

Frühstück und Brunch

Damaskus Frühstück (GL,ML,BN,EG,SS,12)	14,90
Hausgemachter Hummus, Makdus, Oliven, Weisskäse, Labaneh, Zatar mit Olivenöl, Datteltomaten, Gurke dazu eine Tasse Schwarztee & Fladenbrot	24,90 für 2 P
Shakshuka (GL,EG) *Freilandhaltung	11,50
2 pochierte Eier*, in würziger frische Tomatensauce , verfeinert mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und aromatischen Gewürzen dazu Fladenbrot	
Fatteh (GL)	10,50
Ein traditionelles levantinisches Gericht, das knusprig geröstetes Fladenbrot, cremigen Hummus, gekochte Kichererbsen und eine Schicht von erfrischendem Joghurt vereint. Verfeinert mit gerösteten Cashewkernen und einem Hauch von Sumach	
Ful Medames (GL)	8,50
ein traditionelles Frühstücksgericht aus gekochten Fava-Bohnen, aromatisiert mit Knoblauch, Zitronensaft, Tomaten, Petersilie und Olivenöl. Serviert mit frischem Fladenbrot	
Omelett (GL,BN,EG) *Freilandhaltung	11,50
3 Eier*, Paprika, Champignons, Mozzarella, Wildkrätersalat, Datteltomaten, Petersilie, mit Fladenbrot	
Rührei (GL,BN,EG) *Freilandhaltung	10,50
3 Eier*, Datteltomaten, Gurken, Butter, Frischkäse, Petersilie, Oliven dazu Fladenbrot	
Spiegelei mit Avocado (GL,BN,EG,12) *Freilandhaltung	9,90
2 Eier*, Avocado, Hummus, Datteltomaten, Petersilie dazu Fladenbrot	
Frenchtoast (GL,ML,BN,EG,SY)	11,50
Nutella, Banane, Beeren, Walnüsse & Shoko Soße	
Vegan American Pancakes (BN,GL)	6,50
Nutella, Banane, Walnusse & Shoko Soße	
Vegan American Pancakes (BN,GL)	6,50
Beeren, Walnusse & Ahornsirup	

Vorspeisen

Yalanji	6,90
8 Stück gefüllte Weinblätter mit Reis, Tomate, Zitrone und Granatapfel Soße	
Hausgemachter Hummus (GL)	5,90
Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Kreuzkümmel, Sumach dazu Fladenbrot	
Hausgemachter Baba Ganoug (GL,ML,5,12)	5,90
Aubergine, Tomaten, Knoblauch, Walnuss, Schwarzkümmel, Granatapfel-Soße, Petersilie dazu Fladenbrot	

Mittagessen

Kabsa Reis mit Hähnchen	11,50
gekocht mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Speziellen Arabischen Gewürzen, dazu Dakus Soße	
Syrische Moussaka	11,00
Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika in einer würzigen frischen Tomatensauce, verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch und aromatischen Gewürzen, überbacken mit zartem Mozzarella. Serviert mit Fladenbrot	
Falafel (GL,ML,SS)	9,90
5 Stück Falafel, Hummus, Datteltomaten, Sumach, Petersilie, Fladenbrot	
Haloumi Klassik (GL,ML)	9,90
5 Stück Haloumi, Hummus, Datteltomaten, Petersilie, Sumach, Fladenbrot	

Salate

Hähnchen Salat	9,90
Gebratene Hähnchenbrustfilet, Wildkräutersalat, Mais, Datteltomaten, Oliven, Minze, Olivenöl, Sumach, Zitrone, Granatapfel Sirup	
Falafel Salat (GL,SS)	8,90
5 Falafel Bällchen, Wildkräutersalat, Datteltomaten, Minze, Sumach, Zitrone, Granatapfel Soße, Schwarzkümmel, Tahini Soße	
Haloumi Salat (GL,ML,5,12)	8,90
5 Stück Haloumi Käse, gemischter Salat, Tomaten, Gurke, Granatapfel Soße, Tahini Soße	

alle Preise sind in Euro & inkl. MwSt.

Wraps

Shawarma Wrap (GL,ML,6,12)	7,50
Hähnchenbrustfilet, Eingelegtes Gemüse, Remoulade, Sumach	
Falafel Wrap (GL,SS,6,12)	6,50
Hausgemachter Hummus, Romana Salat, Tomaten, Gurke, Tahini Soße, Sumach	
Haloumi Wrap (GL,ML,6,12)	6,50
Hausgemachter Hummus, Romana Salat, Tomaten, Gurke, Tahini Soße, Schwarzkümmel, Sumach	

Suppen

Hausgemachte Linsensuppe (GL)	5,50
Rote Linsen, Zwiebeln serviert Fladenbrot & Zitrone	

Desserts

3 Stück Arabische Baklava (GL,BN,ML)	5,00
Nuss-Schoko-Kuchen (GL,ML,BN,EG)	3,90
Schoko-Brownie (BN)	3,90
Mandelkuchen (GL,ML,BN,EG)	3,00

Extra

1 Ei *Freilandhaltung	1,50
Sucuk-Knoblauchwurst	2,00
(1,14, kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten)	
Weisskäse	2,50
Oliven	2,00
Brotkorb: Fladenbrot (GL)	2,00
Butter und Marmelade (verschiedene Sorten) (25)	2,50
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Personal	



Hausgemachte Getränke

Damaskus-Eistee

Schwarztee mit Rosenwasser, Granatapfelsirup und Zitronensaft.

0,3 L

5,50

Brunchella Limonade

frische Ingwer, Waldbeeren, Minze, Limetten, Zuckersirup

0,3 L

5,50

Ingwer-Limonade

frische Ingwer, Minze, Limette, Zuckersirup

0,3 L

5,50

Beeren-Smoothie

Waldbeeren, Banane, Minze, Bio-Hafermilch

0,3 L

6,50

Mango-Banane-Smoothie

Mango, Banane, Minze, Bio-Hafermilch

0,3 L

6,50

Ayran

Erfrischender, leicht gesalzener Joghurt-Drink, traditionell und perfekt zu herzhaften Speisen

0,3 L

3,00

Frischer Orangensaft

0,3 L

4,50

Softgetränke

Fritz-kola-klassisch

0,3 L

3,00

Fritz-kola-zero

0,3 L

3,00

Fritz-Limo-Zitrone

0,3 L

3,00

Fritz-Limo-Orange

0,3 L

3,00

Apfel-Kirsch-Holunder

0,3 L

3,00

Bio Apfelschorle

0,3 L

3,00

Bio Rhabarberschorle

0,3 L

3,00

Wasser

Spreequell Classic / Naturell

0,7 L

6,00

Spreequell Classic / Naturell

0,2 L

2,50

KAFFEE

Arabischer Mokka

Ein intensiver, arabischer Kaffee mit frisch gemahlenem Kardamom

3,00

Kaffee Crema

3,00

Cappuccino

3,50

Espresso

2,30

Aleppo Latte

(mit Espresso und Pistazien)

4,90

Spanish Latte

(mit Kondensmilch)

4,50

Latte Macchiato

4,00

Milchkaffee

4,00

Heiße Schokolade mit Sahne

4,00

0,50

Matcha Latte

4,50

Chai Latte

4,00

Eiskaffee (mit Vanilleeis und Sahne) (sy)

4,90

Iced Chai Latte

4,90

Iced Nutella Latte

4,90

Kaffee Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

3,50

Alle Getränke auch mit Bio-Hafermilch - ohne Aufpreis



 **cafebrunchella**

 **Tel.: 015754402530**

Brunchellacafe@gmail.com

TEE

Grüner Tee

3,50

Kräutertee

3,50

Frischer Ingwertee

3,50

Schwarzer Tee

2,50

Thymiantee

3,50

Frischer Minztee

3,50

Ingwer-Zitronen-Tee

3,50

 **Bewerten Sie uns auf Google**



WIFI: BrunchellaCafe
Passwort: Brunchella.Cafe.