

# das kgb

CAFE. BISTRO.

**kommen | genießen | bleiben**

## KAFFEEVARIATIONEN

TASSE KAFFEE (CREMA)	2,30 EURO
POTT KAFFEE (CREMA)	3,90 EURO
AMERICANO	3,70 EURO
KAFFEE MIT SCHUSS	3,80 EURO
MILCHKAFFEE	3,60 EURO
LATTE MACCHIATO	3,60 EURO
CAPPUCCINO	2,80 EURO
EINFACHER ESPRESSO	2,00 EURO
DOPPELTER ESPRESSO	3,40 EURO
ESPRESSO MACCHIATO	2,40 EURO
KAFFEE MOGUL-MOGUL	4,90 EURO
Doppelter Espresso, geschäumtes Eigelb mit Puderzucker verfeinert	
CAFÉ BONBON	3,90 EURO
Doppelter Espresso, Milchmädchen	
ESPRESSO TONIC	4,90 EURO
Doppelter Espresso, Tonic	
SALTED CARAMEL CAPPUCCINO	5,80 EURO
Doppelte Espresso, Eis, Sahne	
DALGONA HASELNUSS-KAFFEE	5,80 EURO
Instant-Kaffee, Haselnussmilch	
MOCCACINO	4,50 EURO
LUPINKAFFEE	3,10 EURO
LUPIN-MILCHKAFFEE MIT HAFERMILCH	4,60 EURO
GETREIDE-KAFFEE	3,10 EURO
GETREIDE-MILCHKAFFEE MIT HAFERMILCH	4,60 EURO
HEIßE SCHOKOLADE Vollmilch, Weiß oder Zartbitter	4,70 EURO
HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne	4,60 EURO
EISKAFFEE	5,90 EURO
EISSCHOKOLADE	5,90 EURO
HEISSE MILCH mit Honig und Zimt	3,10 EURO
WARME „ZWERGEN“ SCHOKOLADE	2,70 EURO
WARMER „ZWERGEN“ MILCHSCHAUM	0,80 EURO

● ● ● Alle Kaffeevariationen sind auch mit Hafer-, Cashew-, Sojamilch oder laktosefreier Milch erhältlich! 0,70 EURO

von 9 Uhr - bis open end

# FRÜHSTÜCK



- SÜSSES FRÜHSTÜCK 13,90 EURO  
Brioche, Buttercroissant, Konfitüre, Obst-Salat, Curd, Cashew-Karamell-Aufstrich, Dattelmus, Butter
  
- HERZHAFTE FRÜHSTÜCK 16,90 EURO  
Brötchen (hell), 2 Scheiben Bauernbrot, gekochtes Ei, hausgebeizter Lachs, Criss-Cross-Kartoffelrösti, Sommer-Salat, Guacamole, Erbsen-Cashew-Hummus, Käse, Oliven, Butter
  
- FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI 25,90 EURO  
2 Brötchen (1 hell, 1 Dinkel-Buchweizen-Knoten), 2 Scheiben Bauernbrot, Buttercroissant, Brioche, 2 gekochte Eier, hausgebeizter Lachs, 2 Sorten Käse, Erbsen-Cashew-Hummus, Guacamole, Gurke, Paprika, Obst-Salat, Konfitüre, Dattelmus, Butter
  
- ● VEGANES FRÜHSTÜCK 15,90 EURO  
Croissant, Körner-Karotten Brötchen, Dattelmus, Avocado, Paprika, Cashew-Karamell-Aufstrich, Erbsen-Cashew-Hummus, Obst-Salat, Joghurt, Margarine
  
- BELEGTES BRÖTCHEN  
• mit Käse, Tomaten und Salat 3,90 EURO  
• mit Hausgebeizter Lachs, Frischkäse, Gurke 4,90 EURO
  
- ● DINKEL-PANCAKES 7,90 EURO  
mit Ahornsirup und Obstsalat
  
- Bitte informieren Sie den Service, wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch oder unverträglich reagieren.*
  
- GRENKI 8,50 EURO  
Brioche-French-Toast, Joghurt, Ahornsirup, Dattelmus
  
- MALINKA KALINKA 6,90 EURO  
Gegrillte Quarkpfannkuchen, heißen Beeren, Milchmädchen
  
- RÜHREI AUS 3 EIERN 7,90 EURO  
mit Salatbouquet und Bauernbrot
  
- SPIEGELEI AUS 3 EIERN 7,90 EURO  
mit Salatbouquet und Bauernbrot
  
- GEMÜSE-OMELETT gefüllt mit Feta Käse 8,90 EURO  
mit Salat und Bauernbrot
  
- EI „BENEDICT“ 6,90 EURO  
pochiertes Ei mit Brioche-Toast an Sauce Hollandaise
  
- ● WARMER NUSS-PORRIDGE MIT GEBRATENEM OBST 9,90 EURO  
und Ahornsirup
  
- ● GRANOLA BOWL 7,90 EURO  
Bio-Soja-Joghurt mit Granola, Obst, Ahornsirup

**Bewusst wurde der ländliche Charakter der traditionellen  
UdSSR-Küche mit modernen Trends vereint.  
Wir wünschen Guten Appetit.**

# SPEISEN



SUPPE (nach Angebot des Tages)	7,50 EURO
● KASCHA (herzhaft) Haferflocken, pochiertes Ei, Avocado, Feta, Kirschtomate, Sauce Hollandaise	7,90 EURO
● WARENIKI Teigtaschen mit Spinat-, Käse- oder Kartoffelfüllung; Sauerrahm und Parmesan	13,50 EURO
●● BURGER DE LUXE vegetarisch oder vegan Fleischersatz besteht aus Erbsenproteinisolat auf Erbsenbasis, Käse, Tomaten, Gurken, karamellierte Zwiebeln	13,50 EURO
●● KARTOFFELSPALTEN MIT KRÄUTERQUARK	4,90 EURO
●● POMMES ODER SÜSSKARTOFFEL-POMMES mit Ketchup oder Majo	4,90 EURO
● BAUERNBROT mit frischen Oliven, Salat und Ziegenkäse	8,50 EURO
● FLAMMKUCHEN mit Birne-Ziegenkäse und Rucola	10,90 EURO
GERÖSTETES BAUERNBROT	
• Geröstetes Bauernbrot mit Frischkäse, Avocado, Spiegelei, Feta Käse, getrocknete Tomaten und Oliven	10,90 EURO
●● • Geröstetes Bauernbrot mit Linsensalat mit Walnüssen, Hummus, Feldsalat, Kürbis Öl	9,90 EURO
BLINI-ROLL (gefüllt) mit	
• hausgebeiztem Lachs, Avocado, Babyspinat, Meerrettich	10,90 EURO
• Mozzarella, Avocado, Mangopüree, Rucola, Saure Sahne	9,90 EURO
●●● KGB SALAT mit gebackener Zimt-Süßkartoffelpommes, Feta Käse oder Tofu, Birne, Walnüsse und Zimt-Dattel-Dressing	11,90 EURO
• mit Lachsfilet	17,90 EURO
• mit Garnelen	18,90 EURO
●●● ZUCCHINI- NUDELN SALAT Zucchini Nudeln, geröstete Walnüsse, Tomaten, Oliven, Basilikum Pesto, Feta Käse oder Tofu, Blattspinat	11,90 EURO
• mit Lachsfilet	17,90 EURO
• mit Garnelen	18,90 EURO
FRITTIERTE SARDELLEN mit Aioli-DIP	7,90 EURO
FRITTIERTE GARNELEN IM TEMPURATEIGMANTEL mit Aioli-DIP	9,90 EURO

**Die wechselnde Speisekarte orientiert sich an saisonalen  
Gegebenheiten und wir verwenden ganz überwiegend  
frische Produkte.**

# BOWLS



**Eine Bowl ist eine Schale, in der die gesamte Mahlzeit angerichtet wird. Die Zutaten in einer Bowl liegen nicht voneinander getrennt, sondern ihre Aromen vermischen und ergänzen sich.**

**BOWL** 14,90 EURO

hausgebeizter Lachs, gebratene Kartoffelteigtaschen, gekochtes Ei auf Avocado, Oliven, Saure Sahne, Salat

**LACHS-BOWL** 17,90 EURO

Sesam-Lachsfilet, Spinatteigtaschen, Salat, Avocado, Pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

● **TOFU-BOWL** 13,90 EURO

Tofu im Teigmantel, Linsensalat mit Kürbiskernöl und Walnüssen, Guacamole, Broiche-Toast, gebratene Zucchini, Salat

● ● ● **„BABUSCHKA“-BOWL** 13,90 EURO

Falafel, Erbsen-Cashew Hummus, Salat, Gurken, Kirschtomaten, Rote Bete und Joghurtdip

● ● ● **KGB-BOWL** 13,90 EURO

Gebackene Rote Bete, Süßkartoffeln-Pommes, geröstete Äpfel, Karotte, Zucchini, Guacamole, Babypinac

# FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

**MILCHREIS MIT ZIMT** 3,90 EURO

**APFELFILET IM TEIGMANTEL** 3,90 EURO

● **MALINKA KALINKA** 6,90 EURO

Gegrillte Quarkpfannkuchen, heißen Beeren, Milchmädchen

# KUCHEN & DESSERTS

**Wir mischen, rühren und backen mit ganz viel Liebe und verwenden dabei vollwertige, gesunde Zutaten!**

**KUCHEN ODER TORTE DES TAGES** ab 4,90 EURO

**MACARONS** 4,10 EURO

● **BLINI-ROLL** 7,50 EURO

mit Vanillequark und Beeren

● **„MALINKA-KALINKA“** 6,90 EURO

Gegrillte Quarkpfannkuchen, heißen Beeren, Milchmädchen

● **KGB WAFFELN** 6,90 EURO

Hausgemachte Waffel mit Vanilleeis und Peanuts Butter

# ALKOHOLFREIE SOFTDRINKS

WASSER LEISE ODER LAUT	0,3 0,75	2,30 EURO 6,90 EURO
THOMAS HENRY TONIC GINGER ALE, BITTER LEMON	0,2	2,70 EURO
HAUSGEMACHTE LIMONADE nach Angebot des Tages	0,4	4,50 EURO
NOW BIO LIMO von Lammsbräu Black Cola, Orange Cola , Sunny Orange , Fresh Lemon	0,33	3,70 EURO
BALIS LIMONADE Basilikum-Ingwer, Cranberry-Rosmarin, Ananas-Minze	0,33	3,80 EURO
SÄFTE Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsch-Nektar, Birne, Bananen-Nektar, Guavern-Nektar, KiBa	0,3	3,90 EURO
SAFTSCHORLE	0,3	3,30 EURO

## FLASCHENBIER

LAMMSBRÄU BIER		
Edel-Pils	0,33	4,50 EURO
Urstoff	0,5	4,90 EURO
Hefeweizen, hell	0,5	5,50 EURO
LAMMSBRÄU NATUR-RADLER	0,33	3,90 EURO
LAMMSBRÄU ALKOHOLFREI		
Pils	0,33	3,90 EURO
Hefeweizen, hell	0,5	5,50 EURO
Natur-Radler	0,33	3,90 EURO

## SPIRITUOSEN & WEIN (u. a.)

PFÄLZER ROTWEIN Demeter (Trocken)	0,2	7,60 EURO
PFÄLZER LANDWEIßWEIN Demeter (Trocken)	0,2	7,60 EURO
PFÄLZER SPÄTBURGUNDER „KURIOSUM“ Demeter (Trocken)	0,2	8,50 EURO
RIESLING Demeter (Trocken)	0,2	7,90 EURO
ROSÉ Demeter (Trocken)	0,2	7,60 EURO
WEIßWEINSCHORLE	0,2	4,90 EURO
GIN - MIT TONIC		8,50 EURO
WODKA GORBATSCHOW	4cl	7,90 EURO
SEKT	0,1	3,90 EURO
CRÉMANT WEIß, ROSE	0,1	7,90 EURO
PROSECCO	0,1	4,20 EURO
CHAMPAGNE MOËT	0,75	79,90 EURO
CAMPARI ORANGE		7,20 EURO
LILLET WILDBERRY		6,90 EURO
APEROL SPRITZ		6,90 EURO
CRODINO (alkoholfreie Art von Aperol Spritz)		6,90 EURO
HUGO		6,90 EURO
MARTINI (DRY, BIANCO)		6,90 EURO

# SMOOTHIES

MEIN FAVORIT Rote Bete, Himbeere, Apfel und Ingwer	5,30 EURO
DEIN FAVORIT Apfel, Kiwi, Gurke, Banane, Spinat	5,30 EURO

## BIO TEE

BIO-TEE SORTIMENT	3,80 EURO
-------------------	-----------

„Reizklima“  
Kräutertee mit Fenchel, Pfefferminze, Lemongras, Brennesselblätter, Petersilie, Thymian... in Verbindung mit einem Hauch Salz

„Rette mit, wer kann“  
Kräutertee mit Ingwer und Kurkuma

„Land in Sicht“  
Kräutertee Zart und fruchtig mit Sanddornbeeren, Fenchel, Brennessel und Melisse. Verfeinert mit vanillichem Orangen-Quitten Geschmack

„Wogen Glätten“  
Komposition aus Sencha Grüntee und Mango sowie spritzigen Zitrusaromen

„Auf Tauchstation“  
Früchteteer mit Sanddorn, Orange-Quitte

„Rückenwind“  
Früchteteer mit Beerengeschmack

„Denn Mann Tau“  
Schwarzer Tee (kräftiger English Breakfast

„Watt denn hier los“  
Schwarzer Tee (Earl Grey mit Bergamotte)

ZITRONE-INGWER- ORANGE verfeinert mit Minze	4,60 EURO
--	-----------

APFEL-INGWER (MIT HONIG)	3,80 EURO
--------------------------	-----------

FRISCHE MINZE (MIT HONIG)	3,50 EURO
---------------------------	-----------

EXTRA PORTION HONIG / ZITRONENSAFT	0,70 EURO
------------------------------------	-----------

kommen | genießen | bleiben



100% VEGAN



VEGETARISCH



VON HAUSE AUS GLUTENFREI



EIN LAKTOSEFREIER GENUSS

*Bitte bei der Bestellung angeben!*

Liebe Gäste, für weitere Informationen zu unseren Zutatenlisten, Inhalts- oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Bitte informieren Sie den Services, wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch oder unverträglich reagieren