Café FLOWER

TAGES-KARTE

Kleiner gemischter Salat mit Apfel-Balsamico-Dressing	4,50
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Trüffel in Rosmarinbutter geschwenkt, Cocktailtomaten, Süßkartoffel, Rucola, geriebener Parmesan	14,90
Canneloni gefüllt mit Mascarpone und Spinat, überbacken mit Mozzarella, auf geschmolzenen Tomaten, an bunten Blattsalaten	10,90
Gelbes Thaicurry mit Hühnchenbruststreifen, knackigem Frühlingsgemüse, Broccoli, Paprika, Zucchini, Duftreis, geröstete Erdnüsse und Radieserlsprossen	12,90
Gelbes Thaicurry vegan mit Tofu, Frühlingsgemüse, Broccoli, Duftreis, Erdnüsse	12,90
Getoastetes Weckerl: Frischkäse, Rucola, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomate	5,50
Frischkäse, Zucchini, Aubergine, Rucola, Parma Schinken, Tomate	5,50
Cafè Flower Eiskaffe mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel	6,90
Cafè Flower Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel, Schokoladensauce.	6,90
Iced Coffee großer Amerikano mit Espresso, Eiswürfel	4,90
Iced Cappuccino doppelter Espresso, Milch, Eiswürfel	5,10
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeiscreme	3,90

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergiker

Hausgemachte Kuchen

für unsere Kuchen verwenden wir ausschließlich Bio Mehl von der Kunstmühle Hofbräuhaus München,
Eier von glücklichen Hühnern und feine Butter

Omas cremiger Käsekuchen mit Aprikose
Mohn-Kirschkuchen mit Mandelstreusel
Waldbeeren-Minze-Joghurt-Tarte
Johannisbeer-Baiser
Rhabarber Schmand Kuchen

Je Stück 4,20
Zum mitnehmen 3,90