

glücklich.

das kleine kunst-café

Frühstück - glücklich in den Tag starten:

Cava , Gläschen spanischer Sekt	0,1	6,5
Winzersekt , Elbling brut (Giwer-Greif)	0,1	7
Orangensaft , frisch gepresst	0,25	6,5

Overnight Oats mit Früchten 8

Haferflocken und Chia-Samen: gesund & ballaststoffreich
wahlweise Hafermilch oder Holunderblüten-Minz-Joghurt

Käse-Frühstück für Zwei : süß & herzhaft – frisch & gesund 48

Hausgemachte Marmelade, Honig, Frischkäse-Dattel-Creme, dreierlei Bio-Käse, Ziegenfrischkäse, Camembert, Obst & Gemüse, Holunderblüten-Minz-Joghurt mit Früchten, Butter, Saaten-Brötchen, kräftiges Schwarz- und Baguette-Brot, zwei Gläser spanischer Cava (rosé oder blanco)

Käse-Frühstück 18

Frischkäse-Dattel-Creme, dreierlei Bio-Käse, Ziegenfrischkäse, Camembert, Obst & Gemüse, Holunderblüten-Minz-Joghurt mit Früchten, Butter, Saaten-Brötchen, kräftiges Schwarz- und Baguette-Brot

Serrano Schinken Portion 4,5

Roastbeef Portion 4,5

glücklich.

das kleine kunst-café

Frühstück - glücklich in den Tag starten

French Toast / Armer Ritter 12

Knusprig saftig gebratenes Brioche mit Zimt, Ahornsirup und Früchten

Zwei Spiegeleier 6

Omlette aus zwei Freiland-Eiern vom Geflügelhof Wirtz

natur, mit Baguette 6

mit frischen Kräutern, Baguette 6,5

Tomate, frischen Kräutern, Baguette 7,5

Datteln, Ras el Hanout-Gewürz, Tomate, frischen Kräutern, Baguette
9,5

Chorizo, Baguette 8

Rührei aus zwei Freiland-Eiern vom Geflügelhof Wirtz

natur, mit Baguette 6

mit frischen Kräutern, Baguette 6,5

Tomate, frischen Kräutern, Baguette 7,5

Chorizo, Baguette 8

glücklich.

das kleine kunst-café

Unsere Suppen für den November

Apfel-Sellerie-Süppchen 8,5

Frisch und fruchtig Sellerie | Apfel | Baguette (vegan)

Borschtsch -Süppchen 8,5

Rote-Beete | Weißkohl | Möhren | Kartoffel | Baguette (vegetarisch)

Bunter Blatt - Salat 11

.....dazu Ziegenkäse, Walnüsse, auf Baguette gebacken 16

..... knusprig paniertes Hähnchenbrust-Filet 17

..... gebratene Champignons (mit oder ohne Knoblauch) 14

..... dazu Burrata mit hausgemachten Rucola-Pesto 16

Burrata - Trilogie 27

„unsere Empfehlung für 2 Personen“

Burrata di Stracciatella | Burrata de fume | Burrata cremig

Salat | Oliven | Tomaten | Früchte der Saison | Serrano

Kürbis-Lasagne al Forno Lasagne | Kürbis | Beilagensalat 15

Quiche Spinat-Ziegenkäse an buntem Blattsalat 14

Quiche Lorraine an buntem Blattsalat 14

Vitello Tonnato Thunfischsauce | Rucola | Apfel-Kapern 14

Jahrgangs-Sardinen 2018-2019 mit Baguette 21

Dessert

San Sebastian Cheesecake – Schokosauce | Himbeermark | Früchten glutenfrei 6,5

Zitronen-Baiser Tarlette 7,5

Tart Tartin 6

Schoko-Küchlein 3

27/11/24

glücklich.

das kleine kunst-café

TAPAS

Gebratenen Riesen-Garnelen aglio e olio (4 Stück)	11
Gebratenen Riesen-Garnelen aglio e olio (9 Stück)	22
Jahrgangs-Sardinen mit Zitrone und Brot – 2018-2019 Präsentation erwünscht?	21
Sardellenfilets mariniert auf Baguette – Boquerones fresco	9
Sardinen gebraten m. Zitrone u. Blatt Petersilie	9
Anchovisfilet Anchovis Tomate Kapern	11
Vitello Tonnato Thunfischsauce Rucola Apfel-Kapern Tomate	14
Hähnchenbrust-Filets mit Sweet-Chili-Sauce (paniert)	9,5
gebratene Chorizo in Rotweinjus	7,7
Datteln im Speckmantel	6,6
Albondigas vom Weiderind (Fleischbällchen Tomatensalsa)	9,5
Honig-Walnuss-Ziegenkäse-Taler ((Ziegenweichkäse Walnuss Honig))	7,5
Cremiger Burrata mit Rucola-Pesto und Cherrytomate (vegetarisch)	9,9
Gebackener Hirtenkäse mit Knoblauch u. Cherrytomate (vegetarisch)	7,7
Gebackener Hirtenkäse mit Knoblauch u. Oliven (vegetarisch)	7,7
Tofu-Dumpling in Soja-Butter (vegetarisch)	7,9
Birne normannisch Feige Camenbert Honig Walnuss (vegetarisch)	8
Beilagensalat Honig-Senf_Dressing (vegetarisch)	6
Vegane Sardellen Aubergine Essig Olivenöl Baguette (vegan)	7,5
Edamame in der Schale mit Fleur de Sel (vegan)	7,5
Mini-Paprika mit pikantem Ziegenfrischkäse (vegetarisch)	7,5
Patatas Bravas Kartoffel Mojo Rojo (vegan)	7,7
Pimientos de padron mit Fleur de Sel (vegan)	8,5
Beluga Linsensalat Belugalinsen Gurke Tomate Honig-Senf-Dressing (vegetarisch)	6,5
Lauwarmer La Ratte-Kartoffelsalat (vegan)	7,7
gebratene Champignons m. Knoblauchsud (vegan)	7,7
Marinierter Käse – mit roten Pfefferbeeren – Olivenöl (vegetarisch)	5,5
Aioli mit Brot (vegetarisch)	5,5
Oliven-Variationen fein-würzig mariniert m. Brot (vegan)	6,5
3-erlei Tapenaden m. Baguette Kalamata Oliven Edamame-Minze rote Beete-Himbeere (vegan)	9,9
Spanische Käse Variation (vegetarisch)	9,9
Portion Brot (vegan)	2

Dessert

San Sebastian Cheesecake (vegetarisch, glutenfrei)	6,5
Tarte Tartin - Vanille Eis	8,5
Zitrone – Baiser Tarlette	7,5
Saftiges Schoko-Küchlein	3

glücklich.

das kleine kunst-café

Aperitif/Digestif

	<u>0,1l</u>	Flasche 0,75l
Winzer Elblingsekt Brut	7	29
Cava Dibon blanco / rose Spanien	6,5	26

	<u>0,2l</u>	
Champagner Bratbirne 8%	12	
Birnenschaumwein		

	<u>0,25l</u>	
Aperol Sprizz (Aperol Sekt Soda Eis)	8,5	
Hugo (Holunder Sekt Soda Eis)	8,5	
Amaretto-Sommerdrink (Disaronno Apfelsaft Eis)	8,5	
Garibaldi (Campari O-Saft Eis)	8,5	

Negroni (Campari Gin roter Wermut Eis)	8,5	
--	-----	--

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Sherry Pedro Ximenz süß herrlich zum Dessert		4,5
Sherry Harveys medium		4,5
Sherry Barbadillo medium		4,5

Wehmüt – Apfelwermut ein Sommerdrink - 13% Vol süßer voller Auftakt, feine Säure, bitter und herb, würziges Finale, wermutgeprägter Nachhall		5
---	--	---

Brände

Carlos I Gran Reserva spanischer Brandy Muskatnuss und Mandeln, Nuancen von Kaffee, Schokolade, Karamell mit feinen Vanillenoten	5,5	8,5
---	-----	-----

Apfel im Cognacfass – 42% Vol wärmende Fruchtigkeit, harmonisch zu den deutlichen Holztönen, sehr weich und cognac-ähnlich	5	
---	---	--

Champagner-Bratbirne – 42% Vol Birner Duft am Gaumen, Rosinen, etwas oxidiertes Birnensaft, wärmendes Finale.	8	
--	---	--

Albkümmel – 35% Vol Apfel-Kümmelgeist stimuliert Geschmacksnerven und Sinne	5	
--	---	--

Don't call me Gin – 46% Vol Apfel-Wacholder-Kombination, sehr geradlinig, mit dezenten Gerbstoff-Noten und einer leichten Süße vom Bronzefenchel im langen, wärmenden Finale	7	
---	---	--

glücklich.

das kleine kunst-café

Sekt / Cava

	0,1l	0,2l	Flasche
Winzer Elblingsekt Brut Giwer-Greif	7	-	29
Mathilde Dr.Wagner, Saarburg	-	-	42
Sekt Stephanus Carmen v. Nell	-	-	42
Cava Dibon Spanien	6,5	-	29
Cava Dibon rose Spanien	6,5	-	29

Weingut Giwer-Greif – Wasserliesch

Elbling feinherb	7,5	26
Grauburgunder trocken	7,5	26
Weißburgunder trocken	7,5	26
Dornfelder Rosé feinherb	7,5	26
Blanc de Noire	7,9	26

Dominikaner Weingut CvN – Kasel/Ruwer

Ruwer Riesling 2022 feinherb	7,5	26
Kaseler Nieschen Riesling 2022 trocken	11,5	39

Dr.Wagner Saarburg VDP – Saarburg

Riesling feinherb „Kupp“ VDP große Lage	8	29
Riesling trocken Saarbuge Alte Rebe VDP Ortswein	8	29

glücklich.

das kleine kunst-café

0,2l Flasche

Weiss Neuseeland

Sauvignon Blanc „Pulpo“ 8,5 30

Weiss Spanien

La Jefa Matzu - 38
Barahonda Bio (vegan) 7,5 26
Luis Canas weiß - Rioja (vegan) 7,5 26
Finca Munoz 7,5 26
Marina Alta 7,5 26

Rose – Weine Spanien

Barahonda Rose Bio (vegan) 7,5 26

Dominikaner Weingut CvN – Kasel/Ruwer

Spätburgunder aus der großen Lage 11,5 39

Rot – Weine Spanien

Barahonda Baric (vegan) 7 25
El Picaro Matsu - Toro (vegan) 7 25
El Recio Matsu - Toro (vegan) 9 29
El Viejo Matsu - Toro (vegan) 16 54
Gran Sello 7 25
Ondarre Rioja 7,5 26
Cerro Anon Crianza Rioja 7 26
Cerro Anon Gran Reserva Rioja 9,5 28
Liberalia Cero 10 36
El Goru Bio (vegan) 7 25
The guv'nor 7 25
Finca Munoz 7,5 26
Clos de Mas (Demeter) 10 36

glücklich.

das kleine kunst-café

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Pfefferminz-Ingwer Eistee	0,5l	6,5
Hausgemachte Holunderblüten Limonade	0,3l	5,5
Hausgemachte Holunderblüten Limonade	0,5l	7,5
Orangensaft	0,3l	3,5
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	6,5
Gerolsteiner Sprudel/Medium/Naturell	0,5l	5,7
Gerolsteiner Sprudel/Naturell	0,25l	3,3
Johannisbeer-Saftschorle	0,3l	3,5
Rhabarber-Saftschorle	0,3l	3,5
Apfel-Schorle	0,3l	3,5
Maracuja-Schorle	0,3l	3,5
Coca-Cola , Coca-Cola zero	0,2l	3,5

Manufaktur Jörg Geiger – alkoholfreie Pri-Seccos

Aecht Bitter grüne Jagdbirne Wermut	0,2l	7,5
Weiß Wiesenobst Holunder Kräuter	0,2l	7,5
Bio-Weiß Apfel Quitte Akazienblüte	0,2l	7,5
Apfelsinfonie Sämling Rhabarber roter Senf	0,2l	7,5
Nr. 11 unreifer Apfel Eichenlaub	0,2l	7,5
Nr. 23 Rhabarber Apfel Blüten	0,2l	7,5

Cidre

Cider – feinherb auch alkoholfrei	0,33l	5,5
[Most] Original Craft Cider	0,75l	14,5
[Most] Wanted Craft Cider	0,75l	14,5

Biere

Peroni Azzurro / Peroni Azzurro 0% / San Miguel	0,33l	4,5
---	-------	-----

glücklich.

das kleine kunst-café

Warme Getränke

auf Wunsch auch gern mit Hafermilch	+ 0,5	
Haselnuss-Sirup	+ 0,6	
Pumpkin Spice -Sirup	+ 0,6	
		doppio / grande
Espresso	3	4
Espresso Macchiato	3,3	4
Americano	3	4
Affogato Espresso Vanilleeis	6	
Flat White	4,2	5,4
Cappuccino	3,8	4,9
Latte Macchiato	4,8	-
Moccachino	4,9	5,6
Iced Espresso	3	4
Café Crema	3	4,5
Café Latte	4,3	-
Cafe Latte Iced	4,9	-
Iced Kakao	4,3	4,9
Kakao	4,2	4,9
Babycino	1	
Heiße Milch mit Honig aufgeschäumt	4	
Tee m. frischer Minze	4	-
Tee aus frischem Ingwer	4	-
Heiße Zitrone	4	-
Schälchen Honig	0,5	-

glücklich.

das kleine kunst-café

Tee: eines der edelsten Geschenke der Natur

Kähnchen 5,50 | Schälchen Honig 0,50

Kaiser Sencha

Blumig-frischer Geschmack mit heller goldgelber Tasse.

Greentox FRESH - Spirit

Grüner Tee wird von immer mehr Menschen für seine Eigenschaften geschätzt.

Durch die gekonnte Kombination der Aromen aus Zitrone, Aprikose, Granatapfel und Limette werden Sie diesen Tee nicht mehr aus der Hand geben wollen.

Darjeeling aus dem Himalaya

Bernsteinfarbener Tasse.

Blue Earl Grey

Assam mit klassischem Bergamotte-Aroma mit blauen Kornblumen

Blackberry Tango

Hier trifft die vollmundige Tiefe des schwarzen Assams auf das fruchtig spritzige Aroma von feinen Waldbeeren

Kräutertee „ Wald&Wiese

Rosmarin, Brombeer- u. Himbeerblätter, Kornblumen, Himbeerblätter und Melisse verfeinern diese florale Note.

Greentox Night

Der Aufguss für den Abschluss: Unser speziell entwickelter Night GreenTox® mit Melisse und Baldrian eignet sich besonders zum Genießen am Abschluss eines Tages.

Kamillen Tee

Natur Pur – Kamille

Früchte Tee

WINTERTRAUM TEE

Nutcracker

Grüner Tee China Sencha*, Houjicha*, Zimtstangen*, Ingwer, HASELNUSS*, WALNUSS*, Kokos*, Bourbon Vanille*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Gingerbread

Schwarzer Tee Assam*, -Südindien*, Dattel*, Zimtstangen*, grüner Tee China Sencha*, Orangenschalen*, natürliches Aroma, Sternanis*, Nelke*, Kardamom*, Kardamom gemahlen*, Muskat*, Bourbon Vanille*.

Winterchai

Zimtstangen*, Ingwer*, Anis*, Sternanis*, Orangenschalen*, Schwarzer Tee Darjeeling second flush* (5%), Kakaokernbruch*, Nelke*, Kardamom gemahlen*, Kardamom*, Rosenblüten*, Guarana*, Chili*, Nelke gemahlen*.

*Aus kontrolliert biologischem Anbau.