

Brunch

Rühreiplatte – 10,50 € (C,E,A,A1,G)

mit frischem Basilikum, Salat und Brot

Shakshuka – 11,50 € (A,C,G)

mit Tomaten-Paprika, Zwiebeln, Ei, Salat und Brot

Schafskäse-Rührei – 12,50 € (C,E,A,A1,G)

mit Spinat, Schafskäse, Ei, Salat und Brot

Rührei im Buttercroissant – 13,90 € (A,A1,A2,C,H,K)

mit Avocado oder Lachs – 14,90 € (A,A1,A2,C,H,K)

Tapas Platte – 19,90 € pro Person (A-N)

Cracker, Baguette. Ziegenkäse, Feigen, Rosmarin, Oregano, Physalis, Trauben, pikante Hummus-Creme mit Petersilie, getrocknete Pfirsiche, getrocknete Tomate, Oliven, Käsevarianten, Johannisbeeren, Salami

Brunch Platte – 16,95 € pro Person (A-N)

Trauben, Physalis, Salami, Johannisbeeren, Avocado, Lachs, Mozzarella oder Ziegenkäse, Gouda, Tomate-Mozzarella-Spieße, Käse-Trauben-Spieße, Salat, Cracker, Baguette, Mini-Laugen-Gebäck, hausgemachte Frucht-Marmelade, Butter, Frischkäse

Rührei extra pro Person 4.90 Euro wahlweise: Natur, Shakshuka, Spinat-Feta.

Bowls

Acai Bowl – 11,50 € (F,H,4)

Acai Drops, Mango, Hafermilch, Banane, Dattelsirup, frische Beeren, Chia, Haselnusscreme, Kokosraspeln

Vegane Bowl – 10,50 € (F,E,C,H)

Karamellisiertes Sesam-Tofu, Karotten, eingelegter Rotkohl, Bulgur, Edamame, Erdnuss-Dressing



Daniels CAFÉ

MENÜ



Landbrote

Radieschen Avocado Stulle – 10,50 € (A,A1,A3,A4,H,K)

Walnuss Paprika Stulle – 9,50 € (A,A1,A3,A4,H,K)

Ziegenkäse Feigen Stulle – 11,50 € (A,A1,A3,A4,H,K)

Sandwiches, Salate ab 6,90 € (A-N)

frisch & hausgemacht



Sweets

Lotus-Berry Pancakes – 13,50 € (A,A4,G,H,4)

French Toast – 12,50 € (A,A4,G,H,4)

mit Pistaziencreme und Vanilleeis

Tiramisu – 5,90 € (A-N)

ETTLI Törtchen ab 4,90 € (C,E,H,G)

mit Lotus, Kokos, Toffee, Pistazie oder Obst

Müsli – 3,50 € (A-N)

Pistazien-Croissant – 3,50 € (A-N)

Schoko-Croissant – 3,00 € (A-N)



Specials

Hausgemachte Torte mit individueller Dekoration – 69,95 €
ca. 20cm

Event-Catering

Event-Catering: Gourmet Buffet – 35,95 € pro Person (A-N)

mit individueller Deko und Partyplanung 5,95 Euro pro Person

Unsere Begeisterung für frische Zutaten und kreative Rezepte möchten wir mit Euch teilen. Alle Buffets sind „ready to eat“ angerichtet und werden wahlweise mit individueller Partydekoration präsentiert.

Kontaktiert uns gerne für eure Wünsche.



Daniels CAFÉ

GETRÄNKE



Hot and Cold

Café Crema – 3,50 €

Milchkaffee – 3,90 €

Cappuccino – 3,50 €

Cappuccino Panna – 3,90 €

Flat White – 3,90 €

Latte Macchiato – 3,90 €

Pistaccio Latte – 4,90 €

Espresso – 2,50 €

Espresso Doppio – 3,50 €

Espresso Spezial – 3,90 €

Heiße Schokolade mit Sahne – 4,00 €

Tee Saisonal – 3,50 €

Matcha Latte – 3,50 €

Chai Latte – 3,50 €

Mandelcremaccino – 7,50 €

Cococcino – 5,50 €

Frisch gepresster Orangensaft – ab 3,50 €

Hausgemachte Limonade 0,2 – 5,0 €

Iced Coffee – 5,00 €

Iced Chocolate – 5,50 €

Oreo Shake – 6,50 €

Wasser 0,2 – 1,90 €

Wasser 1,0 – 3,90 €

Cola 0,2 – 3,90 €

Saft-Schorlen 0,2 – 3,90 €

Wein und Bier

Faust Bier - hell, dunkel, Hefeweizen oder Alkoholfrei 0,3 – 3,50 €

Faust Bier - hell, dunkel, Hefeweizen oder Alkoholfrei 0,5 – 4,90 €

Prosecco Spumante – 4,90 €

Brut, Casa Defra 1754 0,2 – 4,90 €

Weisburgunger, trocken, Oliver Gabel (Pfalz) 0,2 – 4,90 €

Primitivo trocken, Apulien 0,2 – 4,90 €

Cocolino Cuvee, trocken Rosé, Languedoc 0,2 – 4,90 €

Cocktails

Daniel`s Specials – 7,90 €

Cocktails – 6,90 €

Mundo Spritz - Heidelberg Spritz -

Erdbeer Spritz - Gin Brazil Smash -

Sloppy Mojito - Martini Tiramisu -

Lillet Wild Berry - Hugo -

Affogato Baileys Cream - Whisky Sour -

Wodka Lemon - Gin Tonic - Jackie Cola

Limoncello Spritz - Aperol Spritz/Sour

Alle Kaffees werden nachhaltig produziert und schonend im Trommelröstverfahren geröstet von unserer Traditionsrösterei

ETTLI