

FRÜHSTÜCK

Unsere Speisen können Allergene enthalten, bitte informieren Sie sich bei Bedarf bei unserem Servicepersonal! Wir verwenden für unsere Frühstücke ausschließlich BIO-Eier ^c.

Veganes Frühstück

Veganes Rührei mit 3erlei Tofusorten ^{a, 2, f}

Tofu natur, Räuchertofu und Seidentofu mit Kurkuma, Frühlingszwiebeln, Champignons, Tomaten, Vollkornbrot und hausgemachter Aufstrich
12,50 €

Veganes Energiefrühstück – Quinoa Power ^{a, 2, f, l}

warmer Quinoa mit frischem Ingwer, Sesam, Gojibeeren, Maulbeeren, Agavendicksaft, frischen Früchten und aufgeschäumter Sojamilch
12,50 €

Chia Oats ^{a, 2, f}

Haferflocken und Chia-Samen in Kokosmilch eingeweicht, mit Agavendicksaft und Früchten, mit Soja-Joghurt
9,90 €

Reguläres Frühstück

Kleines Jasmin Frühstück ^{a,c,g}

hausgemachter Brotaufstrich & Marmelade, Butter, gekochtes Ei, Käse & Brotkorb
9,90 €

Avocado-Frühstück ^{a,c,g,h}

geröstetes Vollkornbrot mit Avocado, hausgemachtes Pesto, Tomaten & Schnittlauch
=> so wie es ist 13,50 €
=> mit Spiegelei 15,50 €
=> mit veganem Rührei 15,50 €

Französisches Lieblingsfrühstück ^{a,c,g}

knuspriges Baguette, Croissant, Camembert, hausgemachte Marmelade, gekochtes Ei, Butter
9,90 €

Café Jasmin Frühstück (für 2 Personen) ^{a,c,g, 2,3}

wahlweise Rührei oder gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, Bio-Nuss-Nougat-Creme, hausgemachter Brotaufstrich, Bircher Müsli, Avocado-Brot, Heuwiesenkäse, Camembert, Butterkäse, Croissant, Brezl, Bio frischer Orangensaft und Prosecco je 0,1 l für zwei Personen
36,50 €

BIO Rühreier oder Spiegelei natur ^{a, a2,c,g,h3}

mit Brot und einer Portion Butter mit 2 Eiern
5,40 €

wahlweise dazu:

Tomaten, Kräuter, Rucola, Frühlingszwiebel, Champignon, Käse ^g, Schafskäse
je 1,50 €

Bunter frischer Obstsalat ^{1,2,5,8,m}

mit Früchten der Saison
8,90 €

Bircher-Müsli ^{g, 2, 3, a, c, h, l}

mit BIO-Joghurt und Apfel
8,90 €

Frisch gepresste Säfte

kombinieren Sie nach Wunsch:

Apfel, Karotte, Orange, Minze, Rote Beete, Zitrone
0,20 l 5,80 €
0,30 l 6,80 €
0,50 l 8,80 €
Ingwer Shot 2 cl 3,50 €

Heiße Getränke

wahlweise mit laktosefreier Milch, Sojamilch, Mandelmilch, Cashewmilch: + 0,80 €

alles auch koffeinfrei möglich

Kaffee	Tasse	2,90 €
Haferl Kaffee	große Tasse	4,30 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso doppelt	Tasse	3,80 €
Espresso Macchiato ^g	Tasse	2,90 €
Cappuccino ^g	Tasse	3,80 €
Latte Macchiato ^g	Glas	4,50 €
Milchkaffee ^g	Tasse	4,50 €
Tee – in Bioqualität	Tasse	3,30 €
(Jasmin, Kamille, Pfefferminz, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos Vanille, Grüner Tee, Waldbeeren)		
Ingwer-Tee oder Minz-Tee – frisch	Tasse	4,90 €
Heiße Schokolade ^g	Tasse	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^g	Tasse	4,90 €
Kaffee Diplomat ^{g, c}	Tasse	6,90 €
(Kaffee mit Eierlikör und Sahne)		

Zeichenerklärung:

1.) Zusatzstoffe^{SEP}: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phos - phat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene^{SEP}: a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und -erzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Cafe Jasmin

Die kleine Tages-Karte

(Unsere Speisen können Allergene enthalten, bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal!)

Tagessuppe

mit hausgemachtem veganen Aufstrich und Brot

7,50 €

Piadina ^{a, 2, g}

mit dreierlei Käse, getrocknete Tomate, Butter und Apfel

7,90 €

Café Jasmin Bowl (vegan) ^{h, f}

Cashew-CousCous, Baba Ganoush, gerösteter Blumenkohl, Minze, Lollo Bianco, Frühlingszwiebeln, Datteln, Granatapfelkerne, Joghurt-Gurken-Dip

12,50 €

mit eingelegtem Tofu 15.50 €

Süß

Stück Kuchen oder Torte

3,90 € - 5,90 €

(auch vegan) – bitte Allergen zu jedem Kuchen erfragen

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne ^{c, g}

7,90 €

Hausgemachter KokosMilchReis (vegan)

mit frischen Früchten und Zimtucker

7,90 €

Latte Lovers

Goldener Latte ^g - Kurkuma	5,90 €
Matcha ^g – japanischer Matcha Grüntee	5,90 €
Red Velvet ^g – Rote Beete Latte	5,90 €
Chai Latte ^g	5,90 €

Champagner

Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée ^{a3}	0,10 l	15,50 €
	0,75 l	89,00 €

Weißwein

<i>Chardonnay Tariquet</i> ^m	0,10 l	3,60 €
Famille Grassa, Cotes du Gascogne	0,20 l	6,80 €
Vin de Pays, Frankreich, 2019	0,75 l	23,90 €

<i>Riesling „Faß 68“</i> ^m	0,10 l	3,60 €
Weingut Wittmann, Rheinhessen	0,20 l	6,80 €
Qualitätswein, Deutschland, 2019	0,75 l	23,90 €

Bier

Augustiner Hell vom Fass ^{a3}	0,50 l	4,20 €
Giesinger Weißbier ^{a1, a3}	0,50 l	4,50 €
Schneider Weißbier alkoholfrei ^{a1, a3}	0,50 l	4,50 €
Radler – naturtrüb ^{a3}	0,50 l	4,20 €
Kräuter-Radler ^{a3} (Augustl & Alpengrantler)	0,50 l	4,20 €

Prosecco & Sprizz

Bertoldi, della Marca Trevigiani, IGT ^m	0,10 l	5,80 €
	0,75 l	26,50 €
Lillet Rose (Rosenblüte) ^{1, 8, m}	0,20 l	7,20 €
Aperol Sprizz ^{1, 8, m}	0,20 l	7,20 €
Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup) ^{8, m}	0,20 l	7,20 €
Ramazzotti Rosato Mio (mit Prosecco) ^{1, 8, m}	0,20 l	7,20 €
Lillet Wildberry ^{1, 8, m}	0,20 l	7,20 €

Harte Limonaden & Special Longdrinks

Max-Vorstadt-Lemonade ¹	9,90 €
Die erwachsene Version unserer beliebten Himbeerlimonade. Weniger Zucker, dafür großzügig abgeschmeckt mit erstklassigem weißem jamaikanischem Rum.	

Russian-Lemonade ¹	9,90 €
Orangenschalen in Zucker eingelegt, um die ätherischen Öle zu lösen. Frisch gepresster Zitronensaft. Reichlich Wodka und Orangensaft. Eine Orangenlimonade wie sie uns der russische Opa gemacht hätte.	

Jasmin-Mule ¹	9,90 €
Ingwer frisch geschnitten und in Zucker eingelegt, um die Schärfe nicht zu verlieren. Frisch gepresster Zitronensaft. Außerordentlich Gin. Stückchen Gurke. Fertig. Lecker. Spicy.q	

Vanille Vodka Tonic ³	9,90 €
Allerbeste Bourbon Vanilleschoten werden für drei Wochen in dreifach destilliertem Wodka eingelegt. Wenn der Wodka eine glänzend goldenen Farbe erlangt hat, ist die Infusion perfekt. Mit Tonic aufgegossen und einem Spritzer Limette.	

Alkoholfrei

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50 l	4,90 €
Hausgemachte Orangenlimonade	0,50 l	4,90 €
Hausgemachte Himbeerlimonade ¹	0,50 l	4,90 €
Hausgemachte Ingwerlimonade	0,50 l	4,90 €
Taunusquelle mit Kohlensäure	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,90 €
Taunusquelle ohne Kohlensäure	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,90 €
Eizbach Rosen-Limonade	0,33 l	3,60 €
Cola – von Eizbach ¹	0,33 l	3,60 €
Cola Sugarfree– von Eizbach ^{1, 3, 8}	0,33 l	3,60 €
Hausgemachter Eistee	0,50 l	4,50 €

Heiße Getränke

wahlweise mit laktosefreier Milch, Sojamilch, Mandelmilch, Cashewmilch: + 0,80 €

alles auch koffeinfrei möglich

Kaffee	Tasse	2,90 €
Haferl Kaffee	große Tasse	4,30 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso doppelt	Tasse	3,80 €
Espresso Macchiato ^g	Tasse	2,90 €
Cappuccino ^g	Tasse	3,80 €
Latte Macchiato ^g	Glas	4,50 €
Milchkaffee ^g	Tasse	4,50 €
Tee – in Bioqualität	Tasse	3,30 €
(Jasmin, Kamille, Pfefferminz, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos Vanille, Grüner Tee, Waldbeeren)		
Ingwer-Tee oder Minz-Tee – frisch	Tasse	4,90 €
Heiße Schokolade ^g	Tasse	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^g	Tasse	4,90 €
Kaffee Diplomat ^{g, c}	Tasse	6,90 €
(Kaffee mit Eierlikör und Sahne)		

Zeichenerklärung:

1.) Zusatzstoffe^[1]: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phos - phat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene^[2]: a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und -erzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Cafe Jasmin

Die kleine ABEND-Karte

(Unsere Speisen können Allergene enthalten, bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal!)

Tagessuppe

mit hausgemachtem veganen Aufstrich und Brot

7,50 €

Piadina ^{a, 2, g}

mit dreierlei Käse, getrocknete Tomate, Butter und Apfel

7,90 €

Café Jasmin Bowl (vegan) ^{h, f}

Cashew-CousCous, Baba Ganoush, gerösteter Blumenkohl, Minze, Lollo Bianco, Frühlingszwiebeln, Datteln, Granatapfelkerne, Joghurt-Gurken-Dip

12,50 €

mit eingelegtem Tofu 15.50 €

Süß

Stück Kuchen oder Torte

3,90 € - 5,90 €

(auch vegan) – bitte Allergen zu jedem Kuchen erfragen

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne ^{c, g}

7,90 €

Hausgemachter KokosMilchReis (vegan)

mit frischen Früchten und Zimtucker

7,90 €

Latte Lovers

Goldener Latte ^g - Kurkuma	5,90 €
Matcha ^g – japanischer Matcha Grüntee	5,90 €
Red Velvet ^g – Rote Beete Latte	5,90 €
Chai Latte ^g	5,90 €