



Dienstag – Samstag, 10.00 Uhr- 15.00 Uhr

<b>Blaubeer Bircher</b>	8
Blaubeeren   Kokos-Soya-Joghurt   Granola	
<b>Frühlings Benedict</b>	12
Röstbrot   Pochierte Eier   Spargel-Rhabarber-Salat   Bärlauchschaum	
<b>Armer Jan</b>	11
French Toast trifft Himmel & Äd	
<b>Shakshuka</b>	11
Tomaten-Paprika-Pfanne mit Ei   Kräuter   Hausbrot	
<b>Applecrumble-Hafer-Pancakes</b>	13
(Gut Ding braucht Weile. Zubereitungszeit ca. 20-25 min) Apfelkompott   Vanilleschmand   Hafercrumbles   Karamellsauce	
<b>Weißwurst Semmel</b>	12
Laugenbrötchen   Weißwurst   süßer Senf   Spitzkohlsalat   Spiegelei	
<b>Zimtschnecke Deluxe</b>	8
Frisch gebacken   Kaffeesahne	
<b>Cocktail Stulle</b>	13
Röstbrot   Eismeergarnelen   Cocktailsauce   Ananas   Pilze	
<b>Stolz der Queen</b>	12
Hausgemachtes Corned Beef vom Kalb   Spicy Piccalilli   Röstbrot	
<b>Badischer Bagel</b>	12
Bibiskäs   Wurstsalat   Brägele	

**Lust auf mehr?** Kombiniere 3 Gänge zu einem Frühstücksmenü für 28 €.  
(Teilen macht Spaß aber nicht satt...)

Hast du Allergien oder Unverträglichkeiten, dann sprich gerne unser Servicepersonal an.

Dir gefällt es bei uns? Dann bewerte uns gerne bei TripAdvisor oder Google. Hast du Verbesserungsvorschläge, dann sprich uns bitte direkt an. Vielen Dank!



Dienstag – Samstag, 10.00 Uhr- 15.00 Uhr

### Heilandt Kaffee & teehaus.cöln Tee

Tasse Orang-Utan Filterkaffee	3
Tor 5 Espresso   Doppelt	2.5   4.5
Cappuccino	3.5
Flat White	4
Ovomalchino	4
Grüner Sencha Rikyu Tee, Kännchen	5.5
Schwarzer Tee Irish Blend, Kännchen   Kräutertee, Kännchen	5
frischer Ingwertee, Kännchen   frischer Minztee, Kännchen	5

### Wasser

Medium   Still 0.5l   1l	4   7
--------------------------	-------

### Brauser Limonade von Marc & Philipp

Cola   Orange   Gurke-Holunder   Maracuja-Vanille   Waldmeister 0.25l	2.8
---	-----

### Saft

Saft des Tages 0.2l	4
Orange   Apfel   Tomate 0.2l	3.5

### Cocktails

Blutige Marie	8
Unschuldige Marie	6.5
Espresso Martini	7

### Bier

Mühlen Kölsch 0.2l	2.2
Hefeweizen 0.5l	4.5
Alkoholfreies Hefeweizen 0.5l	4

### Sekt & Wein

Kreinbacher Extra Dry, Somló - Ungarn 0.1l   0.75l	10   55
2018 Irsai Olivér, Oliver 1930, Kristinus, Balaton 0.1l   0.75l	6   35
2017 Riesling „Blauschiefer“ Dr. Loosen, Mosel 0.1l   0.75l	6.5   38
2017 Weißer Burgunder „Quarzit“ Pflüger, Pfalz 0.1l   0.75l	6.5   38
2018 Sauska, Furmint, Ungarn 0.1l   0.75l	5.5   33
2016 Blanc de Noir, Pflüger, Pfalz 0.1l   0.75l	7   42
2016 Mencia, Baltos, Dominio de Tares, Bierzo 0.1l   0.75l	6.5   39

Du hast Lust auf mehr?! Wir haben auch noch eine ausgewachsene Weinkarte, mit der einen oder anderen tollen Flasche drauf. Sprich uns gerne an!