

# Speisen im



caféhaus

Mo - Fr ab 15 Uhr

|

Sa und So ab 12 Uhr

**Mo - Fr von 12 - 15 Uhr gilt unsere Mittagskarte mit wöchentlich wechselnden Gerichten!**

## Suppen

Unsere Suppe des Tages

klein 4.-  
groß 6.-

Kartoffel-Meerrettichsuppe mit geröstetem Speck<sup>2'</sup> und Croûtons

klein 4.-  
groß 6.-

## Salate

Bunt gemischter Salat an Kräutervinaigrette

7.-

Blattsalate der Saison mit gebackenen Feta-Sticks in der Kartoffel-Mandelkruste und schwarzer Oliventapenade<sup>7'</sup> auf gerösteten Canapées

11.50

Caféhaus-Salat mit gegrillten Wiesenchampignons, Sonnenblumenkernen und panierten Hähnchenbrustnuggets

12.50

Gegrilltes Schweinerückensteak mit bunten Blattsalaten und Kräuterbutter

12.-

## Aus dem Ofen

Holzofenbrot mit mediterranem Balsamogemüse<sup>1'5'</sup> und gratiniertem Ziegenkäse 8.-

Holzofenbrot mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Tomatenscheiben und Emmentaler überbacken, dazu reichen wir Sweet-Chili-Dip 8.50

Flammkuchen „Zeus“ mit Rahm, Fetakäse, getrockneten Tomaten<sup>5'</sup> und Rucola 9.50

Flammkuchen „Elsässer“ mit Rahm, geröstetem Speck<sup>2'</sup> und Zwiebeln 9.50

Hausgemachte Quiche nach Tagesangebot an kleinem Salatgarnitur 8.-

Kartoffelgratin mit Blattspinat und Fetakäse an buntem Salatbouquet 9.50

Caféhaus-Sandwich mit gegrillter Hähnchenbrust, knusprigem Bacon<sup>2'5'</sup>, Tomate, Avocado und hausgemachter Aioli 12.-

Beilagensalat zu allen Hauptgerichten 3.-

## Nur für Kinder

Spaghetti mit Tomatensauce 4.-

Hähnchennuggets in der Cornflakespanade mit Ketchup oder Mayo 5.-

Mopsteller (um bei Papa und Mama zu mopsen)

## Pasta! La famiglia - täglich ab 15 Uhr!

für Einen 8.50/ für Zwei 14.-/ für Drei 20.-/ für Vier 25.-

„Sebastiano“ mit Auberginen, schwarzen Oliven<sup>7'</sup> und Kapern an Hackfleisch-Balsamicosahne<sup>1'5'</sup>

Tomaten-Chilisugo mit Rucola und Schafskäse-Thymiancrème

„Pasta der Woche“ mit wöchentlich wechselnder Sauce



## Süßes

Pfannkuchen mit Zimt und Zucker 4.50

Pfannkuchen mit Nuss-Nougatcrème 5.50

Pfannkuchen mit heißem Himbeerkompott, Vanilleeis und Sahne 8.-

Hofeis vom Freiburger Mundenhof im 130ml Bio-Becher in verschiedenen Sorten 3.50

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt-Heidelbeere, Haselnuss

## Kleinigkeiten zu Wein und Bier

Portion Wasabi-Erdnüsse<sup>1'</sup> 2.80

Portion Oliven<sup>7'</sup> und Fetawürfel mit Brot 5.50



<sup>1'</sup> mit Farbstoff <sup>2'</sup> mit Konservierungsstoff/konserviert <sup>3'</sup> mit Süßungsmittel <sup>4'</sup> mit Phosphat <sup>5'</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>6'</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>7'</sup> geschwärzt (bei E 579, 585) <sup>8'</sup> geschwefelt (bei E 220 – E 228) <sup>9'</sup> gewachst (bei Oberflächenbehandlung von frischen Zitrusfrüchten mit E 901 – E 904, E 912 oder E 914) <sup>10'</sup> enthält eine Phenylalaninquelle <sup>11'</sup> coffeinhaltig <sup>12'</sup> chininhaltig