

# herzstück

## frühstück

Samstag & Sonntag  
9:00 - 13:00

### french toast

Beeren-Mascarponecreme.  
Flambierte Aprikosen. 9,50

### green bowl

Körner. Brokkolini. Babyspinat. Pfirsich.  
Pak Choy. Walnuss. Zitronen-Vinaigrette. 7,50  
+ veganer Lachs 2€ // + pochiertes Ei 2€ //  
+ hausgebeizter Lachs 3€ // + Feta 3€

### bananenbrot

Hausgemacht, getoastet.  
Ahornbutter. Beeren. 7,50  
-> jetzt glutenfrei!

### breakfast sandwich

Brioche Brot. Guanciale-Speck.\* Gebratenes Bio-Ei.  
Tropfezwiebel-Marmelade. Tomatensalsa. 8,50  
\*auch vegetarisch möglich, mit smoky carrot "bacon"!

### hotcakes

Gemischte Beeren. Weiße & dunkle  
Schoko - Ganache. Nuss-Mix. 9,50

### smashed peas

Sauerteigbrot. Erbsencreme. Pochiertes  
Bio-Ei. Kresse. Rote Bete Mayo. 8,50  
+ hausgebeizter Lachs: 3,00€ // + veganer „Carrot Lox“: 2,00€

### cornetto pistacchio

Croissant (Brezen Meyer). Gefüllt:  
Hausgemachte Pistaziencreme.  
Pistazien-Karamell. 8,50

### schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate.  
Pochiertes Bio-Ei.  
Fladenbrot. Petersilie. 8,00

### pink oats

Overnight Oats. Beeren.  
herzstück-Porridge Topping (Leinsaat, Kokos,  
Schwarzem Sesam, Vanille, karamellisierten  
Pekannüssen.) Mandelmus. 8,00

### käseauswahl

Maitre Affineur Waltmann:  
Weich- und Hartkäse. Brötchen. 9,50

PS: Wir empfehlen stets,  
1,5 bis 2 Gerichte pro Person zu bestellen!

## Frühstücksauswahl für zwei

Vier Gerichte nach Wahl, perfekt zum Teilen  
für zwei Personen.

30€\*

\* exklusive Upgrades (Lachs)

 = bereits vegan

  = vegan möglich, fragt nach!

## café & tee.

Espresso <sup>3</sup>	2,20	Latte Macchiato <sup>M,3</sup>	3,50
Espresso Doppio <sup>3</sup>	4,00	Chai Latte <sup>M,3</sup>	4,20
Cafe Crema <sup>3</sup>	3,20	Goldene Milch (mit Agavendicksaft)	4,20
Cappuccino <sup>M,3</sup>	3,50	Tasse Tee	3,50
Cappuccino Pott <sup>M,3</sup> mit doppeltem Espresso	4,80	- Frische Minze	
		CharITea <sup>3</sup> - Darjeeling <sup>3</sup> / Ingwer Zitrone / Wild Berry / Clean Green <sup>3</sup> / Rooibos	
		- BengalSpice Chai	

Entweder mit Bio-Kuhmilch oder Bio-Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

## zum anstoßen.

Rosé Secco <sup>0,11/0,75l</sup> Colli Vicentini. Mit Beeren, auf Eis.	5,00/30,50	Secco <sup>alkoholfrei 0,11/0,75l</sup> 12zero Riesling. Mit Beeren, auf Eis.	4,80/28,50
Champagner <sup>0,75l</sup> Lallier Brut. R.018. Chardonnay Pinot Noir.	65,00	Crodino Amalfi <sup>0,2l</sup>	6,00
		Crodino alkoholfrei. Bitter Lemon. Orangensaft.	

## vitamine.

Smoothie: Sommergarten <sup>M</sup> Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.	4,80	Frischer Orangensaft <sup>0,25l</sup>	4,20
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	4,80	Saft, div. Sorten <sup>0,25l</sup>	3,50
		Birne. Rhabarber. Apfel. Johannisbeere.	

## erfrischendes.

Hausgemachte Limonade <sup>0,3l</sup>	4,80	Aperol Spritz <sup>1,SUL</sup>	6,80
- Holunder - Minze		Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
- Ingwer - Gurke		Campari Amalfi <sup>1,SUL,4</sup>	6,80
- Waldbeer - Minze		Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	
Selters <sup>0,75l</sup> still/medium	6,50	Schiffstraßenschorle <sup>1,SUL,4</sup>	6,80
		Campari. Roter Wermut. Tonic. Soda.	
Saftschorle <sup>0,3l/0,5l</sup>	3,30/5,20	Rhabarber Rosé <sup>SUL</sup>	6,80
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/ Johannisbeere/Holunderblüte		Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze. (auch alkoholfrei möglich)	

Inhaltstoffe:  
1: mit Farbstoffen  
2: mit Konservierungsstoffen

3: koffeinhaltig  
4: chininhaltig  
5: Phenylalaninquelle

Allergene:  
WZ: Weizen  
GE: Gerste

SUL: Sulfite  
M: Milch &  
Molkereierzeugnisse.

# frühstückspakete to go.



Ihr wollt nächstes Mal wieder Frühstück?  
Unsere Frühstückspakete sind wieder da!

Einfach bis 20:00 (Mo-Fr, Sa 17:30) vorbestellen auf  
[www.app.mikan-ahorn.de](http://www.app.mikan-ahorn.de) und zwischen 9:30 und 11:30 abholen.

 pausiert

## allergene & zusätze

french toast: WZ, EI, M  
bananenbrot: MN, PEKAN  
hotcakes: WZ, EI, M, MN, HS, PEKAN, C, WA  
cornetto: WZ, M, EI, PI  
pink oats: HF, SM, PEKAN, MN, SO  
green bowl: SUL, WA \* versch. glutenfreie Körner  
breakfast sandwich: WZ, EI, SUL, M  
smashed peas: WZ, RO, SM, EI, SO, C  
schachschuka: EI, WZ & SM (Fladenbrot)  
käseauswahl: überwiegend Rohmilchkäse.

Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen,  
für Euch 100%ig nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche.  
Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für  
eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte sprecht unseren Service darauf an  
und scheut euch nicht, zur Not euer liebstes glutenfreies Brot mitzubringen!

Trotz großer Sorgfalt können wir aber auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen  
nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN, 2: MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN, 3: KOFFEINHALTIG, 4: CHININHALTIG,  
5: PHENYLALANINQUELLE, 6: TAURINHALTIG 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN, 9: GESCHWEFELT,  
10: GEWACHST, 11: GGFS ABFÜHREND, 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN, GE: GERSTE, RO: ROGGEN, HF: HAFER, K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE  
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE, F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE, ER: ERDNÜSSE / ERDNUSSEERZEUGNISSE,  
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN, HS: HASELNÜSSE, C: CASHEWKERNE WA: WALNÜSSE, PI: PISTAZIEN, SEL: SELLERIE,  
L: LUPINE, SO: SOJABOHNEN, SUL: SULFITE, M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE, W: WEICHTIERE, SE: SENF,  
SM: SESAM, WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.