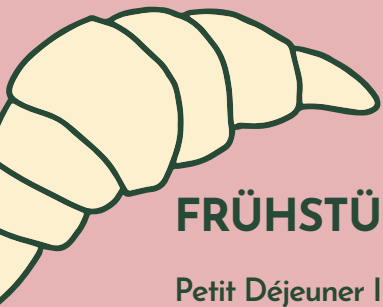
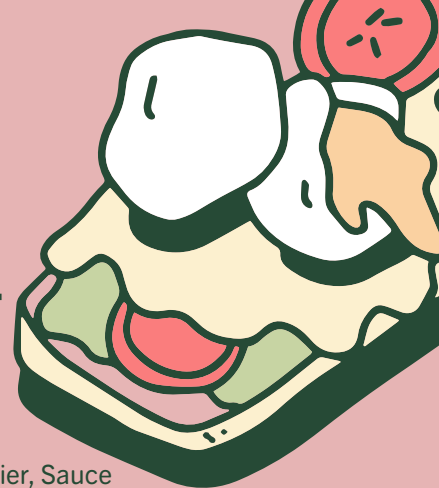




SPEISEKARTE

Mo-Fr bis 15 Uhr und Sa & So bis 16 Uhr



FRÜHSTÜCK - SÜSS

Petit Déjeuner | 5.5

Croissant mit französischer Meersalzbutter und Marmelade der Saison

Homemade Granola | 9

Hafer- & Kokosflocken, Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, griechischer Joghurt, Banane und grüner Apfel

Overnight Oats | 9 (vegan)

Haferflocken, Hafermilch, Mandeln, grüner Apfel Steinobst und frischen Früchten

Strawberry French Toast | 11.5

Butterbrioche mit frischen Erdbeeren & Haselnusscreme

EGGS BENEDICT VARIATIONEN

Egg Royal | 13.5

Sauerteigbrot, zwei pochierte Eier, Sauce Hollandaise, norwegischer Räucherlachs, Dill & frische Zitrone

Egg Florentine | 11.5

Sauerteigbrot, zwei pochierte Eier, Sauce Hollandaise, frischer Blattspinat & konfierte Kirschtomaten

Egg Benedict | 13.5

Sauerteigbrot, zwei pochierte Eier, Sauce Hollandaise, französischer Kochschinken, marinierte rote Zwiebeln & Cornichons

FRÜHSTÜCK - HERZHAFT

Avoschnitte | 11.5 (vegan)

Knuspriges Sauerteigbrot, belegt mit smashed Avocado, gerösteten Sonnenblumenkernen, Kresse, Meersalz & konfierten Kirschtomaten

Tomatenschnitte | 13

Knuspriges Sauerteigbrot mit frischer Tomatensalsa, Burrata & Basilikumpesto

Lachsschnitte | 13

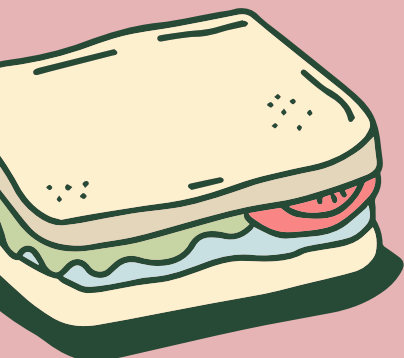
Frisches Sauerteigbrot, belegt mit geräuchertem Lachs, körnigen Frischkäse & gepickelten Gurken

Brioche Tomate | 11

Butterbrioche mit gebackener Ochsenherztomate, Blattspinat, körniger Frischkäse & Balsamico

Turkish Egg | 12

Pochierte Eier auf Zitronenjoghurt, Sumach-Gurken, pikanter Aleppo-Butter & Sauerteigbrot



MITTAGSTISCH

MONTAGS - FREITAGS 12-15 Uhr

(Ausnahme Feiertage)

Frühstück und Lunch

Wöchentlich wechselndes Mittagsangebot
Mittagstisch + Saftschorle | 10

KLEINIGKEITEN

Bananenbrot
Natur | 3.7

Bananenbrot versch.
Sorten | 4.2

Zimtschnecke | 3.7

versch. Kuchen
(siehe Kuchentheke)

EXTRAS

Pochiertes Ei | 2

Feta | 3.5

Räucherlachs | 5

Schinken | 4

Burrata | 4

Smashed Avo | 3.5



Café Fleur
WhatsApp - GRUPPE

alle Infos und Events jetzt sofort
auf deinem Handy!

 vegetarisch

CARD PAYMENT ONLY!

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragt unseren Staff

**CAFÉ
FLEUR**

BARFOOD

Täglich ab 15.00 Uhr

Salzchips | 5.5

Knusprige Kartoffelchips mit Meersalz & feiner Trüffelmayonnaise

Nussmix & Grüne Oliven | 6.5 (vegan)

Eine harmosche Mischung aus gerösteten Nüssen und saftigen grünen Oliven

Pickles | 4.5 (vegan)

Knackige-frische, hausgemachte Essiggurken

Sauerteigbrot mit Dips | 7 (vegan)

Frisches Sauerteigbrot, serviert mit einem cremigen Paprikadip, rauchiger Auberginencreme und klassischem Hummus (Portion Sauerteig extra + 2)

Pan con Tomate | 8.5 (vegan)

Geröstetes Sauerteigbrot, belegt mit einer sonnengereiften Tomaten-salsa und hausgemachtem Basilikumpesto

Burrata | 12.5

Cremige Burrata auf einem aromatischen Tomatensugo, verfeinert mit Basilikumpesto und krossen Brotchips

Schinkenplatte | 11

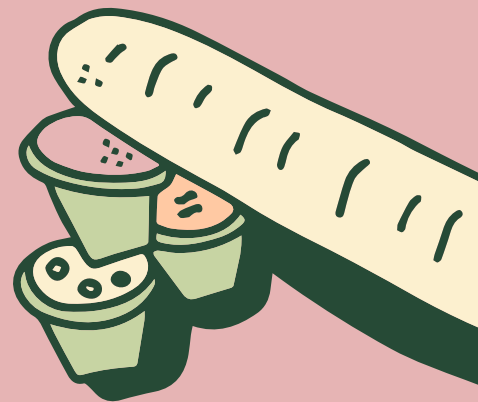
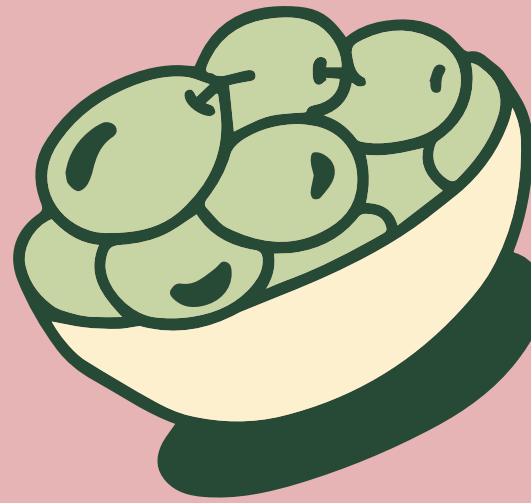
Feinster baskischer luftgetrockneter Schinken, hauchdunn geschnitten und serviert mit knusprigen Crostini

Jahrgangssardinen aus der Büchse | 16

Exquisite Jahrgangssardinen, direkt aus der Dose, begleitet von frischem Sauerteigbrot und französischer Meersalzbutter

Käseplatte | 11

Eine erlesene Auswahl französischer Käsesorten: kräftiger Gruyère, cremiger Brie und charaktervoller Reblochon, dazu süßer Feigensenf



Café Fleur

WhatsApp - GRUPPE

alle Infos und Events jetzt sofort
auf deinem Handy!

 vegetarisch

CARD PAYMENT ONLY!

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragt unseren Staff

**CAFÉ
FLEUR**

GETRÄNKEKARTE



HOT DRINKS

Espresso	2,4
Double Espresso	3,2
Americano	3,4
Cortado	3,2
Cappuccino	3,6
Flat White	4,2
Cafe Latte	4,2
Matcha Latte	4,6
Chai Latte	4,6
Lavendel Latte	5,2
Hot Chocolate	4,6
Extra Espresso Shot	0,9



COLD DRINKS

Iced Americano	4,2
Iced Flat White	4,2
Iced Latte	4,4
Iced Chocolate	4,6
Iced Matcha Latte	4,6
Iced Chai Latte	4,6
Espresso Tonic	4,6
Extra Espresso Shot	0,9



TEE

Frischer Minztee plus Ingwer plus Zitrone plus Bio Honig	3,8 0,3 0,3 0,5
BIO Grüner Tee	3,8
BIO Schwarztee	3,8
BIO Früchtetee	3,8



MORNING STARTER

Mimosa Maracuja	5,9
Mimosa Orange	5,9
Mimosa Johannesbeer	5,9



FRÜHSTÜCKSSPECIAL

Strawberry Iced Matcha	5,5
Maracuja Iced Matcha	5,5
Lavendel Iced Matcha	5,5
Cold Brew 0,3l	5,9
Espresso Martini "On the Rocks"	7

SÄFTE / SCHORLEN

Frisch gepresster O-Saft 0,2l	4,8
Apfel / Maracuja / Johnnesbeer Schorle 0,3l	3,7
Apfel / Maracuja / Johnnesbeer Saft 0,3l	4,2

EXTRA FLAVOR

Karamel, Vanille, Erdbeer, Lavendel	0,9
-------------------------------------	-----

INFOS

Kein Aufpreis für pflanzliche Milch (Oatly), Frische regionale Bauernmilch, Kaffeebohnen von der regionalen Rösterei Heilandt

CARD PAYMENT ONLY!

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragt unseren Staff

**CAFÉ
FLEUR**

GETRÄNKEKARTE



SPRITZ 8

Fleur Spritz

Sarti, Lavendel, Zitrone, Soda

Sarti Spritz

Sarti, Frizzante, Soda

Aperol Spritz

Aperol, Frizzante, Soda

Undone Spritz

Undone NO.5, T.H. Pink Grapefruit, Soda - **alkoholfrei**



BIER

Zappes Pils vom Fass 0,3l 3,6

Zappes Hell vom Fass 0,3l 3,8

Zappes Radler 0,33l 3,5

Zappes Sport 0,33l 3,5



SCHNAPS

2cl

Runde Kölsche Koks 4 Stk. 12

Kölsche Koks extra 3,5

Fresh Minz 3

Pornstar Shot 3



DRINKS

Pornstar Martini

Vodka, Passoa, Maracuja, Vanille, Zitrone, Frizzante

12

Gin Basil Smash

Gin, Zitrone, Zucker, Frischer Basilikum

12

Negroni

Gin, Campari, Vermouth

11

Espresso Martini

Kölsche Koks



10

Gin Tonic

Gin, T.H. Tonic

9

Vodka Soda

Vodka, Zitrone, Soda

9



SOUR 9,5

Fleur Sour

Sarti, Zitrone, Lavendel

Sarti Sour

Sarti, Zitrone, Zucker

Aperol Sour

Aperol, Zitrone, Zucker

Pisco Sour

Pisco, Zitrone, Zucker



SOFT DRINKS

0,2l

Wasser 2

Wasser Flasche 0,5l 4,5

Kölsches Wasser (Pink) 0,33l 3,5

Fritz Kola 0,2l 3

Fritz Kola Superzero 0,2l 3

HOMEMADE ICE TEAS

Grüner Holunder Eistee

(Holunder, Minze, Limette, Grün Tee Basis)

4,2

Fleur Eistee

(Limette, Lavendel, Früchte Tee Basis)

4,2

Eistee Zitrone

(Schwarzer Tee, Zitrone)

4,2

CARD PAYMENT ONLY!

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragt unseren Staff

CAFÉ
FLEUR

CAFÉ FLEUR

GESCHLOSSENE WEINE



WEISSWEINE

Leicht & Frisch

0,75l

Domaine du Bagnol, Cassis Blanc 2023 - BIO

45

Mediterrane Cuvée mit würzigen Aromen und einer salzigen Mineralität. Charakterstark, ausdrucksvoll. Aus dem Anbaugebiet Cassis an der Mittelmeerküste.

Pierre Vessigaud, Mâcon-Charnay-Lès-Mâcon „Bois Maréchal“ 2022 - BIO

42

Chardonnay mit Aromen von Birne, Pfirsich und Butterscotch aus dem sonnigen Süden Burgunds. Terroirbetonter Wein, elegante Struktur. Von einem Bio-Weingut im Mâconnais.

Mittelkräftig & Fruchtig

Schnaitmann, Weißburgunder Steinwiege 2023 BIO VEGAN

38

Burgunder mit vibrierender Säure und Aromen von Heublumen und weißem Pfirsich. Handgelesen, spontan vergoren, ungefiltert. Vom Weingut Schnaitmann aus Württemberg.

Weingut am Stein, Silvaner Würzburger Stein 2022 - BIO

50

Mineralische Noten vom Muschelkalk prägen diesen terroirgeprägten Silvaner. Kräuterwürze und gelbes Kernobst. Steillage, naturnaher Anbau. Aus dem fränkischen Weingut am Stein.

Ausdrucksstark & Intensiv

Leiner, Riesling Delight 2021, DEMETER

52

Naturwein mit langem Maischestand, Aromen von Salzzitronen und Marillen. Orange Wine, unfiltriert und ungeschwefelt. Biodynamischer Wein aus der Pfalz.

Domaine Michel Redde Pouilly Fumé, Petit F... 2023

48

Klassischer Sauvignon Blanc mit rauchigen Noten und Aromen von Aprikose und Minze. Klare Frucht, animierend. Aus dem Loire-Tal.

ROSÉWEINE

Leicht & Frisch

0,75l

Chateau Miraval Rosé

55

Eleganter Rosé mit Aromen von Granatapfel und Zitrusfrüchten. Finessenreich, frisch. Aus der Provence.

ROTWEINE

Leicht & Frisch

0,75l

La Chapelle Saint-Mathieu, Jourde rouge 2022

40

Typischer Südwein mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Fruchtbetont, seidige Tannine. Aus dem Languedoc-Roussillon.

Mittelkräftig & Würzig

Mas Baux, Mataro Boy 2021 - BIO

38

Kräftiger Rotwein mit Aromen von Pflaumen, Vanille und Leder. Opulent, langer Nachhall. Aus dem Roussillon.

Mas des Bressades, Cuvée Quintessence Rouge, Costières de Nîmes 2021 - BIO 45

Purpurroter Wein mit Aromen von Brombeeren, Sauerkirschen und Süßholz. Elegante Struktur, samtige Textur. Bio-Wein aus dem Rhône-Tal.

Kräftig & Komplex

Domaine de Panisse, Châteauneuf du Pape „Le Mas“ rouge 2021

75

Konzentrierter Rotwein aus alten Grenache-Reben mit Aromen von Himbeeren und Eukalyptus. Komplexe Aromen, seidige Tannine. Spitzenwein aus dem Châteauneuf-du-Pape.

Vincent Girardin Volnay Vieilles Vignes 2017

85

Volnay mit Aromen von Kirschen und Kakao. Feingliedrig, mineralisch. Renommiertes Weingut im Burgund..

SCHAUMWEINE

Leicht & Frisch

0,75l

Krack Sekthaus: Spätburgunder Blanc de Noirs Brut 2021

45

Einstieg in die feinen Sekte von Krack. Saftige Frucht von rotem Pfirsich und etwas Kirsche in der Nase, Im Mund geschmeidig und saftig, feine Frische aber auch tolle Länge und einfach unglaublich lecker.

Elegant & Komplex

Champagne Domaine Collet, Cuvée Nord Sud Brut

65

Champagner mit Zitrus- und Brioche-Aromen. Vielschichtig, elegante Perlage. Von einem kleinen Familienbetrieb in der Champagne.

Champagne Domaine Collet, Rosé Extra Brut

70

Rosé Champagner mit Aromen von roten Früchten. Seidige Struktur, langes Finish. Von Domaine Collet

Pol Roger, Champagne Brut Vintage 2015

110

Champagner mit 8 Jahren Hefelagerung und Aromen von Zitrusfrüchten und Mandel. Cremig, stoffig, elegante Struktur. Prestige-Champagnerhaus.

Ruinart Rosé, Champagne Brut

140

Fruchtiger Rosé Champagner mit pink-goldener Farbe. Feine Perlage, langes Finale. Eines der ältesten Champagnerhäuser.

Wir suchen Staff Theke / Service / Küche!
JETZT BEWERBEN!



CARD PAYMENT ONLY!

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragt unseren Staff