

*das*  
**kgb**  
CAFE. BISTRO.

**kommen | genießen | bleiben**

# KAFFEEVARIATIONEN

*Alle Kaffeezubereitungen sind (nach Wunsch) auch mit Hafer-, Cashew-, Sojamilch oder laktosefreier Milch erhältlich. \**

<b>Tasse Kaffee (Crema)</b>	<b>2,50</b>	<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,70</b>
<b>Pott Kaffee (Crema)</b>	<b>3,90</b>	Vollmilch, zartbitter oder weiß mit Sahne	<b>5,30</b>
<b>Americano</b>	<b>3,70</b>	<b>Heiße Milch</b> mit Honig und Zimt	<b>3,10</b>
<b>Kaffee mit Schuss</b>	<b>3,90</b>	<b>„Zwergen-Schokolade“</b>	<b>2,70</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,70</b>	<b>Eiskaffee</b>	<b>5,90</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,70</b>	<b>Eisschokolade</b>	<b>5,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90</b>	<b>Salted Caramel-Cappuccino</b>	<b>5,80</b>
<b>Einfacher Espresso</b>	<b>2,20</b>	doppelter Espresso, Eis, Sahne	
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,40</b>	<b>Dalgona</b>	
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,40</b>	<b>Haselnuss-Kaffee</b>	<b>5,80</b>
<b>Affogato al caffè</b>	<b>3,40</b>	Instant-Kaffee, Haselnussmilch	
Espresso, Kugel Vanilleeis		<b>Moccacino</b>	<b>4,70</b>
<b>Kaffee Mogul-Mogul</b>	<b>4,90</b>	heiße Schokolade und Espresso	
doppelter Espresso, geschäumtes Eigelb mit Puderzucker verfeinert		<b>Lupinenkaffee</b>	<b>3,30</b>
<b>Süßer Sahnetermin</b>	<b>5,50</b>	<b>Lupinen-Milchkaffee</b>	<b>4,10</b>
Americano, geschäumte Milch, Haselnuss-Sirup, Sahne		mit Hafermilch	
<b>Espresso Tonic</b>	<b>4,90</b>	<b>Getreide-Kaffee</b>	<b>3,30</b>
doppelter Espresso mit Tonic [erfrischend]		<b>Getreide-Milchkaffee</b>	<b>4,10</b>
		mit Hafermilch	
		<b>* Hafer-, Cashew-, Sojamilch oder laktosefreie Milch</b>	<b>0,70</b>

# TEE SORTIMENT

Tee je

3,90

## Reizklima

Kräutertee mit Fenchel, Pfefferminze, Lemongras, Brennnesselblättern, 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, Brennnessel und Melisse, verfeinert mit Vanille-Orangen-Quitten Geschmack

## Wogen Glätten

Komposition aus Sencha Grüntee und Mango

## Auf Tauchstation

Früchtetee mit Sanddorn, Orange-Quitte

## Rückenwind

Früchtetee mit Beerengeschmack

## Denn Mann Tau

Schwarzer Tee (kräftiger English Breakfast)

## Watt denn hier los

Schwarzer Tee (Earl Grey mit Bergamotte)

**Zitronen-Ingwer-Orange** 4,60

**Heißer Sanddornsaf** 4,10

**Apfel-Ingwer mit Honig** 3,80

**Frische Minze mit Honig** 3,50

**Extra Honig / Zitrone** 0,70

**Glühwein** 4,20

weiß, rot oder Apfel



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Wasser

leise oder laut, 0,3 l **2,30**  
0,75 l **6,90**

**Thomas Henry** 0,2 l **2,70**  
Tonic; Ginger Ale; Bitter Lemon

**Limonade** 0,4 l **4,50**  
hausgemacht  
(nach Angebot des Tages)

**Cola oder Limonade** **3,70**  
**Lammsbräu Bio**, 0,33 l  
Black Cola; Orange Cola;  
Fresh Lemon; Red Berry

**Light Black Cola** 0,5 l **4,80**

**Balis Limonade** 0,33 l **3,90**  
Basilikum-Ingwer;  
Cranberry-Rosmarin;  
Ananas-Minze

**Bauer Säfte** 0,3 l **3,90**  
Apfel naturtrüb Direktsaft;  
Birne Direktsaft;  
Apfelsine mit Fruchtfleisch

**Bauer Nektar** 0,3 l **3,90**  
Banane; Kirsche; Mango;  
Rhabarber; Maracuja

## Saftschorle

0,3 l **3,60**

## SMOOTHIES

**MEIN FAVORIT** **5,30**  
Rote Bete, Himbeere,  
Apfel und Ingwer

**DEIN FAVORIT** **5,30**  
Apfel, Kiwi, Gurke,  
Banane, Spinat



kommen | genießen | bleiben

# BIER – WEIN – SPIRITUOSEN

## Bier Lammsbräu Bio

<b>Edel-Pils</b> auch alkoholfrei	0,33   4,10
<b>Urstoff</b>	0,5   4,90
<b>Dunkles Pils</b>	0,5   4,90
<b>Hefeweizen</b> hell oder dunkel auch alkoholfrei	0,5   5,50
<b>Natur-Radler</b> auch alkoholfrei	0,33   4,10

## Wein Demeter

<b>Kuriosum</b> Dornfelder, Pfalz, trocken	0,2   8,50
<b>Rotwein</b> Pfalz, trocken	0,2   7,90
<b>Landweißwein</b> Rot, Pfalz, trocken	0,2   7,90
<b>Riesling</b> , trocken	0,2   7,90
<b>Rosé</b> , trocken	0,2   7,90
<b>Weißweinschorle</b>	0,2   5,90



## Spirituosen

<b>Crémant</b> , weiß	0,1   7,90
<b>Prosecco</b>	0,1   4,50
<b>Sekt (weiß, Rosé)</b>	0,1   3,90
<b>Champagner</b> Moët	0,75   79,90
<b>Lillet Wild Berry</b>	7,50
<b>Aperol Spritz</b>	7,50
<b>Crodino</b> alkoholfreie Art von Aperol Spritz	6,90
<b>Hugo</b>	7,50
<b>Martini Dry</b> , Bianco	7,50
<b>Campari Orange</b>	7,50
<b>Gin</b> – mit Tonic	8,50
<b>Wodka Gorbatschow</b>	4 cl   7,90



# FRÜHSTÜCK

<b>Berlin</b>	<b>14,90</b>	<b>Dinkel-Pancakes</b>	<b>7,90</b>
Brötchen (1 hell, 1 dunkel), Butter, Salami, Käse, hausgebeizter Lachs, gekochtes Ei, Kartoffelrösti, Gurke, Kräuterquark, Konfitüre		mit Agavendicksaft und Obst	
<b>Paris</b> ●	<b>3,90</b>	<b>Blintschiki</b>	<b>5,90</b>
Buttercroissant und Schokoladenaufstrich		2 Pfannkuchen mit Nutella oder Konfitüre	
<b>Rom</b>	<b>13,60</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt	<b>5,50</b>
2 helle Brötchen, Butter, Salami, Schinken, Oliven, Tomato-Mozzarella, Obst		<b>Grenki</b> ●	<b>8,50</b>
<b>Schwerin (für zwei)</b>	<b>25,90</b>	Brioche-French-Toast mit Vanillequark	
Brötchen (2 hell, 1 dunkel), Bauernbrot, Buttercroissant, Butter, Salami, Schinken, Käse, 2 gekochte Eier, hausgebeizter Lachs, Gemüse, Konfitüre, Dattelmus, Kräuterquark, Obst-Salat		<b>Malinka-Kalinka</b> ●	<b>6,50</b>
<b>Veganes Frühstück</b> ● ●	<b>13,90</b>	Quarkpfannkuchen mit Vanillequark	
Brötchen, Croissant, Dattelmus, Avocado, Paprika, Humus, Joghurt mit Obst		<b>Nuss-Porridge</b> ● ●	<b>9,90</b>
<b>belegtes Brötchen (nach Wahl):</b>		warm; mit Pflaumen-Kompott, Zimt und Agavendicksaft	
Käse, Tomaten und Salat ●	<b>3,60</b>	<b>Granola Bowl</b> ● ●	<b>7,90</b>
hausgebeizter Lachs, Gurke und Salat	<b>4,90</b>	Joghurt mit hausgemachten Granola, Obst und Agavendicksaft (auch vegan möglich) ●	
		<b>Gemüseomelette</b> ●	<b>9,90</b>
		gefüllt mit Feta	
		<b>Rührei oder Spiegelei</b> ●	<b>7,90</b>
		aus 3 Eiern mit Salatbouquet, Butter und Bauernbrot	
		<b>Ei-Benedict</b> ●	<b>8,90</b>
		2 pochierte Eier auf Brioche-Toast, garniert mit Sauce hollandaise	
		mit <b>Schinken</b>	<b>10,90</b>
		mit <b>Lachs und Avocado</b>	<b>12,90</b>

# WARM SPEISEN

**Suppe** mit Bauernbrot 7,50  
(nach Angebot des Tages)

**Gretschka (herzhaft)** 11,90  
Buchweizen, Cherrytomaten,  
Hähnchenbrustfiletstreifen,  
Parmesan und pochiertes Ei

**Kascha (herzhaft)** ● 8,90  
Haferflocken, Cherrytomaten,  
Avocado, Feta, pochiertes Ei, Sauce  
hollandaise

**Wareniki** ● 13,50  
Teigtaschen gefüllt mit Spinat- oder  
Kartoffelfüllung  
dazu Sauerrahm und Parmesan

**Pelmeni** 10,50  
kleine Teigtaschen  
mit Fleischfüllung und Sauerrahm

**Frittierte Garnelen** 9,90  
im Tempurateigmantel  
mit Aioli-Dip

**Kartoffelspalten** 4,90  
mit Kräuterquark

**Pommes oder  
Süßkartoffel-Pommes** 4,90  
mit Ketchup und Majo

**Flammkuchen** 11,90  
mit Birnen, Ziegenkäse  
und Rucola

**Röstbrot** ● 11,90  
geröstetes Bauernbrot  
mit Linsensalat, Walnüssen, Humus  
und Kürbis-Öl

Geröstetes Bauernbrot mit  
Spiegelei, Avocado, 12,50  
Feta, getrocknete Tomaten und  
Oliven

**Blini-Rolls** 11,90  
2 Pfannkuchen gefüllt mit  
hausgebeiztem Lachs,  
Avocado, Blattspinat, dazu  
Meerrettich Dip

2 Pfannkuchen ● 10,90  
gefüllt mit Fleischersatz,  
Oliven, Fetakäse, dazu  
Kräuterquark

**Burger de Luxe,** ● ● 13,50  
vegetarisch [auch vegan möglich]  
Fleischersatz-Pettie (auf  
Erbsenbasis), Käse, Tomaten,  
Gewürzgurke, Salat

mit **Ziegenkäse** ● 13,90

mit **Spiegelei** ● 14,90

mit **Avocado** ● ● 14,90



# SALATE – BOWLS

## KGB-Salat ●● 11,90

mit gebackenem Zimt-Süßkartoffelpommes, Feta oder Tofu, Birne, Walnüsse und Zimt-Dattel-Dressing

## gebratenem Hähnchenbrustfiletstreifen 14,90

## gebratenem Lachsfilet 17,90

## gebratenen Garnelen 18,90

## Zucchini-Nudel-Salat 11,90



warme Zucchini-Nudeln, geröstete Walnüsse, Tomaten, Oliven, Basilikum-Pesto, Feta oder Tofu und Blattspinat

## gebratenem Hähnchenbrustfiletstreifen 14,90

## gebratenen Garnelen 18,90

## Bowl 14,90

Wareniki mit Kartoffelfüllung, hausgebeizter Lachs, Salat, Avocado, gekochtes Ei, getrocknete Tomaten, Kräuterquark, Oliven

## Babuschka Bowl ●● 13,90

Humus, Falafel, Rote Bete, Salat, Paprika und Joghurtdip

## gebratenem Tofu 15,50

## Lachs Bowl 17,90

gebratenes Lachsfilet, Spinatteigtaschen, Avocado, pochiertes Ei, Salat, Sauce hollandaise

## KGB Bowl ●● 13,90

gebackene Rote Bete, Süßkartoffel-Pommes, geröstete Äpfel, Zucchini, Blattspinat, dazu Kräuterquark oder Soja Joghurt

Eine Bowl ist eine Schale, in der die gesamte Mahlzeit angerichtet wird.

Die Zutaten in einer Bowl liegen voneinander getrennt.

Ihre Aromen vermischen und ergänzen sich.



Die wechselnde Speisekarte orientiert sich an saisonalen Angeboten. Wir verwenden überwiegend frische Produkte.



# KUCHEN - DESSERTS

**Kuchen oder  
Torte des Tages** ab 3,90

**3 Petit Fours / Desserts**  
Süße Variationen ab 6,90

**Blini-Roll Süß** 7,90  
Pfannkuchen gefüllt mit  
Vanillequark und Beeren

**Malinka-Kalinka** 6,50  
Gegrillte Quarkpfannkuchen mit  
Vanillequark







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



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

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, wenn Sie auf  
bestimmte Lebensmittel allergisch oder unverträglich  
reagieren.

-  **VEGETARISCH**
-  **VEGAN**
-  **VON HAUSE AUS GLUTENFREI**
-  **LAKTOSEFREIER GENUSS**

**CAFE. BISTRO.**  
**Friedrichstraße 4**  
**19055 Schwerin**  
**TEL. 0151 40 327 991**



## **GESCHENK-TIPP**

Unser KGB - Gutschein ist zum  
Geburtstag, zu Weihnachten, als  
Überraschung zwischendurch oder  
einfach als Dankeschön die passende  
Geschenkidee.