



# Literaturhauscafé

*Frühstück & Feiern*



HOCHZEITEN IM FESTSAAL

TRAUUNGEN MIT ALSTERBLICK

## DIE EVENT-LOCATION AN DER ALSTER

FAMILY BRUNCH UND FAMILIENFEIERN IN DER BELETAGE

TAGUNGEN UND MEETINGS

# Frühstück

Bis 13 Uhr  
Samstag und  
Sonntag bis 15 Uhr

## ASTRID LINDGREN *Gourmet für 2*

2 Glas Prosecco oder Orangensaft, 4 Brötchen, 1 Croissant, Rührei, Bauernspeck, geräucherter Fjord-Lachs, Meerrettich, Käse- und Aufschnittauswahl, Tomate-Mozzarella-Spieß, Blütenhonig, Nutella, Marmelade, Butter, Obstsalat und Süßes aus der Pâtisserie..... 44,5

## MARIO PUZO *Bauernomelett*

Gebackene Bio-Eier mit Farmertomaten, Kräutern, Schalotten, Mozzarella & Bergkäse dazu ein Bio-Kartoffelweckerl und Butter ..... 15,5  
mit geräuchertem Fjord-Lachs..... +5,9

## RICHARD YATES *Eggs Benedict*

Butter-Brioche, pochierte Bio-Eier, marinierte Spinatblätter, Sauce Hollandaise, Wiesengrün..... 16,5  
mit geräuchertem Fjord-Lachs..... +5,9

## ERNEST HEMINGWAY *Grüne Schnitte*

Geröstete Sauerteigschnitte mit cremiger Avocado, Hummus, gebratenen Pilzen, Tomate, Rucola und pochierten Eiern..... 16,5  
mit geräuchertem Fjord-Lachs..... +5,9

## KAREN DUVE *Italienisch*

Gerösteter Laugen-Bagel mit Avocado, Granatapfelkernen, italienischem Grillgemüse, Sprossen und Rucola-Basilikum ..... 16,0  
mit veganem Feta..... +5,0

## MARK TWAIN *Etageren-Klassiker*

Räucherlachs & Meerrettich, Rührei mit Speck, Käse- und Aufschnittauswahl, Butter, Marmelade, Blütenhonig und Nutella, 2 Brötchen ..... 17,0

## F. SCOTT FITZGERALD *Pancakes*

3 Pancakes, Ahornsirup, Beerenfrüchte auf Naturjoghurt ..... 14,5

## JULIETTE GRÉCO *Croissant & Vitamine*

2 ofengebutterte Croissants, Blütenhonig, Marmelade, Butter, Obstsalat, Knuspermüsli und Naturjoghurt ..... 15,5

# Brunch

## ELVIS PRESLEY *Toast Hawaii*

Double mit flambierten Ananas-Ragout in Schalotten, Zucker, Chili und Rum auf gebackenem Brioche, gratiniert mit Bergkäse und Serrano-Schinken-Topping ..... 16,9

## GRAHAM GREENE *English Breakfast*

2 Spiegeleier mit Bauernspeck, Baked Beans, Nürnberger Rostbratwürstchen, Grill-Tomate, Champignons, Brioche, Butter und Orangenmarmelade ..... 17,5

## APERITIF

CRÉMANT BOUVET BLANC	0,1	8,0
CRÉMANT BOUVET ROSÉ	0,1	8,5
PROSECCO SPUMANTE	0,1	6,0
BLOODY MARY		9,0
ESPRESSO MARTINI		11,0
LILLET WILDBERRY	0,2	9,0
APEROL SPRITZ	0,2	9,0
PERLENTAUCHER ALKOHOLFREI	0,2	9,0



# Table Brunch

*Unser Hausklassiker mit  
Leckereien von der Etager*

Antipastivielfalt, Tomate & Mozzarella, Rührei, Bauernspeck, Käse- und Aufschnittauswahl, geräucherter Lachs an Meerrettich, Butter, Nutella, Blütenhonig, Marmelade, große Brötchentüte.

Süßes aus der Haus Konditorei.

Heißes aus dem Suppenkessel.

Filterkaffee und Bio-Schwarztee aus der Kanne.

Pro Person 34,5

Kids bis 12 Jahre 50%

Brunchtime 2 Stunden

## EXTRAS

Obstsalat & Naturjoghurt | 8,5 🍴 Rührei oder Spiegelei (2 St.) | 4,8 🍴 Bauernspeck | 3,5 🍴 Marmelade | Honig | 2,5 🍴 Nutella | 2,5  
Glutenfreie Brötchen | 3,0 🍴 Brötchen / Vollkornbrötchen | 2,5 🍴 Buttercroissant | 2,9 🍴 2 Scheiben Schwarzbrot | 2,8



# Lunch

## CAESAR SALAD

Römersalat, Bacon-Cheddar-Riegel, Croûtons,  
Kirschtomate, Parmesanobel..... 15,0  
Knusper-Kokos-Chickenstrips..... +7,0

## NORDISCH BY NATURE

Geräucherter Fjord-Lachs, Kartoffelrösti, Meerrettich,  
Honig-Senf-Dill, Pflücksalat ..... 22,0

## PECORINO-FEIGE-RAVIOLI

Salbeibutter, Parmigiano, Rucola..... 22,0

## WILDER KAISER *Gemüsestrudel*

Spinat-Kokoskleid, Wildkräuter-Grünzeugbeet ..... 18,0

## CURRYWURST & DIPPERS

Feurige Currysauce, Dippers-Fries, Pflücksalat..... 16,0

## WIENER SCHNITZEL *Kalb*

Meersalzbuter, Zitrone, Preiselbeere, Röstkartoffeln,  
Speck & Zwiebeln, bunter Pflücksalat ..... 28,0

## Saisonales

*Süppchen aus dem Kessel  
oder Frisches vom Land  
oder dem Meer/Fluss*

Fragen Sie uns!

## ROASTBEEF *kalt*

Remoulade, Röstkartoffeln, Speck & Zwiebeln, Grünzeug..... 23,0

## STEAK & DIPPERS

Argentinisches Rumpsteak (200gr.), Kräuterbutter, Dippers-Fries..... 29,0  
kleiner bunter Pflücksalat..... +6,0  
junger Blattspinat ..... +5,0  
Black Jack Smokey BBQ..... +3,0

## KNUSPER-HÄHNCHEN

*Only Kids bis 12 J.*

Kokos-Hähnchen, Fries-Dippers, Tomate, Ketchup & Mayo..... 12,0

## Süßes

### HEISSE LIEBE

Himbeeren, Bourbon-Vanilleeis,  
Mandelsplitter, Schlagsahne | 10,0

### OMAS APFELSTRUDEL

Bourbon-Vanillesauce, Schlagsahne | 10,0

### TORTEN & KUCHEN

*aus unserer Hauskonditorei*



## Kaffee

TASSE KAFFEE CREMA GOURMET .....	3,8
BECHER KAFFEE CREMA GOURMET .....	4,6
TASSE FILTERKAFFEE auch entkoffeiniert.....	3,8
BECHER FILTERKAFFEE auch entkoffeiniert.....	4,5
ESPRESSO solo   doppio.....	3,5   4,8
ESPRESSO MACCHIATO solo   doppio.....	3,8   5,0
AMERICANO .....	4,8
CAPPUCCINO geschäumte Milch .....	4,8
FLAT WHITE.....	5,0
LATTE MACCHIATO solo .....	5,0
LATTE MACCHIATO mit Caramel oder Vanille.....	5,5
CAFÉ AU LAIT großer Milchkaffee .....	5,0
HEISSE SCHOKOLADE mit Milchschaum.....	5,0
Hafermilchzuschlag.....	0,4

## Bio-Tee von Samova

CHAI LATTE Space Cookie .....	4,8
FRESH INGWER   MINZE naturbelassen   Honig.....	6,0
HIGH DARLING Darjeeling .....	4,4
LAZY DAZE Earl Grey .....	4,4
ORANGE SAFARI Rooibos   Vanille-Orange .....	4,4
LOW RIDER Grüntee.....	4,4
MAYBE BABY Früchtetee .....	4,4
HEIDI DELIGHT Alpenkräuter.....	4,4
MASTER MINT .....	4,4

## Softdrinks

BIO-ARANCIATA-LIMONADE SAN PELLEGRINO 0,275....	4,9
BIO-LIMONATA-LIMONADE SAN PELLEGRINO 0,275.....	4,9
COCA COLA   ZERO 0,2   0,4.....	4,5   5,9
ACQUA MINERALE / PANNA SAN PELLEGRINO 0,25 .....	4,4
ACQUA MINERALE / PANNA SAN PELLEGRINO 0,75.....	8,5

## Saft & Schorlen

MARACUJA   CRANBERRY   RHABARBER NATUR-APFEL   JOHANNISBEERE	
SAFTSCHORLEN 0,2   0,4 .....	4,40   5,90
SÄFTE / NEKTARE 0,2   0,4.....	4,50   6,20

### Allergiker-Informationen

Das Literaturhauscafé steht für eine ehrliche, nachhaltige und transparente Küche & Konditorei. Leider lässt es sich jedoch nicht verhindern, dass bestimmte Zusatzstoffe mit verwendet werden müssen. Aus diesem Grund haben wir Ihnen folgend (gesetzlich vorgeschrieben) eine Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZULV) sowie die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der EU mit aufgeführt.

### Übersicht der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene

Konservierungsstoffe / Antioxidationsmittel / Farbstoff / chininhaltig / koffeinhaltig / Lactose / Sellerie

## Braukunst

PERONI NASTRO AZZURRO:	
Italienisches Premiumbier 0,2   0,4.....	4,5   5,9
Alkoholfrei Fl. 0,33 .....	5,0
Alsterwasser Peroni & Sprite 0,2   0,4.....	4,5   5,9
SCHNEIDER ORIGINAL Weißbier Fl. 0,5 .....	6,0
ERDINGER ALKOHOLFREI Hefeweizen Fl. 0,5.....	6,0

## Offene Weine

WEISS   ROSÉ   ROT   0,2L	
WEISSBURGUNDER TROCKEN   PFALZ 4 JAHRESZEITEN Fruchtige Aromen, angenehmer Begleiter zum Essen .....	8,0
GRAUER BURGUNDER WEINWELT HERRENBERG-HONIGSÄCKEL   PFALZ Weich & fruchtige Gaumenfreuden .....	8,0
RIESLING TROCKEN   PFALZ 4 JAHRESZEITEN Harmonisch, ausgewogen und fruchtig.....	8,0
WEISSWEIN-SCHORLE .....	6,5
PELLEHAUT ROSÉ   TROCKEN   FRANKREICH Frische anhaltende Gaumenfreude .....	8,0
WATERFRONT SHIRAZ   SÜDAFRIKA Tolle Balance durch großen Fruchtanteil und intensiven Duftgehalt.....	8,0
SPÄTBURGUNDER   PFALZ Aromenreife rote Beeren, harmonisch & vollmundig.....	8,0

## Flaschenweine

WEISS   ROT	
OKTAV   GRAUBURGUNDER Weingut Heger   Baden .....	42,0
BLANC DE NOIR Rote Traube weiß gekeltert   Pfalz .....	31,0
RIESLING Marcus Pfaffmann   Pfalz .....	32,0
PRIMITIVO PUGLIA Italien .....	39,0
EL COTO CRIANZA-RIOJA Spanien.....	33,0



*Schnäpse  
& Digestifs  
an der Bar!*