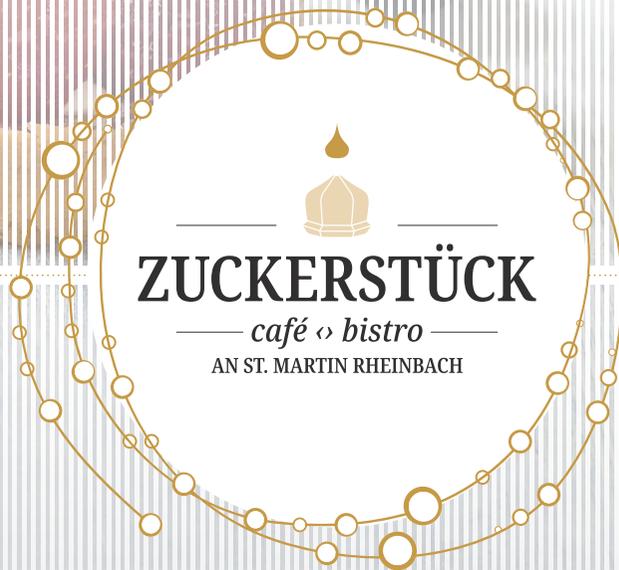




zuckerstueck.rheinbach



@zuckerstueck.rheinbach



ZUCKERSTÜCK

café & bistro

AN ST. MARTIN RHEINBACH

FRÜHSTÜCK

MITTAGSSNACK

KAFFEEPAUSE

KUCHEN & TÖRTCHEN

FRÜHSTÜCK & ALLERLEI

servieren wir Dir bis 14.30 Uhr

Frühstück für 2 Personen

Alles was dein Herz begehrt

Wurst und Schinken. Gouda und Brie. Bircher Müsli mit Obstsalat. Joghurt mit Obstsalat und unserem hausgemachten Müsli. Marmelade. Kräuterquark. Frischkäse. Fleischsalat. 2 halbe Eier. Allerlei Gesundes von Feld und Plantage. 2 Brötchen. 2 Scheiben geröstetes Bauernbrot. 2 Gläser Orangensaft.

light p. P. 13,90 €

exklusiv

zusätzlich 2 Gläser Rieslingsekt 0,10l p. P. 17,50 €

Unser Tellerfrühstück „Für Dich“

Wurst. Schinken. Käse. Marmelade. 1 halbes Ei. Gesundes von Feld und Plantage. Naturjoghurt mit Obstsalat und unserem hausgemachten Müsli. 1 Brötchen. 1 Scheibe geröstetes Bauernbrot. 1 Orangensaft

..... 11,90 €

2 halbe belegte Brötchen

mit rohem Schinken, Salami oder Gouda.

Tomate. Gurke. Salat 4,90 €

mit geräuchertem Lachs. Remoulade.

Essiggurken. Ei 8,00 €

Rührei aus zwei Eiern

mit Pumpernickel. Butter 5,50 €

mit Tomate. Käse. Kresse + 2,00 €

mit gekochtem Schinken. Käse + 3,00 €

mit Räucherlachs. Remouladensauce + 7,50 €

Croque Madame

klassisch gratiniertes Sandwich. Käse.

Schinken. Spiegelei. Kleiner gemischter Salat 10,90 €

French Toast

mit Bananen. Ahornsirup. Nüssen 8,00 €

Bircher Müsli

Obstsalat aus frisch geschnittenem

Obst der Saison. Saaten. Körner 7,90 €

Naturjoghurt

unser hausgemachtes Müsli. Obstsalat aus

frisch geschnittenem Obst der Saison. Honig 7,90 €

Porridge mit Hafermilch

Obstsalat aus frisch geschnittenem

Obst der Saison 7,90 €

Strammer Max

Scheibe gebackenes Bauernbrot. Land-

schinken. zwei Spiegeleier. kleiner Salat 10,90 €

Salat Thunfisch

Blattsalate in Balsamicovinaigrette. Gurken.

Tomaten. rote Zwiebel. Thunfisch. Ei.

Bauernbrot. Kräuterquark 11,90 €

Shakshuka

(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

Tomatenpfanne mit viel Gemüse. 2 Eier.

Schmand. Brot 11,50 €

mit Ziegenkäse on top + 2,00 €

Gebackenes Panini

mit Thunfisch. Ei. Salat. Remoulade 8,50 €

Bagel

mit Tomaten. Mozzarella. Tomatenpesto.

Rucolasalat 7,50 €

Gebackenes Bauernbrot

mit Avocado. Tomaten. Meersalz 8,90 €

mit Auberginenaufstrich.

Tomaten. Feige. Rucolasalat 8,50 €

mit Kräuterquark. Gartenkresse.

Radieschen. Möhren. Meersalz. Olivenöl 8,00 €

Pfannbrat

mit Rührei. gekochter Schinken. Tomaten.

Essiggurken. mit Käse gratiniert. Rucolasalat 10,90 €

Flammkuchen

mit Lauch. Tomaten. Schmand.

Parmesan. Landschinken. Salat 11,50 €

mit Auberginenaufstrich. Feigen.

Ziegenkäse. Rucolasalat. Olivenöl

und Meersalz 12,50 €

mit Räucherlachs. Lauch. Schmand.

Kresse. Salat 13,50 €

Unser Sonntagsspecial – Croissant Royal

mit Rührei und Räucherlachs gefülltes und

gebackenes Croissant. Sauce Hollandaise.

kleiner Salat 12,90 €

DEN LIEBEN LANGEN TAG

Waffeln, Pfannkuchen, Eis und herzhafte Kleinigkeiten

Waffel

mit Puderzucker 2,90 €

mit Puderzucker. Sahne 3,60 €

mit Puderzucker. Kirschen. Sahne 5,70 €

mit Puderzucker. Kirschen.

Vanilleeis. Sahne 6,90 €

Gemischtes Eis

Vanille. Schokolade. Erdbeere. Sahne 4,50 €

Vanilleeis auf heißen Kirschen 6,90 €

Heidelbeer- oder Apfelpfannkuchen

(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

mit Puderzucker 8,20 €

zusätzlich mit einer Kugel

Vanilleeis zum Pfannkuchen + 1,40 €

Shakshuka

(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

Tomatenpfanne mit viel Gemüse. 2 Eier.

Schmand. Brot 11,50 €

mit Ziegenkäse on top + 2,00 €

Gebackenes Panini

mit Thunfisch. Ei. Salat. Remoulade 8,50 €

Bagel

mit Tomaten. Mozzarella.

Tomatenpesto. Rucolasalat 7,50 €

Viele unserer zubereiteten Speisen enthalten natürlich Allergene wie Laktose oder Gluten. Wenn Du an einer Lebensmittelunverträglichkeit leidest, sprich uns bitte an. Vielen Dank!



vegetarisch



vegan

Da wir alle Speisen frisch für Dich zubereiten, kann es vielleicht manchmal etwas länger dauern. Wenn Du wenig Zeit hast, sprich uns einfach an. Vielen Dank!

KAFFEEALLERLEI

Kaffee Crema 6	klein	2,90 €	Espresso 6	2,60 €
	groß	5,50 €	Espresso, doppelt 6	3,90 €
Milchkaffee 4,6		3,90 €	Espresso Macchiato 4,6	2,80 €
Latte Macchiato 4,6		3,90 €	Eiskaffee 4,6	
Cappuccino 4,6	klein	3,20 €	3 Kugeln Vanilleeis. Sahne	7,50 €
	groß	6,00 €	Eisschokolade 2,4	
Cappuccino Brûlée 2,4,6			3 Kugeln Vanilleeis. Sahne	7,50 €
Cappuccino mit karamellisierter Milchschaumdecke, die wie bei einer Crème Brûlée abgebrannt wird.		3,90 €	Heiße Schokolade 2,4	
Cappuccino Belge 2,4,6			mit Milchschaum	3,50 €
Cappuccino mit großer Sahnehaube		3,80 €	mit Sahnehaube	3,90 €
Flat White 4,6			Chococino 2,4,6	
Cappuccino mit zwei Espresso		4,50 €	Kakao mit einem Espresso	4,50 €
Cafè Affogato 2,4,6			Tasse Glühwein 9	
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		3,90 €	(von Oktober bis März)	3,00 €

Unser Bio Fairtrade-Kaffee wird von Hand in unserer Siebträgermaschine für Dich zubereitet.

Als Milchalternative bieten wir Dir gerne ohne Aufpreis Soja- oder Hafermilch an.

TEE

Kanne Tee 5,90 €

Darjeeling Royal Second Flush

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese bartblumige, hoch-aromatische Sommerpflückung.

Sonne Asiens

Angenehm zart-herber Sencha-Grüntee versetzt mit Lemongrass, Saflorblüten und verführerisch exotisch-frischem Zitrusfruchtroma.

Früchtgarten

mit Orangenschale, Apfel, Mandel, Vanille, Nelken, Zimt und Rosenblüten.

Pfefferminze

frische von Hand gezupfte Minzblätter

Alpenhüttenkräuter

Erleben Sie den unverfälschten Kräutergenuß verbunden mit dem würzig-frischen Hauch der Berge durch Silberlindenblüten, Zitronenmelisse, Verbene, Apfelminze und Enzianwurzel.

Earl Grey

Eine Edle Darjeeling Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aroma von Bergamotte. Ein Klassiker eben.

Ingwertee

mit Zitrone

DEIN ANLASS

TAUFE

1 Stk. Landkuchen
1/2 Flammkuchen
Filterkaffee
1 Glas Sekt

GEBURTSTAG

2 Crostini
2 Macarons
1 Tartelette
1/2 Panini
1 Aperol

TRAUERFEIER

2 halbe belegte
Brötchen
1 Stk. Landkuchen
1 Stk. Quiche
1 Suppe
Filterkaffee

STANDESAMTLICHE HOCHZEIT

4 Canapés
3 Fingerfood
2 Macarons
1 Glas Sekt

IM ZUCKERSTÜCK
ODER DAHEIM



(Das Aufgeführte ist lediglich als Vorschlag zu sehen, gerne sprechen wir alles mit Dir individuell ab.)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	4,90 €	Fritz Kola Zero 1,2,6,8	0,20 l	2,80 €
Saftschorle Rhabarber, Apfel, Johannisbeere	0,33 l	3,80 €	Lömmelömm Orangenlimonade	0,33 l	3,50 €
Tönissteiner Naturelle / Medium	0,25 l	2,80 €	Basilikum-Ingwer Limonade	0,33 l	3,80 €
	0,75 l	7,50 €	Ananas-Minz Limonade	0,33 l	3,80 €
Fritz Kola 1,2,6,8	0,20 l	2,80 €	Cranberry-Rosmarin Limonade	0,33 l	3,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Andechser 5 spezial hell oder alkoholfrei	0,50 l	4,90 €	Aperol Spritz 1,7,9 Aperol. Sekt. Soda. Orange	0,20 l	7,50 €
Schreckenskammer Kölsch 5	0,33 l	3,50 €	Lillet Wild Berry 1,7,9 Lillet Blanc. Tonic. Beeren	0,20 l	7,50 €
Weißburgunder 9	0,20 l	6,00 €	Gurken Gin Tonic ohne Alkohol 1,7,9 Gurkenlimonade. Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei. Tonic	0,20 l	7,50 €
Cabinet Brut Sekt 9	0,10 l	5,50 €			
Mimosa 9 Kabinett Sekt und frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	7,50 €			

Allergene

(1) mit Farbstoff
(2) mit Süßungsmitteln

(3) mit Anti-oxidationsmitteln
(4) enthält Laktose

(5) enthält Gluten
(6) koffeinhaltig
(7) chininhaltig

(8) enth. eine Phenylalaninquelle
(9) enthält Sulfite