

Früh- und Spätstück

Gemütlich hier bei uns
oder „in a box“

Belgisch 15€

Joghurt mit Granola, Waldfruchtkompott und Obstsalat, Frischkäse, Marmelade, Schmittkäse, Butter, Karottenkuchen mit Karamellkeksaufstrich, Frühstückskuchen, dazu ein Brötchen und eine Scheibe Brot

Holländisch vegan 15€

Cashewsahne mit Granola, Waldfruchtkompott und Obstsalat, Marmelade, Karamellkeksaufstrich, Schokostreusel, Bananenkuchen mit Erdnussbutter, Frühstückskuchen, dazu ein Brötchen und eine Scheibe Brot

Deutsch 15€

Gurke-Radieschen-Kohlrabi-Salat, gekochtes Ei, Schnittkäse, Trauben-Nussalat, Camembert, Kräuterfrischkäse, Butter und Honig, dazu drei Scheiben Groff- und Graubrot

Schweizerisch glutenarm 9€

Obstsalat mit Joghurt, Granola, Waldfruchtkompott und Karamellnüssen

Vegane Version Mit Cashewsahne statt Joghurt

Schwedisch 14€

Bornborster Knäckebrot, Lachs, Gurke-Radieschen-Kohlrabi-Salat, Kräuterfrischkäse, gekochtes Ei, Zimtschnecke, Buchweizengrütze mit Waldfruchtkompott und Cashewsahne

Vegane Version mit Rote Beete-Karotte-Apfel-Salat und Avocado-Tabini-Dip

Französisch 7€

Ein Croissant, eine Scheibe Sauerteigbrot, Marmelade, Butter und Schnittkäse

Vegane Version mit Zimtschnecke statt Croissant und zwei veganen Dips nach Wahl

Amerikanisch 15€

Joghurt mit Granola, Karamellnüssen, Waldfruchtkompott und Obstsalat, Bananenkuchen mit Erdnussbutter, Schokostreuseln und Bananenchips, dazu zwei Pancakes mit Ahornsirup

Vegane Version Mit Cashewsahne und Zimtschnecke

Russisch glutenarm 15€

Rote Beete-Karotte-Apfel Salat, Buchweizengrütze, Karamellnüsse, Lachs, Saure Sahne, Mango, Frühlingszwiebeln, gekochtes Ei

Syrisch 14€

Tabouleh, Couscoussalat, Oliven, Tahinisoße mit Kichererbsen, Granatapfel und Frühlingszwiebeln, Muhammara (Paprika-Walnussdip), Baba Ganoush (Auberginendip), Wassermelone, dazu eine Fatajer

Griechisch 14€

Tabouleh, Couscoussalat, Oliven, Gigantes (dicke Bohnen in Tomatensauce), Dolmates (gefüllte Weinblätter), Feta, getrocknete Tomaten, Walnüsse, Zatziki, dazu eine Pita

Libanesisch vegan 15€

Tabouleh, Couscoussalat, Oliven, Kichererbsen, Dolmates (gefüllte Weinblätter), Walnüsse, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Gigantes (dicke Bohnen in Tomatensauce), Muhammara (Paprika-Walnussdip), Hummus, dazu ein Fladenbrot

Iranisch 16€

Salat aus Honigmelone, Wassermelone, Feta, Walnüssen, Oliven, Olivenöl, Zatar, frischer Minze, dazu Sarshir (Mascarpone mit Feigen, Datteln und Honig), Hummus, dazu zwei Fladenbrote

Vegane Version Mit Hummus und Muhammara

Guatemalisch 14€

Weizentortilla mit Ei und Käse überbacken, gefüllt mit Tomaten-Mango-dicke Bohnen-Salsa, Avocado-Tabini Dip, Mais-grüne Paprika-Koriander-Salsa, saure Sahne mit frischen Kräutern, dazu Tortilla Chips

Vegane Version Mit Kräuter-Tortilla und Cashewsahne

Extras

Ein gekochtes Ei	1€
Eine Scheibe Bornborster Bio-Brot	1€
Ein Bio-Fladenbrot	1€
Bio-Fladenbrot mit Zatar	1,50€
Ein Dinkelpancake	1,20€
Ein Dinkelpancake mit Ahornsirup	2€
Käse (Gouda, Camembert, Frischkäse, Feta)	2€
Lachs	3€
Aufstrich versch. Sorten (klein)	1€
Dip, versch. Sorten (groß)	2€

Für Kinder (bis 12 Jahre)

Eine Scheibe Bio-Dinkeltoast, Frühstückskuchen, hausgemachte Marmelade, Butter	4€
Eine Scheibe Bio-Brot, frischer Obstsalat, Erdnussbutter, Schokostreusel	4,50€
Frischer Obstsalat mit Joghurt	5,50€
Zwei Dinkelpancakes mit Ahornsirup	3,20€
Kugel Vanilleeis mit Schokostreuseln & Sahne	1,20€

Getränke

Kinderschorle nach Wahl 0,2l	1,50€
Eine Tasse Milchschaum (Hof Sophienlust) mit Schokodrops	1,50€

Glutenarme Varianten von all unseren Frühstückstücken sind möglich. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an.



Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Euch bitte an der Kasse

Getränke

Säfte & Schorlen 0,4l _____ 4,20€

Apfel / Rhabarber / Maracuja / Ananas

Frisch gepresster Orangensaft 0,4l _____ 5,40€

Mineralwasser 0,4l _____ 3,00€

Hausgemachter Mango Lassi 0,4l _____ 4,80€

Joghurt (Hof Sophienlust), Ingwersirup, Mangopüree, Kardamom

Frische Limos 0,4l _____ 4,50€

Orange&Minze / Ingwer&Zitrone

Hausgemachte Eistees 0,4l _____ 4,50€

Amerikanisch

Schwarzer Tee, frischer Orangen- und Zitronensaft, Rohrohrzucker, frische Minze

Ägyptisch

Hibiskus, Orangenschalen, Sternanis, Zimt, weißer Zucker

Argentinisch

Mate, frischer Ingwer, brauner Zucker, frischer Zitronensaft

Japanisch

Matcha, frischer Zitronensaft, brauner Zucker, fr. Ingwer

Libanesisch

Orangenschalen, Zitronenschalen, Kardamom, Koriander, Orangenblütenwasser, frischer Zitronensaft, weißer Zucker

Shakes 0,4l _____ 4,80€

Kaffeeshake

Espresso, Milch, Vanilleeis, Eiswürfel, Sahne

Teeshake

Eistee (bitte Sorte wählen), Vanilleeis, Sahne

Masalashake

Masala (bitte Sorte wählen), Schwarztee, Milch, Vanilleeis, Sahne

Schokoshake

Schokolade (weiß, vollmilch oder zartbitter), Milch, Vanilleeis, Sahne

Alkohol

Sekt 0,2l _____ 4,20€

Bier 0,33l _____ 3,50€

Flensburger

Heiße Schokolade 0,3l _____ 3,20€

weiß, vollmilch oder zartbitter

Masala Chai 0,4l _____ 4€

Schwarztee mit Masala (Gewürzmischung), hausgemachtem Ingwersirup und aufgeschäumter Milch (Eine Liste mit den verschiedenen Sorten steht an der Kasse)

Masala Schokolade 0,4l _____ 4,20€

*weiß, vollmilch oder zartbitter
...mit Masala nach Wahl*

Kaffee

Espresso _____ 2,20€

Americano / Tasse Kaffee _____ 2,40€

Americano groß _____ 3€

Espresso Macchiato _____ 2,40€

Cappuccino _____ 2,80€

Cappuccino Grande _____ 3,80€

Café Latté _____ 3,20€

Café Latté Grande _____ 4,20€

Mocha Latté (Weiß/Vollmilch/Zartbitter) _____ 4,80€

Extra Shot _____ 0,60€

Eine Kanne Filterkaffee

2 Tassen _____ 4,20€

4 Tassen _____ 6,40€

6 Tassen _____ 9,60€

Orientalischer Kaffee

Arabischer Mokka _____ 4,20€

Griechischer Mokka _____ 4,20€

Türkischer Mokka _____ 4,20€

Kräuter- und Gewürztee 0,5l _____ 4,50€

Ankara

Frische Minze, frischer Ingwer, Zimt

Damaskus

Schwarztee mit Rosen, Orangenschalen und Zimt

Haifa

Schwarztee mit Salbei und Zucker

Brasilia

Kakaoschalen, Kaffeekirschen, Süßholz, Kardamom, Kokos

Buenos Aires

Mate, Rooibos, Apfel, Rosenblüten

Paris

Lavendel, Rosenblüten, Thymian, Süßholz

Berlin

Lindenblüten, Holunderblüten, Apfel, Süßholz

Peking

Hibiskus, Zitronengras, Ingwer, Melisse, Apfel

Rabat

Frische Minze mit Grüntee

Kairo

Schwarztee mit Ingwer, Bockshornklee, Zimt, Kardamom

Unsere Lieblinge 0,5l _____ 4,50€

Maté

Frische Minze

Griechischer Bergtee

Früchtetee 0,5l _____ 5,00€

Saisonal wechselnde Früchtetee kombinationen.

Wählt zwischen einer blumigen oder zitronigen Mischung!

Schwarzer Tee 0,5l

China Golden Yunnan _____ 5,00€

Mittelkräftig, feinherb, malzig, würzig, erdig

Bio Darjeeling Margaret's Hope _____ 5,00€

Mittelkräftig, süß, fruchtig, nussig, würzig

Grüner Tee 0,5l

Lung Ching _____ 5,00€

Mild, fruchtig, frisch

Sencha Miyazaki _____ 5,00€

Mild, süß, fruchtig, frisch

Weißer Tee 0,5l

Weißer Felsentee _____ 5,00€

Süßlich, fruchtig, frisch

Oolong Tee 0,5l

Milky Oolong _____ 5,00€

Mild, süß, cremig

Formosa Oolong Jade Pearls _____ 5,00€

Mild, blumig, süß, fruchtig