

SPEISEN & GETRÄNKE



Hausgemachte regionale Köstlichkeiten

Frühstückslounge | Bistro | Tortenmanufaktur | Catering

FRÜHSTÜCK

Genieße unsere frischen hausgemachten Leckereien im Cafe Cupedia

Cupedia Frühstück a,b,c,d,g,h,1,8	14,70
Roastbeef, Marmelade, Käse, Eiersalat, Ouefs Mimosa mit milder Waasabi Creme, Tommoz Pesto Gourmet Spieß Butter, 1 Bauernbrötchen, 1 Lotti Karotti Baguette inkl. einer Barista Spezialität	
Veganes Cupedia Frühstück a,f,g,e,h,1	13,90
Overnight Oat mit Mandelmilch (Chia Samen, Leinensamen, Haferflocken) getoppt mit Früchten und Nüssen, 2 halbe Wraps mit Kichererbsen-Hummus und Frühstücksgemüse sowie Sprossen Mix serviert mit frischem Obstsalat, inkl. einer veganen Barista Spezialität	
Vegetarisches Frühstück a,d,g,h,1,8	13,90
Zweierlei Käsespezialitäten, Brie Käse mit Feigensenf, Kichererbsen-Hummus, Ouefs Mimosa mit milder Waasabi Creme, Tommoz Pesto Gourmet Spieß, Butter, 1 Bauernbrötchen, 1 Lotti Karotti Baguette, inkl. einer Barista Spezialität	
Süßes Cupedia Frühstück a,g,h,1,8	9,70
Zweierlei Marmeladen, Honig, Butter, 1 Bauernbrötchen, 1 Croissant, inkl. einer Barista Spezialität	
Cupedia Kinder Frühstück (Kinder bis 12 Jahre) a,b,c,g,h,1,8	7,90
Schokocreame, Butter, Marmelade, kleiner Obstsalat, 1 Bauernbrötchen, inkl. einem Kinderkakao	

FRÜHSTÜCK BOWLS

Cupedia Yogi Bowl a,c,f,g,e,h,8	11,90
BIO-Naturjoghurt (auch VEGAN), frische Früchte, Power Müsli, Nüsse, Kerne und Honig oder veganer Agavendicksaft	
Cupedia Overnighty `n´ Fruits a,e,f,h,k	11,90
Hausgemachtes Overnight Oat mit Mandelmilch (Chia Samen, Leinsamen, Haferflocken) getoppt mit Früchten und Nüssen, Kernen und Trockenfrüchten dazu ein großer Obstsalat	

FRÜHSTÜCK SANDWICHES

Räucherlachs Sandwich a,b,c,g,h,j,1,8	9,70
Räucherlachs gebettet auf Feigensenfcreme, Wildkräuter Salat und Sprossen garniert mit Spiegelei auf Schwarzbrot Brötchen	
Rührei Sandwich a,g,8	8,90
Butter, Rührei, Wildkräuter Salat und Sprossen auf Schwarzbrot Brötchen	
Avocado Stulle a,g,8	11,90
Geröstetes Bauernbrot, Avocado, Wildkräuter Salat und Sprossen Spieglei	

FRÜHSTÜCKBUFFET

Tischbuffet Gourmet ^{a,b,c,d,g,h,j,1,8} **ab 3 Personen**

23,50€/Person

Roastbeef, Zwiebelmett, Katenschinken, Eiersalat, frisches Obst, Honig, Kräuterquak
Käse-Spezialitäten, Räucherlachs an Feigen-Senf-Creme, Marmelade, frische Waffeln
Butter, Rührei, Bauernbrötchen, Lotti Karotti, Croissant, Brot, Kaffee/ Tee und
Frühstückssaft satt

Tischbuffet Veggie/Vegan ^{a,b,c,g,h,j,1,8} **ab 3 Personen**

23,50€/Person

Käsevariationen, Marmelade, Frisches Obst, Overnight Oat mit Nüssen und
Früchten, Veganes Mett mit frischen Zwiebeln, Veganer Aufschnitt, Vegane Frühstücks Wraps,
Veganer Kichererbsen Hummus, Vegane Butter, Brot, Lotti Karotti, Bauernbrötchen (Vegan),
Croissant, Kaffee/ Tee und Orangensaft oder Maracuja Saft satt

Extras

Portion Rührei	3,70	Croissant	1,80	Hgm. Obstsalat 200ml	5,90
Bauernbrötchen	1,20	Lotti Karotti	1,20	Hgm. Overnight Oat 200ml	5,90
Schwarzbrot	0,70	Räucherlachs	2,50	Portion Veganer Aufschnitt	3,50
Bacon	3,90	Roastbeef	2,50	Schwarzbrotbrötchen	1,30

Frische Waffeln

Waffel Snowflake **3,40**

Waffel mit Puderzucker

Waffel Cherry Mary **6,70**

Waffel mit Kirschen, 1 Kugel Vanille Eis

DUBAI WAFFEL **9,90**

Waffel mit zart geröstetem Engelshaar, Pistaziencreme, 1 Kugel Vanille Eis,
Schokosauce

Waffel Charlie Brown **6,70**

Waffel mit Erdnussbutter, Erdnüsse, 1 Kugel Vanille Eis, Nuss Mix

Waffel Banana Choc **5,90**

Waffel mit Bananen Scheiben, 1 Kugel Vanille Eis, Schokosauce

Extra Sahne **1,50**

Bistro Speisekarte

Cupedia Butterbrett (vegetarisch) a,g,8	7,90
Gezupfte Butter mit Salz, Knoblauch, frischen Kräutern, Sonnenblumenkerne, getrocknete Blüten serviert auf einem Holzbrett mit frischen Brotvariationen	
Käsefondue im Fonduetopf für zwei a,e,g,h,1,5,8	24,70
Käsefondue mit Weißwein und Kirschwasser veredelt und garniert mit Kräutern, Karotten und Trauben, sowie frischen Brotvariationen und Tortilla Chips	
Nachos überbacken a,b,c,e,f,g,h,1,2,4,8	10,70
Nachos, Käsesauce und Peperoni überbacken mit Käse, serviert mit Sprossen, Feigen-Schmand Dip	
Strammer Max a,d,g,j,1,2 ,8	14,70
Geröstetes Bauernbrot, Katenschinken, Gewürzgurke, Sprossen, Spiegelei, Wildkräutersalat, Sonnenblumenkerne	
Strammer Moritz a,d,g,j,1,2 ,8	14,70
Geröstetes Bauernbrot, hausgemachtes Roastbeef (kalt), Sprossen, Spiegelei Wildkräuter Salat und Sprossen, Sonnenblumenkerne, Gewürzgurke	

Cupedia Croque

Edle Steinofen Baguettes überbacken

Croque au Club a,d,g,j,1,2 ,8	14,70
Tomajo Sauce, hausgemachtes Roastbeef (kalt), Peperoni Käse, Wildkräuter Salat und Sprossen	
Croque au Classique a,d,g,j,1,2,8	10,90
Tomajo, Kochschinken, Ananas, Käse, Wildkräuter Salat und Sprossen	
Croque au Pomme a,d,g,j,1,2,8	12,50
Feigen-Schmand Creme, Apfel, Franz. Brie Käse, Preiselbeeren, Wildkräuter Salat und Sprossen	

Cupedia Flammkuchen

Flammkuchen Veggie (vegan) a,k	12,50
Auf Kichererbsen-Hummus gebettetes frisches Gemüse der Saison, Frühlingzwiebeln garniert mit frischem Wildkräutersalat	
Flammkuchen „Alte Ziege“ (vegetarisch) a,g,e,h,j,1,2	14,50
Auf Feigen-Schmand-Creme gebetteter Ziegenkäse, Datteln, Frühlingzwiebeln, geröstete Walnüsse und regionaler Honig garniert mit frischem Wildkräutersalat	
Flammkuchen Holstein a,g,j,1,2,5,5,8	13,50
Auf Feigen-Schmand-Creme gebetteter Katenschinken, Frühlingzwiebeln garniert mit frischem Wildkräutersalat	
Flammkuchen Roastbeef a,d,g,j,1,2	15,70
Auf Feigen-Schmand-Creme gebettetes Roastbeef (kalt), mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Frühlingzwiebeln garniert mit frischem Wildkräutersalat	
Flammkuchen zur See a,b,n,g,j,1,2,8	14,70
Auf Feigen-Schmand-Creme gebetteter Räucherlachs an Frühlingzwiebeln garniert mit frischem Wildkräutersala	

KAFFEE - TEE - Kakao

Becher Kaffee ⁹ oder Café Crema ⁹	300 ml	3,40
Kanne Kaffee ⁹	1000 ml	10,70
Cappuccino groß ^{8,9}	300 ml	3,90
Latte Macchiato ^{8,9}	300 ml	3,90
Karamell Macchiato ^{8,9}	300 ml	4,50
Vanilla Latte ^{8,9}	300 ml	4,50
Cafe Mocca ^{9,9}	300 ml	4,50
Vanille Sirup, Kakao mit Espresso, Sahne, Marshmallows		
White Mocca ^{9,9}	300 ml	4,50
Weißer Schokolade mit Espresso, Sahne, Marshmallows, Zimt		
Espresso ⁹	25 ml	2,50
Milchkaffee ^{8,9}	300 ml	3,70

Milchvariation: Mandel-/Hafermilch/Kokosmilch +0,70
Flavor: Vanille, Karamell, Haselnuss +0,70

Chai Latte	300 ml	3,90
Becher Tee	300 ml	3,50

TEE Sorten: Assam, Earl Grey, **Darjeeling**, Grüner Tee,
 Roiboos Vanille, Darjeeling, **frischer Ingwer Tee**, Apfel Rote Früchte,

Kakao mit Sahne & Marshmallows	300 ml	4,30
Weißer Schokolade mit Sahne & Marshmallows	300 ml	4,30
Lumumba mit 2cl Jamaika Rum	300 ml	4,90
Weißer Engel mit 2cl Jamaika Rum	300 ml	4,90

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Fritz	330 ml	3,50
Kola		
Kola zuckerfrei		
Apfel-Kirsch-Holunder		
Apfelschorle		
Rhabarberschorle		
Zitrone		
Orangensaft oder Maracujasaft	200 ml	3,70
Schweppes	200 ml	3,30
Tonic Water		
Wild Berry		
White Peach		
St. Michaelis STILL/ SPRUDEL	250 ml	2,90
St. Michaelis STILL/ SPRUDEL	750 ml	6,70

HOPFEN UND MALZ

Urstrom Schwedenecker Braugerste zu Ihrem Genuss –
Regionaler können wir nicht!

Urstrom BIO Biere	330 ml	
Natürliches Vollbier	5,5%	3,90
Natur Radler	2,6%	3,70
Flensburger Strandlager	6,2%	3,40
Schneider Weiße	500 ml	
Hefeweizen Tap 1	4,9%	4,50
Schneider Weiße alkoholfrei		4,00
Krombacher Pils 0,0%		3,50
Krombacher Radler 0,0%		3,50

COCKTAILS / LONG DRINKS

HAPPY HOUR 17-18 Uhr, Cocktails und Longdrinks für 5€

Gin Tonic	330 ml	7,50
4 cl Gin, Schweppes dry Tonic Water, auf Eis, Gurke		
Lillet Wild Berry	400 ml	7,50
4 cl Lillet, Schweppes Wildberry, auf Eis		
Lillet Rosé White Peach	400 ml	7,50
4 cl Lillet Rosé, Schweppes White Peach, auf Eis		
Limoncello Spritz	400 ml	7,50
4 cl Limoncello, Prosecco, Soda, auf Eis		
Aperol Spritz	400 ml	7,50
4 cl Aperol, Prosecco, Soda auf Eis		
Andalö Spritz	400 ml	7,50
4 cl Andalö, Prosecco, Soda auf Eis		
Weißweinschorle	300 ml	5,90

APERITIF & DIGESTIF

Andalö 2 cl	3,00	Amaretto(warm) mit Sahne 4cl	4,50
Sambucca 2 cl	3,50	Gin 2 cl	3,50
Jägermeister 2cl	3,00	Whiskey 2 cl	4,00
Berliner Luft 2cl	3,00	Appleton Estate 8 Anno 2 cl	3,00

WEINE

Aperitif / Schaumweine

Prosecco Venetien Naschino

Italien

blassgelb – weich, frisch, kandierte Früchte

Glas 100 ml

3,50

Flasche 750ml

15,70

Weißwein

Grauburgunder

Weingut Schneider Pfaffmann

saftiger Apfel, exotische Früchte wie

Mango und Ananas

Empfehlung: Flammkuchen Zur See

Glas 200 ml

6,10

Flasche 750ml

21,50

Rosé Wein

Vanel Cabernet Rose

Frankreich

Rebsorten: St.Laurent & Portugieser

fruchtig & harmonisch - Himbeere – Paprika- Feinheit und frische durch fruchtige Aromen -

Empfehlung: Croque au Club Roastbeef

Glas 200 ml

5,90

Flasche 750ml

19,50

Tempranillo

Capa Tempranillo

Spanien

Ausgeprägte Aromen- Brombeere-Heidelbeere-

Schwarze Kirschen-geröstete Eiche-süße Gewürze-

Kaffeebohnen

Trocken-Vollmundig-langes Finale

Empfehlung: Flammkuchen Alte Ziege

Glas 200 ml

6,50

Flasche 750ml

21,50