

# Omeletts:

<b>1. Persisches Omelett</b>	*CGH	<b>9,90€</b>
Datteln, Zimt, Walnüsse und Schafskäse		
<b>2. Türkisches Omelett</b>	*EC	<b>11,50€</b>
Sucuk		
<b>3. Spanisches Omelett</b>	*C	<b>12,50€</b>
Rinderhackfleisch (200g), Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika		
<b>4. Englisches Omelett</b>	*CGLH	<b>12,50€</b>
Bacon, Rinderwurst, Wurstaufschnitt, Gouda, Mayonnaise und Petersilie		
<b>5. Mexikanisches Omelett</b>	*CEF	<b>12,50€</b>
Hähnchenbrustfilet(150g), Tomaten, Kidneybohnen, Zuckermais, Zwiebeln, Chili und Petersilie		
<b>6. Mediterranes Omelett</b>	*C	<b>12,50€</b>
Thunfisch (200g), getrocknete Tomaten und frische Kräuter		
<b>7. Tunesisches Shakshuka</b>	*CE	<b>11,50€</b>
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Chili, Kreuzkümmel und Petersilie		
<b>8. Persische Shakshuka</b>	*CE	<b>12,50€</b>
Geräucherte Aubergine, Tomaten, gebratene Minze, Zwiebeln und Knoblauch		
<b>9. Französisches Omelett</b>	*CE	<b>12,50€</b>
Gebratener Spinat und Zwiebeln		
<b>10. Italienisches Omelett</b>	*CG	<b>12,50€</b>
Tomaten und Mozzarella		

*Alle Omeletts werden mit Brot und kleine Salatbeilage serviert*

# Frühstück:

<b>1. Französische Platte</b>	*AHE	<b>14,50€</b>
Croissant ,Marmelade ,Nutella ,Honig ,Butter , frisches Obst ,Orangensaft, Brot		
<b>2. Deutsche Platte</b>	*ACGLM	<b>12,50€</b>
Scheibenkäse, Wurstaufschnitte, gekochtes Ei ,Marmelade , Butter, Brot		
<b>3. French Toast</b>	*ACGF	<b>11,50€</b>
Mit Milch, Eier, Zimt, Zucker, Vanille, Karamellsoße, frisches Obst		
<b>4. Türkische Platte</b>	*ACLG	<b>14,50€</b>
Schafskäse, Sucuk, Spiegeleier, Oliven, Tomaten, Gurken und Brot		
<b>5. Spinat Platte</b>	*AD	<b>14,50€</b>
Räucherlachs, Spiegeleier, Spinat und Avocado, Brot		
<b>6. Persische Platte</b>	*ACGH	<b>14,50€</b>
Walnüsse, Schafskäse, Butter, Honig, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Brot		
<b>7. Englische Platte</b>	*ACLM	<b>15,50€</b>
Bacon, Rinderwurst, Weiße Bohnen, Spiegelei, Tomaten, Champignons, Brot		
<b>8. Ameraikanische Platte</b>	*ACLM	<b>15,50€</b>
Pancake, Bacon, Butter, Ahornsirup, Rührei, Wurstaufschnitte, frisches Obst, Brot		
<b>9. Hawaii Platte</b>	*ACGLM	<b>13,50€</b>
Wurstaufschnitte, Ananas, Gouda, Avocado, Orange, Rührei, Butter, Brot		

# Müsli:

<b>1. Nutella</b>	*EHGF	<b>11,50€</b>
Bananen, Chia Samen, Mandelmilch und Schokodrops		
<b>2. Obst</b>	*EHGFN	<b>11,50€</b>
Tahini Schoko, Chia Samen, Mandelmilch, Kokosraspeln und Marmelade		
<b>3. Erdnussbutter</b>	*EHGF	<b>12,50€</b>
Datteln, Bananen, Dattelsirup, Mandelmilch, Zimt und Walnüsse		
<b>4. Whey Protein</b>	*EHGF	<b>13,50€</b>
Walnüsse, Erdnüsse, Mandelmilch, Honig, Kokosraspeln und frisches Obst		

# Extras:

<b>Brot</b>		<b>1,00€</b>
<b>Honig</b>		<b>1,00€</b>
<b>Marmelade</b>		<b>2,00€</b>
<b>Nutella</b>		<b>3,00€</b>
<b>Hafermilch/ Mandelmilch</b>		<b>0,70€</b>
<b>Butter</b>		<b>0,50€</b>
<b>Gouda/ Schafskäse</b>		<b>3,00€</b>
<b>Sucuk</b>		<b>3,00€</b>
<b>Bacon</b>		<b>3,00€</b>
<b>Mayo/Ketchup/Senf</b>		<b>1,00€</b>
<b>Pommes</b>		<b>5,00€</b>
<b>Gekochtes Ei</b>		<b>2,00€</b>
<b>Sahne</b>		<b>1,00€</b>
<b>Croissant</b>		<b>3,00€</b>
<b>Spiegeleier(2.Stück)/Rüheier</b>		<b>5,00€</b>

# Pancakes:

	*ACG	
<b>1. Nutella</b>	*EFH	<b>11,90€</b>
<b>2. Weiße Schokolade-Apfel-Zimt</b>	*EFH	<b>12,90€</b>
<b>3. Erdbeermarmelade-Sahne</b>		<b>9,90€</b>
<b>4. Butter-Karamellsoße</b>		<b>9,90€</b>
<b>5. Safransoße-Vanilleeis, Pistazienpuder</b>		<b>13,50€</b>
<b>6. Erdnussbutter-Marmelade</b>	*EFH	<b>11,50€</b>

## Vorspeisen:

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Borani (Spinat-Dip)</b>                               | <b>5,00€</b> |
| Griechischer Joghurt, gebratener Spinat, gebratene Zwiebeln |              |
| <b>2. Mast &amp; Musir</b>                                  | <b>5,00€</b> |
| Griechischer Joghurt, Wildknoblauch                         |              |
| <b>3. Eingelegte Champignons</b>                            | <b>5,50€</b> |

## Salate:

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. Spezial Thunfisch Salat</b>   | <b>13,50€</b> |
| Blattsalat, Thunfisch, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Dill, Petersilie, Gurken und Hausdressing                |               |
| <b>2. Mexikanischer Salat</b>   | <b>13,50€</b> |
| Blattsalat, Hähnchenbrustfilet, Kidneybohnen, Zuckermais, Zwiebeln, Chili, Petersilie, Tomaten, Gurken und Hausdressing |               |
| <b>3. Hackfleisch Salat</b>   | <b>13,50€</b> |
| Blattsalat, Rinderhackfleisch, Paprika, Tomaten, Gurken und Hausdressing  |               |
| <b>4. César Salat</b>   | <b>14,90€</b> |
| Hähnchenbrust, gemischter Salat, Parmesan und Hausdressing  |               |
| <b>5. Rinderstreifen mit gemischtem Salat</b>   | <b>17,90€</b> |
| Gemischter Salat, Rinderstreifen, Schafskäse, grüner Apfel, Avocado, Kerne-Mix und Hausdressing                         |               |

## Unsere Spezialdessert:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. Hot Cakes mit:</b>               |              |
| -Nutella                               | <b>5,00€</b> |
| -Erdbeermarmelade                      | <b>5,00€</b> |
| -Butter-Karamellsoße                   | <b>5,00€</b> |
| -Safransoße-Vanilleeis-Pistazienpulver | <b>5,00€</b> |
| -Erdnussbutter-Marmelade               | <b>5,00€</b> |
| <b>2. Safran-Eis:</b>                  | <b>6,00€</b> |

## Grill Gerichte:

*Unsere hochwertigen Filets sind in Hauseigene Marinaden eingelegt.*

1. Lammfilet (Neuseeland)	24,90€
2. Kalbfilet	22,90€
3. Rinderfilet (Argentinien)	26,90€
4. Rumpsteak (Argentinien)	24,90€
5. Schweinesteak	19,90€

*Alle Gerichte werden mit Pommes oder Reis, Salatbeilage,  
gebratener Spinat und Kräuterpaste serviert.*

## Persische Gerichte:

1. Hähnchen in Walnuss-Granatapfelfoße mit Reis	*H	17,90€
Hähnchenbrust, Walnüsse, Zwiebeln, Granatapfelfoße serviert mit Persischem Reis und Salat als Beilage		
2. Mirza Ghasemi (Persische Auberginen Pfanne mit Hähnchen)	*G	17,90€
Gebratene Hähnchenbrust, Geräucherte Aubergine, Tomaten, Gebratene Minze, Zwiebeln, Knoblauch, Joghurtpaste		
3. Persische Kräuter Pfanne mit gegrillter Lammrücken	*CG	23,90€
serviert mit karamellisierte zwiebeln und Salat als Beilage		

## Schnitzel:

1. Hähnchenschnitzel	*AC	14,90€
2. Schweineschnitzel	*AC	14,90€

*Alle Gerichte werden mit Pommes, Salatbeilage und Kräuterpaste serviert.*

## Unsere Spezial Pizza:

1. Hackfleisch (Rind) , Kartoffeln	12,50€
2. Thunfisch	12,50€
3. Steak & Champignons	15,50€
4. Salami & Rinderwurst	12,50€

## Kaffee & Go.: (Bio)

Kaffee Créma	3,50€
Espresso	2,20€
Doppelter Espresso	3,20€
Milchkaffee	4,00€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,50€
Espresso Macchiato	2,60€
Heiße Schokolade	4,50€

## Tee: (Bio)

*Unsere losen Tees schwimmen im luftigen Aroma-Kuvert im Kännchen zu 0,4l*

Schwarztee	4,50€
Heiße frische Minze	4,90€
Grüner Tee mit Zitrone	4,90€
Heiße Ingwer mit Zitrone	5,10€
Jasmin Grüntee	5,10€
Chai Masala (Original Indische Mischung)	5,50€
Keltischer Früchtetee (mit Kräutern & Birnen)	5,50€
Zimt Tee (Schwarztee)	5,50€
Schwarztee mit Kardamom/Rosen	6,50€

## Kaltgetränke:

Mineralwasser (still, sprudel)	3,00€
Coca-Cola (original, light, zero)	3,00€
Fanta/Sprit	3,00€
Orangensaft	3,00€
Apfelschorle	3,00€
Pfirsich-Mango Eistee (Hausgemacht)	6,50€
Reissdorf Kölsch (Alkoholfrei)	3,50€

## Alkoholfreie Cocktails: (Hausgemacht)

Holunder-Gurke	6,50€
Minz Limonade	6,50€
Apfel-Sellerie-Limette (frisch gepresst)	7,50€
Safran-Chia	7,50€
Ananas-Mango Mojito	6,50€
Home-made Eistee	8,50€
(Frische Orange, Limettensaft und frische Minze)	

# Cocktails:

	<i>0.3l</i>	<i>0.5l</i>	<i>1.0l</i>
<b>Mojito</b> (Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Bacardi, Soda, Minze)	8,00€	11,00€	17,00€
<b>Aperol</b> (Prosecco, Aperol und Soda)	8,00€	11,00€	17,00€
<b>Aperol Sour</b> (Aperol, Limettensaft, Egg White, Zuckersirup und Angostura)	8,50€	11,50€	17,50€
<b>Whiskey Sour</b> (Bourbon, Limettensaft, Egg White, Zuckersirup und Angostura)	9,00€	12,50€	19,00€
<b>Hugo</b> (Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda)	8,00€	11,00€	17,00€
<b>Gin Tonic Gurke</b> (Gin, Tonic Water und Gurke)	7,50€	13,50€	19,00€
<b>Safran Gin Tonic</b> (Gin, Tonic Water und Safransirup)	11,50€	17,50€	25,00€
<b>Wodka Cranberry</b> (Wodka, Cranberrysaft und Limette)	8,50€	11,50€	17,50€

# Alkoholische Getränke:

<b>Reissdorf Kölsch</b>	<i>0,3l</i>	3,50€
<b>Pils</b>	<i>0,3l</i>	3,50€
<b>Weißwein (Deutschland)</b>	<i>0,2l</i>	5,90€
<b>Rotwein (Deutschland)</b>	<i>0,2l</i>	5,90€
<b>Rose Wein</b>	<i>0,2l</i>	5,90€
<b>Prosecco</b>	<i>0,2l</i>	5,90€
<b>Weinschorle</b>	<i>0,2l</i>	5,90€
<b>Shiraz Rotwein</b>	<i>0,2l</i>	8,90€
<b>Whisky</b>	<i>4d</i>	6,90€
<b>Gin</b>	<i>4d</i>	6,90€
<b>Wodka</b>	<i>4d</i>	6,50€
<b>Rum</b>	<i>4d</i>	6,50€
<b>Tequila</b>	<i>2d</i>	4,50€
<b>Persischer Schnaps</b>	<i>4d</i>	6,50€

## \*Allergene List

A- Glutenhaltiges Gettride  
 B- Krebstiere  
 C- Eier von Geflügel  
 D- Fisch  
 E- Erdnüsse

F- Sojabohnen  
 G- Milchprodukte  
 H- Schalenfrüchte  
 L- Sellerie  
 M- Senf

N- Sesamsamen  
 O- Schwefeldioxid und Sulfate  
 P- Lupinen  
 R- Weichtiere