

## ***Unser Konzept***

Liebe Gäste,

wir sind ein Ort der Entspannung!

Wer uns besucht, sollte Zeit mitbringen und seinen Aufenthalt bei uns genießen. Sowohl im Laden als auch in unserem schönen Garten sind Sie umgeben von sehr viel Natur. Die großen alten Bäume spenden wertvollen Schatten und schaffen im Sommer ein herrlich kühles und ruhiges Plätzchen mitten im Trubel der Stadt.

Passend dazu bleibt die Arbeit vor der Tür und Ihre Laptops bitte in Ihrer Tasche. Die Beschriftung auf unserem Schaufenster „no working place“ weist darauf hin.

Mit unserem Grundsatz „slow food“ garantieren wir Ihnen nur hochwertige, regionale und frische Lebensmittel, teilweise in Bioqualität, die liebevoll für Sie zubereitet werden, in dem Augenblick, in dem Sie bestellen.

Das braucht Zeit!

Fast Food und Fast Service bieten wir nicht an, und wer keine Zeit hat, der könnte bei uns enttäuscht werden.

Und weil wir nichts von Lebensmittelverschwendung halten, müssen wir hin und wieder auch sagen: „Das Essen ist aus.“

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt und hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt.

Bei konstruktiver Kritik vor Ort sind wir sehr gerne bereit, etwas zu verbessern oder einen Ausgleich zu Ihrer Zufriedenheit zu schaffen.  
Bitte sprechen Sie uns an.

Ihr Cafe No. 15

**Nur Barzahlung möglich**

*Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrag*

# Sekt-Frühstück

(nur) für 2 Personen

täglich bis 14 Uhr

## Das Sektfrühstück beinhaltet:

2 Rühreier (die Varianten entnehmen Sie bitte der Speisekarte)  
geräucherter Lachs mit Sesam,  
Kochschinken, Serrano, Salami,  
Brie, Cheddar, Iberico, Mozzarella mit getrockneten Tomaten,  
1 Marmelade (Waldbeere oder Aprikose),  
Spreewaldgurke,  
4 verschiedene selbstgemachte Dips:  
(Zaziki, Hummus, Paprikafrischkäse und Avocadocreme),  
Joghurt mit Müsli,  
frisches Obst,  
Salat mit Feta-Käse,  
Butter und Brot

Dazu servieren wir jeweils 1 Glas Sekt oder eine unserer  
selbstgemachten Limonaden

**Gesamt 39,00 € ( für 2 Personen )**

## Zu allen Frühstücken empfehlen wir:

kleiner frisch gepresster Orangensaft	<b>3,00 €</b> ( 150ml )
großer frisch gepresster Orangensaft	<b>5,70 €</b> ( 300ml )
ein Glas Prosecco Freixenet	<b>5,50 €</b> ( 200ml )
eine Flasche Prosecco Freixenet	<b>19,50 €</b> ( 750ml )
Mimosa ( Prosecco mit Orangensaft )	<b>5,00 €</b> ( 200ml )

Eine selbstgemachte Limonade mit Sprudel:

Zitrus-Yuzu mit frischer Zitrone	<b>5,90 €</b> ( 400ml )
Himbeer-Granatapfel mit Himbeeren	<b>5,90 €</b> ( 400ml )
Maracuja-Orangen mit frischer Orange	<b>5,90 €</b> ( 400ml )
Pfirsich-Ananas mit Minze	<b>5,90 €</b> ( 400ml )
Hibiskus-Rosen mit Minze	<b>5,90 €</b> ( 400ml )

# Unsere Frühstücke

täglich bis 14 Uhr

## **Deutsches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Schinkenspeck, dazu feine Leberwurst, Mettwurst, Kochschinken, Käse, Marmelade, Spreewaldgurke, Obst, Salat, Brot und Butter

**13,50 €**

## **Englisches Frühstück**

2 Spiegeleier aus Bio-Eiern, dazu zwei Bratwürstchen, gebackene Bohnen in Tomatensauce, würziger Cheddarkäse, Friskäse, Obst, Salat, Brot und Butter

**13,50 €**

## **Spanisches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Chorizo-Wurst und Lauchzwiebeln, dazu spanischer Serrano, Iberico-Käse, Avocadocreme, Paprikafrischkäse, Obst, Salat, Brot und Butter

**13,50 €**

## **Italienisches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit halbtrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln, Avocadocreme, italienische Salami, Mozzarella in Pesto, getrocknete Tomaten, Obst, Salat, Brot und Butter

**13,50 €**

## **Griechisches Frühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Feta-Käse und frischen Tomaten, zweierlei Oliven, luftgetrocknete Salami, Zaziki, griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen, Obst, Salat, Brot und Butter

**13,50 €**

## **Käse-Frühstück**

spanischer Iberico, italienischer Mozzarella in Pesto, Goudakäse, Cheddar, französischer Brie, Paprikafrischkäse, Oliven, Marmelade, Obst, Salat, Brot und Butter

**13,90 €**

## **Lachsfrühstück**

Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Schnittlauch, geräucherter Lachs mit Sesam, mit einer Meerrettich-Zitrone-Dill-Sauce, dazu Obst, Salat, Brot und Butter

**15,90 €**

# Unsere Frühstücke

täglich bis 14 Uhr

## **Veganes Frühstück**

herzhaftes Brot mit Margarine, 3 Brotaufstrichen: hausgemachte Kichererbsencreme, Bio-Paprika- und Bio-Linsencurrycreme, Tomate, Gurke, Marmelade (wahlweise Aprikose oder Waldbeere), Obst und Salat mit einem Mango-Chili-Dressing

**14,90 €**

## **Süßes Frühstück**

Croissant, mit Aprikosen- oder Waldfruchtmarmelade, Butter und frisches Obst

**5,50 €**

## **Obsteller**

frisches, saisonales Obst mit griechischem Joghurt, Walnüssen und Honig

**7,90 €**

## **Müsli-Frühstück**

Zweierlei Müsli ( Fruchtemüsli und Crunchy Müsli ), Joghurt und frisches Obst ( auch mit Hafer- oder Laktosefreier Milch möglich )

**8,90 €**

## **Unsere Besonderen**

### **Bayerische Brotzeit**

2 Weißwürste, dazu Original Süßer Münchener Senf, Brezel, Butter und Saure Gurke

**11,90 €**

### **Thüringer Frühstück**

Frische Mettwurst mit Zwiebelwürfeln (separat), dazu Spreewaldgurke, frisches Brot und Butter

**9,90 €**

### **Schweizer Kartoffelrösti**

mit geräuchertem Lachs und Sesam, hausgemachter Meerrettich-Zitrone-Dill-Sauce, und einem Salat

**12,50 €**

# Eierspezialitäten

täglich ab 9 Uhr

## Rühreier

aus 3 frischen Bio-Eiern, dazu Brot, Butter und Salat

- mit Schnittlauch 8,90 €
- mit Schinkenspeck und Schnittlauch 9,90 €
- mit Spanischer Chorizo-Wurst und Frühlingszwiebeln 10,50 €
- mit Feta-Käse, frischen Tomaten und Frühlingszwiebeln 10,50 €
- mit halbgetrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln 9,90 €
- mit frischen Champignons und Zwiebeln 9,90 €

## Schakschuka

(israelische Eierspezialität)

bestehend aus 3 Bio-Eiern, gegart in einer würzigen Tomaten-Paprika-Sauce in die Sie ihr Brot tunken können

- Natur 11,50 €
- mit Feta-Käse 13,50 €

## Pancakes

### 3 Pancakes

**Neu**

- pur 6,50 €
- mit Sauce 8,50 €  
(Karamell, Schoko, Erdbeer)

### Light

3 Pancakes mit Gouda, gekochtem Schinken, Rucola und 1 Spiegelei

8,50 €

### BBQ

4 Pancakes mit Schinkenspeckwürfel, BBQ-Ahorn-Sauce, Frühlingszwiebel und 1 Spiegelei

9,90 €

### Apfel-Vanille

4 Pancakes mit Apfelmus, Apfel-Ragout, und Vanille-Crème

9,90 €

### Heidelbeer-Vanille

4 Pancakes mit Heidelbeeren und Vanille-Crème

9,90 €

# Unsere Kleinigkeiten

täglich ab 12 Uhr

## **Bayerische Brotzeit**

2 Weißwürste, dazu Original Süßer Münchener Senf, Brezel, Butter und Saure Gurke

**11,90 €**

## **Schweizer Kartoffelrösti**

mit geräuchertem Lachs und Sesam, hausgemachter Meerrettich-Zitrone-Dill-Sauce, und einem Salat

**12,50 €**

## Club-Sandwiches

3 Scheiben getoastetes Toastbrot mit Käse, Kochschinken, Mayonnaise, Tomaten, dazu grüner Salat und Chips

- mit gekochtem Ei **11,90 €**
- mit gegrilltem Hähnchen **14,90 €**

## Gartensalat

Mit grünem Salat, Paprika, Croutons, mit einem Kräuter-Joghurt-Dressing ( mit / ohne Parmesan )

- Pur **9,90 €**
- mit gekochtem Ei **11,90 €**
- Mit gegrilltem Hähnchen **13,90 €**
- Mit frischem gegrillten Lachs in Stücken **15,90 €**

# Hauptgerichte

täglich ab 12 Uhr

## Pasta

Penne vegetarisch mit gegrillter Zucchini & Möhren, frischer Paprika, Frühlingszwiebeln in mediterraner Tomaten-Sauce (auch vegan)  
( mit / ohne Parmesan )

**12,90 €**

Tortellini vegetarisch mit Ricotta-Spinat-Füllung, mit Cocktail-Tomaten, frischem Baby-Spinat, in einer Basilikum-Sahne-Sauce, mit Kürbiskernen und Kresse  
( mit / ohne Parmesan )

**13,90 €**

Penne mit Hähnchen, frischem Baby-Spinat, frischen Champignons und Cocktail-Tomaten in Sahne-Sauce  
( mit / ohne Parmesan )

**14,90 €**

Penne mit frischem gegrillten Lachs, in einer Zitronen-Butter-Sauce mit Frühlingszwiebeln und Rosa Pfeffer  
( mit / ohne Parmesan )

**16,90 €**

## Mediterranes Ofengemüse

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, hausgemachter Kichererbsen-Creme und Zaziki (ohne Knoblauch), dazu Salat mit Feta-Käse

- vegetarisch **13,90 €**
- vegan (ohne Feta & Zaziki) **13,90 €**
- mit Hähnchen **16,90 €**
- mit gegrilltem Lachs **18,90 €**

**Neu**

## Gebackener Kürbis mit Feta-Käse

dazu Rote Beete mit Sesam, Zucchini-Streifen, Rosmarinkartoffeln (alles aus dem Ofen), mit Hummus, einer Joghurt-Minz-Sauce und Salat

**14,90 €**

## Koch's Liebling

gegrillte Zucchini-Scheiben auf Kichererbsen-Creme mit gerösteten Mandelplättchen, dazu Rosmarinkartoffeln und gegrillter Lachs mit Sesam

**18,90 €**

# Winterträume

## unsere Suppen

Selbstgemachte Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten  
Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Brot (vegetarisch / vegan)  
**9,80 €**

selbstgemachte Kartoffelsuppe mit frischem Gartengemüse und Brot  
vegetarisch / vegan **9,80 €**  
mit Speck und Wurst **12,90 €**

unsere Waffeln ( Fr. - So. 14 - 18:30 Uhr )  
frisch und mit selbstgemachtem Waffelteig

Bitte Wartezeit beachten!

**1 heiße belgische Waffel mit Puderzucker**  
**4,00 €**

oder auch mit folgenden Toppings:

- Zimt und Zucker	0,00 €
- heißen Kirschen	3,00 €
- heißen Heidelbeeren mit einer Vanille-Zimt-Crème	3,00 €
- eine Kugel Vanille-Eis	1,70 €
- 1 Portion Sahne	1,70 €

<b>Neu</b> Heißer Apfelstrudel mit Puderzucker	3,90 €
mit Vanillesauce	1,00 €
mit einer Kugel Vanille-Eis	1,70 €
mit 1 Portion Sahne	1,70 €

Winterglühwein von Freixenet	4,90 €
mit Schuss ( Amaretto / Rum / Weinbrand ) 2cl	5,90 €
Grog mit braunem Rum ( 4cl ) und Orange	4,90 €

Irish Coffee mit 2 cl Irischem Whiskey und Sahne	6,90 €
Baileys Coffee mit 2 cl Baileys und Sahne	6,90 €

<b>Neu</b> Chai Latte	4,50 €
heiße Lindt-Schokolade	4,50 €
mit Amaretto / Eierlikör	5,50 €
alle Schokoladen möglich mit Sahne	0,80 €

(Unsere Teegläser haben eine Füllmenge von 0,3 l)



# Kaffee- und Teespezialitäten

## Kaffeesspezialitäten

	Italienischer Espresso	2,50 €
	Doppelter italienischer Espresso	3,60 €
	Espresso Macchiato	2,60 €
	Doppelter Espresso Macchiato	3,80 €
	Caffè Crema klein	3,50 €
	Caffè Crema groß	5,40 €
	Cappuccino	3,90 €
	Latte Macchiato	4,50 €
	Milchkaffee	4,30 €
	Glas warme / kalte Milch ( 0,3 l )	2,20 €
<b>Neu</b>	Chai Latte	4,50 €

**Frappè, griechisches Nationalgetränk** 4,60 €  
aufgeschäumter eiskalter Kaffee mit Eiswürfeln  
süß / medium / ohne Zucker  
mit / ohne Milch

Irish Coffee mit 2cl Irischem Whiskey und Sahne 6,90 €  
Baileys Coffee mit 2cl Baileys und Sahne 6,90 €

**Affogato** 4,20 €  
eine Kugel Vanilleeis, Espresso und Karamellsirup  
mit Sahne 5,20 €

auch entkoffeiniert und laktosefrei  
auch mit Oatly-Hafermilch 0,60 €  
auch mit Karamell- oder Haselnusssirup 0,40 €

## Schokoladiger Genuss

	Lindt-Trinkschokolade ohne Sahne	4,50 €
	Lindt-Trinkschokolade mit Sahne	5,30 €
<b>Neu</b>	mit Amaretto / Eierlikör (2cl)	1,00 €

**Unsere Teesorten (0,3l)** je 3,90 €  
Earl Grey, Waldbeere  
Bio-Tees: Darjeeling, Japan Sencha (Grün), Roiboos Vanille

**Unsere frischen Tees (0,3l)** je 4,50 €  
- mit frischer Minze und Limette  
- mit Ingwer und Limette

# Kalte Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser ohne Kohlensäure	3,10 €	(0,3 l)
Mineralwasser mit Kohlensäure	3,10 €	(0,3 l)
Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure	5,90 €	(0,75 l)
Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure	5,90 €	(0,75 l)
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	3,90 €	(0,3 l)

## Selbstgemachte Limonaden mit Kohlensäure:

Zitrus-Yuzu mit frischer Zitrone	5,90 €	(0,4 l)
Himbeer-Granatapfel mit Himbeeren	5,90 €	(0,4 l)
Maracuja-Orangen mit frischer Orangen	5,90 €	(0,4 l)
Pfirsich-Ananas mit Minze	5,90 €	(0,4 l)
Hibiskus-Rose mit Minze	5,90 €	(0,4 l)

## Obst-Säfte je 3,90 € (0,3 l)

Orangensaft  
Apfelsaft  
Kirschsaff  
Kirsch-Bananensaft (KiBa)  
Rhabarbersaft  
Dunkler Johannisbeersaft

## Obst-Saft-Schorlen je 3,60 € (0,3 l) aus o.g. Säften

## Alkoholische Getränke

Berliner Pilsner, Flaschenbier	4,70 €	(0,5 l)
Weizenbier alkoholfrei, Flaschenbier	4,20 €	(0,5 l)
Radler, Pils-Bier mit Fanta oder Cola	4,20 €	(0,4 l)
Alster, Pils-Bier mit Sprite	4,20 €	(0,4 l)
Prosecco Halbtrocken Freixenet	5,50 €	(0,2 l)
Flasche Prosecco Halbtrocken Freixenet	19,50€	(0,75 l)
Mimosa (Prosecco mit Orangensaft)	5,00 €	(0,2 l)

Unsere Wein- und Cocktailkarte finden Sie auf den letzten Seiten der Speisekarte.



# Weinkarte

**Pinot Grigio**, trocken  
fruchtig-frischer Weißwein aus Italien  
**5,90 €**

**Riesling**, halbtrocken  
erfrischender Weißwein aus Deutschland  
mit Pfirsich- und Grapefruit-Aromen verfeinert  
**5,50 €**

**Pinot Noir Rosé**, halbtrocken  
Roséwein aus Deutschland  
mit saftigen Noten von Himbeere, roter Johannisbeere und Erdbeeren  
**5,50 €**

**Rioja**, trocken  
fruchtiger, vollmundiger Rotwein aus Spanien  
mit Erdbeeraroma und Vanilleduft  
**5,90€**

**Weinschorle**, in der Karaffe  
mit dem Wein Ihrer Wahl  
**4,90 €**

Unsere Weine werden in einer Karaffe (0,25l) serviert.

Sie können unsere Weine auf Anfrage auch in Flaschen kaufen,  
zu den Preisen informieren Sie sich bitte beim Service.

# Cocktails

## **Wildberry Lillet**

Lillet Rosé mit Schweppes Wildberry und Himbeeren auf Eis  
7,90 €

## **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Soda und Orange auf Eis  
7,90 €

## **Holunder Spritz (Hugo)**

Prosecco, Holunderblüte, Limette und Minze auf Eis  
7,90 €

## **Gin Tonic**

Bombay Sapphire Dry Gin mit Tonic Water, Gurke auf Eis  
7,90 €

## **Campari Orange**

Campari mit Orangensaft auf Eis  
7,90 €

## **Southern Comfort mit Ginger**

Southern Comfort (süßer Whiskey mit Pfirsich-Orangen-Aroma)  
und Ginger Ale auf Eis  
5,90 €

## **Sanfter Engel**

2 Kugeln Vanille-Eis  
mit Orangensaft 4,50 €  
mit Orangensaft und Prosecco 6,90 €

## **Sgroppino mit Prosecco**

2 Kugeln Zitronensorbet-Eis mit Prosecco  
8,50 €

# Unser Herbst-Angebot

der Sommer geht zu Ende  
und das Eis ebenso.

Deshalb...

*Solange der Vorrat reicht:*

**1€ pro Kugel Eis**

## Gemischter Eisbecher

1 bis 4 Kugeln Eis

**Unsere Eissorten:** Vanille, Schokolade, Erdbeere,  
Pfirsich-Johannisbeere, Zitronensorbet

- je Kugel	1,00 €
- bunte Streusel & Smarties	1,00 €
- Schokostreusel	0,50 €
- Amarettini	0,50 €
- Sahne	1,50 €
- Sauce (Karamell, Schoko, Erdbeer)	2,00 €