

SPEISEKARTE ZIMT & ZUCKER

Früh- bis Spätstück 09.30 - 20.30 Uhr

BLACK BOTTOM I 3,90 €

1 Croissant mit Konfitüre oder Butter & Honig

BLACK BOTTOM II 3,90 €

Süßes Rosinen-Quark Brötchen mit Butter & Honig oder Marmelade

QUICKSTEPP 4,90 €

Müslí mit frischen Früchten

wahlweise mit Joghurt oder Milch

FOXTROTT 5,90 €

Comte, Gouda, Kochschinken

Oliven, Konfitüre, Brot

RUMBA 8,75 €

Ziegenkäse, Comte, Camembert, Gouda,

hausgemachter Kräuterfrischkäse, Konfitüre, Brot

BLUES 6,90 €

Räucherschinken, Kochschinken, Salamí, Spreewaldgurke, Brot

TANGO DE LUXE 1 PERSON 9,95 €

2 PERSONEN 18,50 €

Bergkäse, Camembert, Gouda, Frischkäse, mariniertes Fetakäse,

Salamí, Räucherschinken, Lachs, Konfitüre, großer Brotkorb

EIERGESCHICHTEN

SLOWFOX

2 Spiegeleier auf Brot 4,70 €

2 Spiegeleier auf Brot mit Bacon 5,50 €

CHARLESTON 4,80 €

2 Rühreier natur, Butter, Brot 4,80 €

oder mit:

- Käse oder Schinken 5,50 €
- Käse & Schinken 5,90 €
- Tomaten, Rucola und Schafskäse 5,50 €
- Lachs 6,50 €
- Mozzarella & Tomate 5,50 €
- Vegetarisches Rührei mit Zucchini, Fetakäse & Tomate 6,50 €

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

nur in Verbindung mit einem Frühstück bestellbar

1 hartgekochtes Ei 1,00 €

1 Portion Marmelade/ Honig/ Haselnusscreme/ Butter 0,70 €

1 Croissant 1,60 €

1 Scheibe Brot 0,50 €

1 Brötchen 0,70 €

1 Portion Frischkäse 1,50 €

ZIMT & ZUCKER

Milchreis

- Zimt & Zucker 4,90
- Vanillesoße 4,95 €
- Apfelmus 5,90 €
- heißen Kirschen 5,95 €

2 Hefeklöße mit

- Zimt & Zucker, Mohn, zerlassener Butter 4,90 €
- Vanillesoße & Heidelbeeren 6,65 €

Kaiserschmarrn mit

- Zimt & Zucker 7,40 € (Zubereitungszeit 20-30.min)
- Kirschen + Sahne 8,50 € (Zubereitungszeit 20 - 30 min)

AMERIKANISCHE PFANNKUCHEN (Zubereitungszeit 20-30min.)

Mit Blaubeeren und Ahornsirup 7,65 €

Oder mit Eis 7,65 €

BRÜSSELER WAFFELN

Heiße Waffeln mit

- Zimt & Zucker klein 3,50 € groß 4,50 €
- hausgemachtem Apfelmus klein 4,30 € groß 5,50 €
- Vanilleeis klein 4,30 € groß 5,50 €
- heißen Kirschen & Sahne klein 4,90 € groß 6,50 €

OMAS HERZHAFTE REZEPTE

Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl 5,90 €

Bauernfrühstück 7,90 € (Zubereitungszeit 20-35 min.)

Käsespätzle „Hausmacher Art“ mit Käse & Zwiebeln 6,90 €

Dijonsenf-Ei an Kartoffeln 5,95

TAGESSUPPE & Tafel 4,10 €

VEGETARISCHES

Bunter Salatteller mariniert mit Zitronen-Olivendressing 5,90 €

Brotsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln & Rotweindressing 6,20 €

Tomate mit Mozzarella klein 4,50 € groß 6,90 €

SANDWICHES GEBACKEN

1 Sandwich Käse 3,30 €

1 Sandwich Käse & Schinken 3,90 €

1 Sandwich mit Tomate & Mozzarella 3,95 €

1 Vollkornsandwich mit Frischkäse, Radieschen, Ruccola & Walnüsse
4,50 €

BROTZEIT

1 Schmalzstulle 2,60 €

1 Käsestulle 3,60 €

1 Salamistulle 3,60 €

1 Stulle mit Ziegenkäse 4,95 €

CRÊPERIE

Süße Crêpes mit

- Zimt & Zucker 3,80 €
- Zitronensaft und Zucker 3,90 €
- Apfelmus 4,65 €
- Konfitüre 3,80 €
- Vanillesoße & Heidelbeeren 5,85 €
- Vanilleeis und Obst 5,90 €
- Banane & Haselnusscreme 5,50 €
- Suzette (Orangenraspel) 4,90 €

herzhafte Crêpes mit

- Kräuterquark 4,85 €
- Käse und Ruccola 5,15 €
- Camembert o. Blauschimmelkäse, Ruccola 5,90 €
- Marinierter Ziegenkäse und Ruccola 6,90 €
- Schinken & Käse 6,30 €
- Lachs mit Meerrettich 6,90 €

STRUDELMANUFAKTUR

- Apfelstrudel mit Vanillesauce 3,90 €
- Apfelstrudel mit Eis 4,90 €

Lunchgerichte von Montag - Freitag finden Sie auf unseren Tafeln

Getränkekarte Zimt & Zucker

KAFFEE

Espresso*		1,80 €
Doppelter Espresso*		2,60 €
Espresso Macchiato*		2,30 €
Tasse Kaffee*		1,90 €
Kännchen Kaffee*		3,40 €
Schale Milchkaffee*	0,25l	2,90 €
Cappuccino*	0,2l	2,50 €
Latte Macchiato*	0,25l	2,90 €
Wahlweise mit Sirup:**		3,50 €
Weißer Schokolade, Caramel, Vanille, Haselnuss, Zimt, Mandel		
Getreidekaffee (auch als Milchkaffee)		2,10 €

Bestellen Sie Ihren Kaffee gern auch mit Sojamilch + 0,50 € oder entkoffeiniert

KAFFEEVARIATIONEN

Zimt Espresso*/*** - Espresso, Zimt, Kaffeelikör, Zucker	3,10 €
Eierlikörkaffee* - Kaffee, Eierlikör, Vanillezucker, Milch	3,50 €
Bailey´s Cappuccino*/*** Zimt, Baileys,	3,80 €
Irish Coffee - Irish Whiskey, Kaffee, Schlagsahne	4,90 €
Kaffee Mocca ~ Espresso, Kakao, Schokoladensirup, Milch	3,50 €
Cappuccino Wiener Art	3,10 €
Pharisäer ~ Kaffee, Rum, Schokoladenpulver, Schlagsahne	4,90 €

HEIßE SCHOKOLADEN

Original belgische Callebaut Schokoladenstücken 0,25l	3,60 €
Vollmilch, Weiß, Zartbitter mit Sahne	4,30 €
Holunder- Chili-Schokolade mit Sahne	4,50 €
(Holundersirup, Chilischoten, Zartbitterschoki, Sahne)	

Milchschaum für alle Menschen unter 1,20m kostenlos

*Koffein

**Konservierungsstoffe

***Farbstoffe

EILLES TEADIAMOND 0,2l 2,90 €

Darjeeling Royal First flush

Famose Frühlingspflückung mit spritzigem, an Maiglöckchen erinnerndes Aroma

Assam Special Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen

Sonne Asiens

zart - herber Grüntee mit Lemongras und Zitrusfruchtaroma

Bio China Jasmin

erlesener Grüntee mit dem Duft frischer Jasminblüten

Earl Grey Premium

Schwarztee aromatisiert mit Bergamott Aroma

Bio Rooibos Pur

Südafrikanischer Rotbusch in seiner reinsten Form mit kupferroter Tassenfarbe aus kontrolliert biologischem Landbau

Kräutergarten

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille

Sommerbeeren

Reine harmonische Früchtemischung mit sommerlichem Himbeer - Erdbeer Aroma verfeinert

Kamille

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack

Pfefferminze

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminblätter

Frischer Pfefferminztee 0,2l 2,90 €

Chai Tee Latte - Tiger Spice, Tortoise green 0,25l 2,90 €

Heiße Zitrone 0,25l 2,90 €

Kännchen Tee mit losem Tee in den Sorten

Sonne Asiens, Earl Grey Premium, Jasmin 4,20 €

SOFTDRINKS

Vöslauer Mineralwasser still, classic 0,33l 2,90 €

Vöslauer Mineralwasser still, classic 0,75l 4,90 €

Afri Cola, Afri Cola Light, Spezi* 0,2l 2,70 €

Afri Cola, Afri Cola Light, Spezi* 0,4l 3,90 €

Bionade Ingwer Orange, Holunder 0,33l 2,90 €

Bitter lemon, Ginger Ale, Tonic Water***** 0,25l 2,60 €

*Koffein
 **Konservierungsstoffe
 ***Farbstoffe
 ****Aromastoffe
 *****Chinin

SÄFTE UND NEKTAR - NIEHOFFS VAIHINGER

<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2l	3,60 €
<i>Orange</i>	0,2l	2,90 €
<i>Apfel</i>	0,2l	2,90 €
<i>Erdbeere</i>	0,2l	2,90 €
<i>Grapefruit</i>	0,2l	2,90 €
<i>Johannisbeere</i>	0,2l	2,90 €
<i>Mango</i>	0,2l	2,90 €
<i>Maracuja</i>	0,2l	2,90 €
<i>Banane</i>	0,2l	2,90 €
<i>Kirsche</i>	0,2l	2,90 €
<i>Ananas</i>	0,2l	2,90 €
<i>Rhabarber</i>	0,2l	2,90 €
<i>Saft groß</i>	0,4l	3,90 €
<i>Saftschorle nach Wahl</i>	0,2l	2,70 €
	0,4l	3,70 €

FLASCHENBIER

<i>Pilsner Urquell</i>	0,33l	3,10 €
<i>Duckstein</i>	0,5l	3,85 €
<i>Jever fun alkoholfrei</i>	0,33l	2,80 €
<i>Alster</i>	0,5l	3,60 €

WEIZENBIERE

0,5L 3,60 €

Maisel´s Weisse Hefeweizen
Maisel´s Weisse Kristallweizen
Maisel´s Weisse Hefeweizen Alkoholfrei

SEKT UND CHAMPAGNER

<i>Prosecco</i>	Fl. 0,2 l	5,20 €
<i>Prosecco Aperol</i>	0,2l	5,50 €
<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>	Fl. 0,75l	59,00 €
<i>Moët & Chandon Brut Impérial Rosé</i>	Fl. 0,75l	69,00 €

LONGDRINKS

<i>Campari Orange/ Soda**</i>	4cl	5,60 €
<i>Americano - Campari, Martini Rosso, Sodawasser***</i>	4cl	5,70 €
<i>Cuba Libre*/***</i>	4cl	5,60 €
<i>Vodka lemon****/ Saft</i>	4cl	5,60 €
<i>Gin Tonic*****</i>	4cl	5,60 €

APERITIF

<i>Kir Royal - Prosecco, Crème de Cassis</i>		5,50 €
<i>Martini - bianco, rosso</i>	4cl	5,20 €

SPIRITUOSEN

<i>Sambuca</i>	2cl	2,90 €
<i>Grappa</i>	2cl	2,90 €
<i>Gin</i>	2cl	2,90 €
<i>Grey Goose Vodka</i>	2cl	2,90 €
<i>Mayer´s Rum</i>	2cl	3,10 €
<i>Havana Club</i>	2cl	3,10 €
<i>José Cuervo braun/weiß</i>	2cl	3,10 €
<i>Williams Birne</i>	2cl	3,10 €

WHISKEY, COGNAC

<i>Ballentine´s</i>	2cl	5,10 €
<i>Johnny Walker Red Label</i>	2cl	5,10 €
<i>Glenmorangie Original</i>	2cl	6,50 €
<i>Ardbeg 10 years</i>	2cl	8,00 €
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	2cl	5,90 €
<i>Hennessy X.O</i>	2cl	7,80 €

KRÄUTER

<i>Ramazotti</i>	4cl	4,90 €
<i>Fernet Branca</i>	2cl	2,90 €

LIKÖRE

<i>Amaretto</i>	2cl	3,50 €
<i>Baileys Irish cream**</i>	2cl	3,50 €
<i>Eierlikör</i>	2cl	3,30 €
<i>Kaluha*/***</i>	2cl	3,50 €

*Koffein

***Farbstoffe

*****Chinin

WEINKARTE ROTWEINE

Spanien Ramon Bilbao - "Monte Llano" Tempranillo DOCA

Dunkles Rubinrot

Spanien

Tempranillo

Frischer Duft nach Schwarzkirschen.

Weich und saftig am Gaumen, elegant mit weichem Tannin.

Italien Itynera - Primitivo Puglia IGT

Trocken

dunkles Rubinrot

Apulien

Dunkle Früchte und etwas Würze in der Nase. Feiner

Schmelz am Gaumen, volle Fruchtfülle, kräftiger Körper.

Argentinien Bodegas - Osaado - Shiraz

Sehr dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen

85 % Shiraz 15 % Cabernet Sauvignon

Trocken

In der Nase schwarze Früchte, am Gaumen voll, weiches Tannin

Deutschland Heinrich Vollmer - Portugieser Rotwein QbA

Pfalz

Helles Rubinrot

Trocken

In der Nase feine Kirsch- und Himbeeraromen, weiches

fruchtiges Bukett

WEINKARTE WEIßWEIN

Frankreich Maison Lavelle - "Degú" Sauvignon Blanc

*hell mit grünlichen Reflexen
Frankreich
Sauvignon Blanc
Frisch und harmonisch am Gaumen, feines
Säurespiel im Finale.*

*Österreich Weingut Veit - Grüner Veltliner
helles Gelb
Österreich
Weinviertel
Landwein
Würzige Nase. Im Gaumen mit dem
typischen "Pfefferl", frisch und spritzig.*

*Deutschland Heinrich Vollmer -
Weißburgunder QbA
Pfalz
Hellgelb
Trocken
In der Nase: das Aroma der Stachelbeere
Harmonischer Wein mit feiner Säure*

*Deutschland Heinrich Vollmer Riesling QbA
Pfalz
Strohfarben mit goldenen Reflexen
Trocken
In der Nase: intensive Fruchtaromen von Äpfeln und Aprikosen
Frisch, harmonisch eingebundene Säure*