Jan

French Toast trifft Himmel & Äd (herhaft)

Menemen (türkisches Rührei, achtung scharf!) ⓘ/wahlweise vegan

Tomate | Chili | Paprika | Zwiebel | Ei | Knoblauch | Fladenbrot

Extra Portion Fladenbrot

Fischiger Bagel

Matjes | Purple Curry | Rote-Bete-Salat | eingelegte Zwiebeln | Sesambagel

Flattervieh Hotdog wahlweise vegan

Geflügelbratwurst | Rotkohlsalat | Kirsch-Pflaumen-Chutney | Hot Dog Bun

Winter Waffel vegan

Vegane Schokoladenwaffel | Orangenkompost | Marzipancreme | geröstete Nüsse

Apfelstrudel Porridge (warm) vegan

Apfel-Rosinen Kompott | gebrannte Mandeln | Sour Cream

Prumm Pancakes ⓘ

(Gut Ding braucht Weile. Zubereitungszeit ca. 20-25 min)

Zwetschgenkompost | Karamellschaum | Kekscrumbles | Zimtzucker

Plundriges Vergnügen wahlweise vegan

Warmer, frisch gebackener Plunder mit Frucht-Topfen Füllung

ⓘ Vegetarisch.

Lust auf mehr? Kombiniere 3 Gänge zu einem Frühstücksmenü für 35€ p.P.
Mindestdauer 1h 30min

Heilandt Kaffee & teehaus.cöln Tee

Tasse Filterkaffee „Axolotl“ 3.5

Espresso „Dark Herbert“ | Doppio 3 | 5

Americano 3.5

Espresso Macchiato 3.5

Cappuccino 4.5

Flat White 5

Milchkaffee 4.5

Iced Latte/ Iced Schoki 5

Schokochino | wahlweise mit Espresso 4.5 | 5

+1 Kännchen grüner Tee Sencha Rikyu 7

Kännchen Tee (Schwarz (Assam) | Kräutertee | frischer Ingwer | frische Minze) 6

Saft

Saft des Tages 0.2 l 4

Apfel | Traube | Rhabarber | schwarze Johannisbeere 0.2 l 3.5

Saftschorle 0.5 l 6

Erfrischendes

Hauslimo (wechselnde Sorten) 0.3l 5

Wasser Sprudel | Still 0.5 l | 1 l 4 | 7

11

Cocktailiges & Aperitif

Ulrichs Gartenwermuth mit Tonic 12

Espresso Martini 11

White Russian 11

11

Espresso Martini alkoholfrei 10

Wermuth Tonic alkoholfrei 10

Bier

Mühlen Kölsch vom Fass 0.2 l 2.8

Zero Labs 0.0% 0.33 l 3.8

