

# glücklich.

das kleine kunst-café

## **,Frühstück - glücklich in den Tag starten:**

Cava, Gläschen spanischer Sekt	0,1	6,5
Winzersekt, Elbling brut (Giwere-Greif)	0,1	7
Orangensaft	0,3	3,5
frisch gepresster Orangensaft	0,25	6,5

**Käse-Frühstück:** süß & herzhaft – frisch & gesund 16,5

Hausgemachte Marmelade, Honig, Frischkäse-Dattel-Creme, dreierlei Bio-Käse, Obst & Gemüse, Holunderblüten-Minz-Joghurt mit Früchten, Butter, kräftiges Schwarz- und Baguette-Brot

**Portion** Serrano Schinken 4,5

**Portion** Roastbeef 4,5

**Rührei** aus zwei Freiland-Eiern vom Geflügelhof Wirtz

natur, mit Baguette 5,4

mit frischen Kräutern, Baguette 5,9

Tomate, frischen Kräutern, Baguette 6,5

Chorizo, Baguette 7,5

# glücklich.

das kleine kunst-café

## **Möhren-Ingwer-Süppchen** 8,5

Frisch und fruchtig, mit Baguette

## **Bunter Blatt - Salat** 11

- ..... dazu gebratene Garnelen mit Pernod abgelöscht 18
- .....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

**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

## **Tapas-Starter**

**Patatas Bravas** Mojo Rojo | Aioli m. Baguette | marinierter Käse | Olivenvariation (vegetarisch) 16

**Gyoza -Dumpling** Gemüse Dumpling | Edamame | Asia-Gurke | Sweet-Chili | Sojasauce (vegetarisch) 15

## **Dessert**

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

Zitronen-Baiser Tarlette 7,5

Tart Tartin 6

Schoko-Küchlein 3

# 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
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
Feige normannisch Feige Camenbert Honig Walnuss (vegetarisch) .....	8
Beilagensalat (vegan) .....	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 (vegan) .....	7,7
Pimientos de padron mit Fleur de Sel (vegan) .....	8,5
Beluga Linsensalat (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		5
süßer voller Auftakt, feine Säure, bitter und herb, würziges Finale, wermutgeprägter Nachhall		

### Brände

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

Mirabelle – 42% Vol	5	
kompakt, aromatisch, leichter Steinton,		

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

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

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

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

# glücklich.

das kleine kunst-café

## Sekt / Cava

	0,1l	0,2l	Flasche
Winzer Elblingsekt Brut Giwer-Greif	7	-	29
Mathilde Dr.Wagner, Saarburg	-	-	42
Crémant Grand Reserve, Timo Dienhart	-	-	38
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	3,9	7,2	26
Grauburgunder trocken	3,9	7,2	26
Weißburgunder trocken	3,9	7,2	26
Dornfelder Rosé feinherb	3,9	7,2	26
Blanc de Noire	4	7,9	26

## Dominikaner Weingut CvN – Kasel/Ruwer

Ruwer Riesling 2021 feinherb	3,9	7,2	26
------------------------------	-----	-----	----

## Dr.Wagner Saarburg VDP – Saarburg

Kupp Riesling feinherb	4	8	26
------------------------	---	---	----

# glücklich.

das kleine kunst-café

## Weiss Neuseeland

Sauvignon Blanc „Pulpo“	4,5	8,2	28
-------------------------	-----	-----	----

## Weiss Spanien

La Jefa Matzu	-	-	38
Barahonda Bio (vegan)	3,9	7,4	26
Luis Canas weiß - Rioja (vegan)	3,9	7,4	28
Finca Munoz	3,9	7,4	26
Marina Alta	-	7,4	26

## Rose – Weine Spanien

Barahonda Rose Bio (vegan)	3,9	7,4	26
----------------------------	-----	-----	----

## Rot – Weine Spanien

Barahonda Baric (vegan)		6,8	28
El Picaro Matsu - Toro (vegan)		6,7	26
El Recio Matsu - Toro (vegan)		8,5	29
El Viejo Matsu - Toro (vegan)		14,9	54
Gran Sello		6,4	24
Ondarre Rioja		6,9	28
Cerro Anon Crianza Rioja		6,3	24
Cerro Anon Reserva Rioja		7,5	28
Liberalia Cero		9,8	34
El Goru Bio (vegan)		6,2	26

# 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
Winzer-Traubensaft Schorle	0,3l	4,5
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	
		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	
Tee m. frischer Minze u. Honig	4	-
Tee aus frischem Ingwer u.Honig	4	-
Heiße Zitrone	4	-

Tee siehe extra Teekarte



# glücklich.

das kleine kunst-café

## **Tee: eines der edelsten Geschenke der Natur**

### **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.

### **Afternoon Tea**

Assam Kakao Vanille und ein wenig Whiskey im Geschmack

### **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 gut zum Genießen am Abschluss eines Tages.

Kännchen, verschiedene edle Sorten

4,9

Schälchen Honig

0,5