

Cafè Flower Bowl, mit bunten Blattsalaten, roten Bohnen, Karotte, Paprika, Tomate, Gurke, gebratener Ziegenkäse, Balsamico Dressing	12,90
Rotes Thaicurry Vegan, mit knackigem Frühlingsgemüse, Butterkürbis, Zucchini, Broccoli, Paprika, Duftreis, gerösteten Erdnüssen	12,90
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Kalnüssen und Ricotta in Salbei-Hanf-Butter und Austernpilzen geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	15,90
Rotes Thaicurry, mit Hähnchenbruststreifen, knackigem Frühlingsgemüse, Butterkürbis, Zucchini, Broccoli, Paprika, Duftreis, gerösteten Erdnüssen	12,90
Sandwich belegt mit Hähnchenbrust-Streifen, getrockneten Tomaten und Rucola	7,90
Sandwich belegt mit gebratener Zucchini, Rucola, Burrata, getrocknete Tomate	5,90
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeiscreme	4,40
Cafè Flower Eiskaffe mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel	7,50
Cafè Flower Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel	7,50

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

Aprikosen-Tarte

Rhabarber-Tarte

Omas cremiger Käsekuchen

Zwetschgen-Mohnkuchen mit Mandelstreusel

Käsekuchen mit Waldbeeren

Schokoladen-Tarte

Südtiroler Apfelkuchen mit Walnüssen und Pinienkernen

Johannisbeer-Baiser

Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladen-Mandelstreusel

Je Stück 4,30

Zum mitnehmen 4,20