

## UNSERE HAUSGEMACHTEN

**ORANGEN-INGWER EISTEE** oder

**LIMETTEN-LIMONADE** KLEIN 2,60 € | GROSS 4,40 €

### UNSERE SUPPEN - EINE MAHLZEIT ZUM LÖFFELN

	LARGE   MEDIUM
Käse-Lauchcremesuppe	12,50€   9,50 €
Chili con Carne	12,50€   9,50 €
Kartoffelsuppe	12,50€   9,50 €
Kokos Laksa	12,50€   9,50 €
Marokkanische Harira	12,50€   9,50 €

### LUNCHGERICHTE 11:30 - 14:30 Uhr

#### Kartoffel Blumenkohlaufauf

Blumenkohl, Drillinge, Bèchamel, Mozzarella	10 €
+ BBQ - Hähnchen	15 €

#### Himmel und Äd

Gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree, Gedünsteter Apfel und Zwiebeln	11 €
---	------

#### Beef Stroganoff

Champignons, Silberzwiebeln, Gürkchen, Zwiebeln, Reis	13 €
---	------

#### Linsen Bowl

Schwarze und Rote Linsen, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Rote Zwiebeln, Rucola, Chemicuri	11 €
+ 2 Poschierte Eier	14 €
+ BBQ-Hähnchen oder Spicy Chorizo	15 €
+ Gebratenen Lachs ca. 150g	18 €
+ Gebackenen Ziegenkäse	16 €

### LUNCH BURGER mit Pommes,

#### Cheeseburger mit Eifel-Beef Patty

Cheddar, Tomate, Gürkchen, Ketchup, Majo	13 €
--	------

### BRUNCH BOWLS

pochiertes Ei-Duo, Quinoa, Baby-Mangold, Avocado, Kirschtomaten, Röstkerne	11 €
+ BBQ-Hähnchen	13,50 €
+ Spicy Chorizo	13,50 €
+ Mozzarella, Basilikum-Pesto	14,50 €

**...weitere schnelle Suppen, Pasta, Bowls & Burger findest du in unserer Standardkarte**

## BUSINESS LUNCH

**MONTAG - FREITAG**

15. - 19. April 2024

## AMERICAN PANCAKES

+ Blaubeerkompott, Früchte	10,00 €
+ Banane, Ahornsirup, Früchte	10,00 €
+ Bacon, Honig, Früchte	11,00 €

## BRUNCH BOWLS

pochiertes Ei-Duo, Quinoa, Baby-Mangold, Avocado, Kirschtomaten, Röstkerne	11,00 €
+ BBQ-Hähnchen	13,50 €
+ Spicy Chorizo	13,50 €
+ Mozzarella, Basilikum-Pesto	14,50 €

## GRANOLA SMOOTHIE BOWL (Haferflocken, Nüsse, Poppies, Kerne, Sesam, Kokosstücke, Agavendicksaft, Cranberries)

+ rote Beeren Smoothie, frische Beeren, Trauben, Banane	12,00 €
+ gelbe Aprikosen - Mango Smoothie, Blaubeeren, Ananas	12,00 €

## BREAKFAST BEEF BURGER ca. 150 g.

Hausgemachtes Beef Patty, Cheddar, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, Bacon, Tomate, Mayonnaise	14,00 €
--	---------

## EGGS BENEDICT 3 pochierte Eier, geröstetes Weißbrot, Sauce Hollandaise, Babyspinat

+ Crunchy Bacon	13,00 €
+ Avocado, Tomate	13,00 €
+ Räucherlachstatar	14,00 €

## RÜHR- ODER SPIEGELEIER von drei Vriesenhof Eiern mit Brot, Butter und Salatgarnitur

Kräuter	8,50 €	Fetakäse   Spinat   Tomate	10,00 €	Schinken	9,50 €
Bacon oder Chorizo	10,00 €	Tomate   Mozzarella	10,00 €	Lachstatar   Schnittlauch	11,00 €

## BIG MAMMA

Röstbrotstücken, Frischkäse, Tomate, Rucola, Röstkerne, Spiegeleier mit Schinken, Parmesanhobel	10,50 €
---	---------

## EASY MORNING

Käse- <u>oder</u> Wurstausswahl, hausgemachte Konfitüre, Brot, Brötchen	7,50 €
---	--------

## GREAT MORNING

Käse- und Wurstausswahl, hausgemachte Konfitüre, Nutella, gekochtes Frühstücksei, Brötchen, Croissant, Brot	13,00 €
---	---------

## SWEET MORNING

Joghurt mit Granola und Früchten, Pancakes, Ahornsirup, Nutella, hausgemachte Konfitüre, Croissant	11,00 €
--	---------

## VEGI & CHEESE

Brie, Manchego, Gouda, Gorgonzola, Ziegenkäse, Röstkerne, Weintrauben, Melone, Honig, Rührei, Brötchen, Brot	13,00 €
--	---------

## #VEGAN

Avocado-Vollkornstulle mit Tomaten, Green Falafel, Hummus und Oliven, kleine Granola Smoothie Bowl mit Früchten	15,00 €
---	---------

## MIO MIO

Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Oliven, Melone, Schinken, Salami, Weintrauben, Rührei, Brötchen, Brot	15,50 €
---	---------

## AUFPREIS MEHRKORNBRÖTCHEN



1,00 €

**ALL DAY BREAKFAST & BRUNCH 09:00 - 16:00**

## UNSERE SUPPEN - EINE MAHLZEIT ZUM LÖFFELN

aus altbewährten und neuen Rezepturen, und unter Verwendung von Fleisch aus kontrollierter Herkunft

LARGE | MEDIUM

Käse-Lauchcremesuppe - Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Sahne, Milch, Zwiebeln <small>glutenfrei</small>	12,50€   9,50 €
Chili con Carne - Bohnen, Rinderhackfleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln, Nachos, Sauerrahm <small>Laktosefrei, glutenfrei</small>	12,50€   9,50 €
Kürbissuppe  - Hokkaidokürbiss, Zwiebel, Kokosmilch, Kürbischips, Hafermilch, Kürbisöl <small>Laktosefrei, Glutenfrei</small>	12,50€   9,50 €
Erbsen Kokossuppe  - Kokosmilch, Zwiebeln, Kokosöl, Minze, Räuchertofu, Röstkerne, Rucola Fritt <small>Laktosefrei, Glutenfrei</small>	12,50€   9,50 €
Marokkanische Harira - Lammfleisch, Kichererbsen, rote Linsen, Staudensellerie, Zwiebel, Zimt, Tomate,	12,50€   9,50 €

## LÖFFELBARS GROSSER SALAT mit unserem legendären Hausdressing


Tandoori - Hähnchenbruststreifen, Tandoori Sauce, Sesamsaat, Curry Dip	17,00€
Sweet Chili - Hähnchenbruststreifen, Sweet Chili Sauce	17,00€
Karamellisierte Ziegenkäse, Waldhonig, Crispy Granola	17,00€
Homemade Green Falafel, Avocado, Hummus	3 Stück 12 €   5 Stück 17,00€
Caesar Salad - Blattsalate, Parmesanhobel, Hähnchen, Bacon, Croutons	17,50 €

## PASTA Handwerkliches aus der Düsseldorfer Nudelmanufaktur „Pasta Fresca“

Fusilloni Basilikum Pesto - Schafskäse, Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne	15,50 €
Ravioli Kürbis - Rote Zwiebeln, Waldpilze, Kirschtomaten, Rucola, Frühlingslauch, Grana Padano	17,50 €
Pappardelle - Hirsch Gulasch, Waldpilze, Zwiebeln, Wildpreiselbeeren	19,50 €
One Pott Gnocchi - Paprika, Zucchini, Rucola, Rote Zwiebeln, Basilikum Pesto	15,50 €

## DIE BURGER

hausgemachte Pattys vom Eifelrind | Buns täglich frisch vom Stadteibäcker

<b>PULLED TURKEY</b> ca. 180 g, Geschmorte Putenkeule, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Tomate, eingelegte Gurken	16,50 €
<b>CLASSIC BEEF</b> ca. 250 g, medium Hausmacher Beef Patty, Tomate, eingelegte Gurken, Honig-Dijonsenf-Sauce, Ketchup	16,50 €
<b>#VEGAN</b>  ca. 180 g Quinoa-Süßkartoffel Patty, Waldpilze, Tomate, rote Zwiebel, Hummus	15,50 €
<b>GIANT GOAT</b> ca. 100 g, vegetarisch lauwarmer Ziegenkäse mit Granolakruste, Onion-Jam, Tomate, Honig-Dijonsenf-Sauce	15,50 €

## TOP DEINEN BURGER

Cheddar 1,70€ | Bacon 2,20€ | Spiegelei Natur 1,70 € | Beilagensalat 3,90 € | Pommes 3,50 € | Süßkartoffel Pommes 4,50 € | Mayonnaise 1 €

## SÜSSES FÜR HINTERHER UND ZWISCHEN DURCH

Löffelbars <b>lauwarmer Schokonapfkuchen</b>	5,50 €
mit Mandel-Krokant oder Vanilleeis	7,90 €
<b>Crème Brûlée</b> Bimen-Zimt Kompott, Vanilleeis, Früchte	6,50 €
<b>Milchreis</b> Zimt und Zucker	6,00 €
- mit Apfel Kompott	7,50 €
- mit heißen Kirschen	7,50 €
<b>Apfel Crumbel *VEGAN*</b>	6,00 €
Apfel Confit, Spekulatius Crumble	

## HAUSGEMACHTES EIS

Vanille | Mandel-Krokant | Erdbeere | Mango

je Kugel 3,00 €

Auf Wunsch auch mit Hausgemachter Karamell Sauce

MONTAG BIS SONNTAG **SPEISEKARTE** 11.30 - 16.00