

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
ENGLISH BREAKFAST	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 Pfefferminz	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	4,50 5,90
SÄFTE / NEKTARE 0,2 0,4	4,80 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

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!*



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 Gläser 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.....45,5

MARIO PUZO *Bauernomelett*

Gebackene Bio-Eier mit Farmertomaten, Kräutern, Schalotten, Mozzarella & Bergkäse dazu ein Bauernbrötchen und Butter..... 15,9
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 Schmitte*

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

COLETTE *Französisch*

Von der Etagere mit Käse-Kreationen von Weich- Schnitt- Kräuter und Camembert-Variationen, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Pfannen-Rührei, Obstsalat im Gläschen, Konditorei-Küchlein, Butter, Blütenhonig, frisches Handbrötchen & Buttercroissant..... 19,0

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

APERITIF

CRÉMANT BOUVET BLANC	0,1	8,0
CRÉMANT BOUVET ROSÉ	0,1	8,5
PROSECCO SPUMANTE	0,1	6,0
LILLET WILDBERRY	0,2	9,0
APEROL SPRITZ	0,2	9,0
PERLENTAUCHER ALKOHOLFREI	0,2	9,0
FRESH ORANGE JUICE	0,2	5,5

Brunch

GRAHAM GREENE *English Breakfast*

2 Spiegeleier mit Bauernspeck, Baked Beans, Nürnberger Rostbratwürstchen, Grill-Tomate, Champignons, Brioche, Butter und Orangenmarmelade17,5

CLUB-SANDWICH *California*

Der Klassiker mit French-Toast, Avocado-Tomaten-Crème, spicy Grill-Hähnchenbrust, Salat, Bacon, Mayo.....19,0
Tüte French Fries +6,0
Gourmet Tüte French Fries mit Parmesanobel +7,5

Super Brunch

GRUPPEN-TABLE
PARTY AB 4 PERSONEN

Unser Hausklassiker mit feinen Buffet-Leckereien von der Etagere

Hausgemachte Antipastivielalt, Tomate & Mozzarella, Saisonale Schmankerl vom Küchenchef.
Pfannen-Rührei, Bauernspeck, Käsevielfalt- und Aufschnittauswahl, geräucherter Lachs an Meerrettich, Butter, Nutella, Blütenhonig, Marmelade, große Brötchentüte.
Frischer Obstsalat im Gläschen, Mundstücke aus der Hauskonditorei. Saisonales Süppchen vom Küchenchef und Süßes aus der Patisserie
Filterkaffee und Bio-Tee Englisch Breakfast oder Safari Orange aus der Kanne.

Klassik pro Person 34,5
Kids bis 12 Jahre 50%
Brunchtime 2 Stunden

Prime Time
mit einem Glas Crémant Blanc & Fresh Orange Juice
Pro Person 44,0

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 | Butter | 0,8

Saisonales zum Lunchen

AB 12 UHR

Kreationen vom
Küchenchef vom Land
oder dem Fluss & Meer

Fragen Sie nach
unserer Tageskarte!

Süßes

HEISSE LIEBE

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

OMAS APFELSTRUDEL

Bourbon-Vanillesauce, Schlagsahne | 10,0

TORTEN & KUCHEN

aus unserer Hauskonditorei



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

www.literaturhauscafe.de