



café fleur

brunch & wine

Unsere Speisekarte

Frisches Frühstück, leckeren Kuchen, herzhafte Tagesgerichte und ausgesuchte Weine – lassen Sie sich hier direkt von unserem Angebot inspirieren und kommen Sie dann zum Genuss vorbei.

Brunch & Breakfast

Bonjour France 19,50 €
<small>Frischer Räucherlachs, hausgemachte Crème, Kapern, gekochtes Ei, Avocado, verfeinert mit französischem Brie, Tomaten, Gurken und Früchten</small>
Gourmet de Luxe (für zwei) 23,50 €
<small>Feine Aufschnittvariationen aus Wurst, kombiniert mit französischem Weichkäse, Gouda und weiteren Käsespezialitäten, dazu Tomaten, Oliven, Gurken, Butter, Früchte und hausgemachte Crème</small>
Déjeuner Oriental 11,80 €
<small>Rührei mit würzigem Sucuk (türkische Knoblauchwurst), serviert mit Oliven und einer hausgemachten Crème</small>
Je t'aime fromage 18,50 €
<small>Erläusene Käsesorten, wie Gouda, Cheddar, französischer Weichkäse und Mozzarella, dazu frische Früchte, Tomaten, Gurken, Oliven, Butter, hausgemachte Crème und hausgemachte Marmelade</small>
La exquisite Gourmet 18,50 €
<small>Köstliche Auswahl an unterschiedlichen Wurstaufschnitten, dazu hausgemachte Crème, frische Tomaten, knackige Gurken, süße Früchten und Butter</small>
Petit Déjeuner Croissant 11,50 €
<small>Eine feine Auswahl an hausgemachten Marmeladen, Honig, Butter und Nutella – perfekt abgerundet mit zwei frisch gebackenen Croissants</small>
Pesto-Lachs-Avocado-Stulle 10,30 €
Tomate-Mozzarella-Rucola-Stulle 9,40 €

Petit Déjeuner Rapide 4,90 €
<small>Genießen Sie ein Brötchen, serviert mit Wurst oder Käse nach Wahl, dazu Gurken, Tomaten und Butter</small>
Rührei 7,90 €
<small>Zwei frische Eier, serviert mit Brötchen, Gurken, Tomaten und Butter</small>
Omelett 9,90 €
<small>Vier frisch zubereitete Eier, serviert mit Brötchen, Gurken, Tomaten und Butter</small>

Toppings	
Champignons 1,00 €	
Tomaten 0,80 €	
Käse 1,50 €	
Spinat 1,00 €	
Sucuk (Knoblauchwurst) 1,50 €	
Lachs 3,90 €	
Zwiebeln 0,80 €	

Alle Brunchvarianten (ausgenommen Petit Déjeuner Croissant und Déjeuner Oriental) werden mit Körnerbrötchen und klassischen Brötchen serviert. Optional können immer Zutaten dazu gewählt werden.



Déjeuner (Mittag)

Suppen 6,40 €
<small>Saisonal</small>
Bowl 12,50 €
<small>Salat-Mix, Avocado, Lachs, Tomaten, Gurke und Joghurt-Dressing</small>
Bolani 7,90 €
<small>Gebratene Teigtasche, gefüllt mit Porree und Kartoffeln, serviert mit frischem Quark und aromatischem Chutney</small>

Wir bieten Ihnen täglich eine abwechslungsreiche Mittagskarte an – fragen Sie uns einfach nach der aktuellen *Plat du Jour!*



Antipasti

Fromage Fantasia (für zwei) 19,50 €
<small>Verschiedene französische Käsesorten, Mozzarella, Cheddar, Gouda, garniert mit Nüssen, eingelegten Tomaten/Paprika, Früchten, Brot, frischen Tomaten, hausgemachte Crème und Oliven</small>
Prosciutto & Pals (für zwei) 19,50 €
<small>Köstliche Auswahl an unterschiedlichen Wurstaufschnitten, verfeinert mit eingelegter Paprika/Tomate, Oliven, Nüssen, Brot, frischen Tomaten, hausgemachte Crème und Früchten</small>
Plat de Delikatesse (für zwei) 23,50 €
<small>Französische und niederländische Käsesorten, eine feine Auswahl an Wurstaufschnitten, verfeinert mit hausgemachter Crème, dazu Brot, Früchte, Nüsse, frische Tomaten und eingelegter Paprika/Tomaten</small>



Dessert

Hausgemachte Torten 5,50 €
<small>Schauen Sie gerne in unsere Küchenvitrine</small>
Waffel mit Puderzucker 5,50 €
Waffel mit heißen Kirschen 6,90 €
<small>Heiße Kirschen und Sahne</small>



Drinks

Softgetränke 0,20L / 2,80 €
<small>Coca-Cola 0,50L / 4,60 €</small>
<small>Coca-Cola-Zero</small>
<small>Fanta</small>
<small>Sprite</small>
Apfelschorle 0,33L / 3,60 €
Rhabarberschorle 0,33L / 3,60 €
Mineralwasser 0,20L / 2,60 €
<small>Still oder Sprudeln 0,75L / 6,50 €</small>

Frisch gepresste Säfte 0,20L / 4,50 €
<small>Orangensaft 0,50L / 6,50 €</small>
<small>Möhrensaft</small>
<small>Apfelsaft</small>
Schweppes 0,20L / 3,40 €
<small>Bitter Lemon</small>
<small>Tonic Water</small>
<small>Ginger Ale</small>



Sekt & Bier

Sekt (alkoholfrei) 3,40 €
Sekt 3,40 €
Sekt mit Orangensaft 3,60 €
Aperol Spritz 6,90 €
Brinkhoffs 0,33L / 3,60 €
Kronen 0,33L / 3,60 €



Vino

Kitzer Dreisatz Sauvignon Blanc 0,2L / 6,50 €
<small>Deutschland, Rheinhessen Trocken 0,75L / 21,90 €</small>
<small>Die Erfahrung dreier Winzerbrüder bringt einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig-mineralischer Struktur hervor.</small>
Cecilia Beretta Lugana Doc 0,2L / 9,80 €
<small>Italien, Lugana 0,75L / 32,90 €</small>
<small>Dieser Lugana besticht mit seiner vielseitigen Aromatik die an saftige gelbe Steinfrucht und Orangenzeste erinnert. Begleitet werden die fruchtigen Noten von einer zarten Floralität und einer dezenten Würze. So präsentiert sich dieser Wein immer äußerst ausgewogen, elegant und mit einer hervorragend eingebundenen Säurestruktur.</small>
Stefan Winter Grauburgunder Hillview 0,2L / 6,50 €
<small>Deutschland, Rheinhessen Trocken 0,75L / 21,90 €</small>
<small>Von Rheinhessens Böden geprägt, überzeugt Stefan Winters Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender Frische. Trinkfreude garantiert.</small>
Fortant De France Merlot Rosé 0,2L / 6,50 €
<small>Frankreich, Pays d'Oc Halbtrocken 0,75L / 21,90 €</small>
<small>Himbeerfarbendes Geschmackswunder der mit feiner Restsüße Erdbeeren, Johannisbeeren und ein Hauch Butterkaramell, lebendig und voluminös.</small>

Primitivo Rosato 0,2L / 6,50 €
<small>Italien, Puglia Halbtrocken 0,75L / 21,90 €</small>
<small>Prodigio del Sole, Apulien, Italien Halbtrocken</small>
<small>Frischer Duft von Kirsche sowie Brombeere und Johannisbeere. Am Gaumen ebenso aromatisch und fruchtig, mit einem animierenden Süße-Säure-Spiel und leichter Würze im Nachhall.</small>
Prodigio Del Sole Primitivo Puglia IGP 0,2L / 6,50 €
<small>Italien, Puglia Halbtrocken 0,75L / 21,90 €</small>
<small>Pflaumen und Kirschkonfitüre sowie etwas Tabak und Gewürze in der Nase. Am Gaumen angenehm vollmundig, mit intensiven dunklen Früchten, seidiger Textur und perfekt balancierten Tanninen.</small>
Fortant De France Syrah Terroir d'Altitude 0,2L / 9,80 €
<small>Frankreich, Pays d'Oc Trocken 0,75L / 32,90 €</small>
<small>Überschmend vollmundig und lebendig am Gaumen mit edler Würze.</small>



Special Drinks

Sheer Chai 3,50 €
<small>Rosafarbene Milch mit Kardamom und Qaimaq</small>
Hausgemachte Limonade 6,90 €
<small>Pflersch, Zitronen-Orange</small>
Eiskaffee 6,90 €
<small>Espresso, Vanilleeis und Sahne</small>
Eisschokolade 6,90 €
<small>Kakao, Vanilleeis und Sahne</small>
Iced Matcha 5,70 €
Mango Matcha 6,90 €



Coffee & More

Kaffee 3,00 €
Decaf Kaffee 3,00 €
Espresso 2,80 €
Espresso Macchiato 2,90 €
Cappuccino 3,90 €
Latte Macchiato 4,50 €
Flat White 4,70 €
Café au Lait 4,50 €
Chai Latte 4,80 €
Matcha Latte 4,80 €
Cortado Leche 3,40 €
<small>Gezuckerte Kondensmilch, Espresso und aufgeschäumte Milch</small>
Heiße Schokolade 4,50 €

Tee 2,80 €
<small>Verschiedene Sorten: Kamillentee, Biooolttee, Grüntee, Schwarzttee, Kräutertee, Früchtetee</small>
Frischer Pfefferminztee 3,80 €
Ingwer-Zitronen-Minztee 4,50 €
Ingwer-Zitronentee 4,20 €



Alle Milchgetränke können für nur 0,40 € extra mit Hafer-, Kokos- oder Mandelmilch zubereitet werden.