

Café KERNIG

FRENCH TOAST CLASSIC

11.9

goldig gebratenes Briochoast mit Zimt,
Zucker und hausgemachter Pistaziencreme

EGGS BENEDICT

15.9

pochierte Bioeier mit crispy Bacon
und (Trüffel-) Hollandaise

CRISPY HALLOUMI STULLE

11.9

Sauerteigbrot belegt mit hausgemachtem Pesto,
gegrillter Avocado und Mangosalat

HOT STUFF

Espresso	2.6
Espresso Macchiato	2.8
Doppelter Espresso	3.3
Doppelter Espresso Macchiato	3.5
Americano	3.3
Cortado	3.0
Flat White	4.0
Cappuccino	3.8
Café Ole	4.2
Chai Latte	4.1
Heiße Schokolade	4.1
Lowinskys matcha Latte	5.7
Lowinskys matcha Latte premium	6.3
Hafermilch 0.3 Mandelmilch 0.4 + Shot Espresso 0.9	

SOFT

Fritz kola/white	3.2
Fritz kola orange	3.2
Fritz-limo Honigmeloe	3.2
Fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	3.2
Anjola ananas&limette	3.2
Fritz-Spritz apfelschorle	3.2
Fritz-Spritz rhabberschorle	3.2
San Pellegrino 0.25cl	3.3
San Pellegrino 0.75cl	5.8

Alle Softgetränke werden mit Eis und Zitronenzeste serviert

HOMEMADE LIMOS

RASPBERRY LIMO Zuckersirup Minze Himbeerpüree frischer Zitronensaft	5.5
KERNIG SPRITZ Alkoholfrei Lavendel Kumquats Grüntee Früchtetea Schweppes dry Tonic	5.9
SUMMER-MATCHA Matchatee Limetten Vanille Sirup Minze Cranberry Orangen-Maracuja Espuma	6.9
SUNSET LIMO Cranberry Limetten Minze Maracuja brauner Zucker Schweppes Wildberry	5.9

JUICES

Frischgepresster Orangensaft	4.9
Orange-Kokosmilch	5.1
Orange-Apfel-Karotte-Ingwer	5.2

TEA

Unsere Tees werden in einem Kännchen serviert

ENGLISH MORNING TEE Schwarzer Tee <i>kräftig, voll</i>	6.9
ASSAM EARL GREY Schwarzer Tee <i>zitronig, aromatisch</i>	6.9
WHITE YUNAN SILVER Weißer Tee <i>exotisch, frisch</i>	6.9
MORGENTAU Grüner Tee <i>tropisch, fruchtig</i>	6.9
MILKY OOLONG Oolong Tee <i>cremig, weiße Schokolade</i>	6.9
Bergkräuter aus Österreich	6.9
Frische Minze	6.9
Frischer Ingwer	6.4

STULLEN

PASTRAMI STULLE

auf Tomatenbutter, glasiert mit Zwiebelmarmelade und Gewürzgurken

13.9

CRISPY HALLOUMI STULLE

Sauerteigbrot belegt mit hausgemachtem Pesto, gegrillter Avocado und Mangosalat

11.9

ZIEGENKÄSE STULLE

karamellisierter Ziegenkäse auf Dattelcreme und mit Apfelchutney

11.9

FALAFEL STULLE

hausgemachte Falafel auf einem Bett aus Spinatsalat mit Aubergingencreme und Grantapfelkernen

11.9

BURRATA STULLE

mit Rucolapesto, geschmolzenen Cherrytomaten und Feigenconfit

12.9

ALL OVER TRÜFFELSTULLE

getrüffeltes Biorührei auf Trüffelbutter mit frischem Trüffel

15.9

FRENCH TOAST

FRENCH TOAST CLASSIC

Briochoast mit Zimt, Zucker und hausgemachter Pistaziencreme

11.9

FRENCH TOAST ALLA PICCATA

Briochoast mit Pastrami in Ei-Parmesan Hülle und confierten Tomaten

13.9

MILCHREIS

Auch mit Hafermilch möglich

KLASSISCH

mit Zimt und Zucker nach Mamas Rezept

5.5

BOWL

PORRIDGEBOWL

Haferflocken, Milch/Hafer/Mandelmilch, Früchten und Granola

9.9

EGGS BENEDICT AUF BRIOCHE

BACON UND (TRÜFFEL-) HOLLANDAISE

15.9

AVOCADO UND RÄUCHERLACHS

15.5

WÜRZSPINAT UND CHERRYTOMATEN

15.5

EIERSPEISEN

Rührei oder Omlett?
Wir benutzen Bioeier.

+ Schafskäse, Spinat und Tomaten

10.9

+ Tomaten, Kräuter und Parmesan

10.9

+ Ziegenkäse, Thymian und Kürbis

10.9

+ Trüffelrührei

11.9

+ Shakshuka

12.9

+ Shakshuka Vegan 

12.9

PANCAKES

KLASSIKER

mit saisonalen Früchten, Pistaziencreme und Ahornsirup

11.9

BLAUBEER PANCAKES

mit Fruchtsauce, Honigquark und karamellisierten Walnüssen

12.9

DER HERZHAFTE

mit Guacamole, crispy Bacon und Spiegelei

12.5

QUICHE

GEMÜSEQUICHE

8.9

SÜBKARTOFFELQUICHE

+ Parmesan und Trüffelcreme

8.9

EXTRAS

SPIEGELEI 2.5

AVOCADO 2.5

FETA 2.5

BACON 3

PASTRAMI 3

KÖSTLICHKEITEN

→ AB 12 UHR

ROTE BEETE CARPACCIO

Mit Hummus, Schafskäse, Krautsalat und Kräuteröl angerichtet karamalisierte Wallnüsse

13.9

RÄUCHERLACHS TATAR

Auf Mango und Avocado glasiert mit Wasabi-creme und Teriyaki Lack

13.9

GETRÜFFELTER FLAMMKUCHEN

frische Trüffel und Tomaten auf Crème fraîche

15.9

TAGESSUPPEN

Suppen variieren täglich.
Fragt gerne bei unserem Personal.

