



Mosaic

TÄGLICH GEÖFFNET VON 9:00 BIS 20:00 Uhr

Frühstück • Café • Sandwiches • Kuchen • Waffel • Eis

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im **Café Mosaic** – einem Ort, an dem nicht nur Aromen, sondern auch Menschen zusammenfinden. Unser Name ist Programm: Wir verbinden kulturelle Vielfalt mit kulinarischer Leidenschaft und schaffen damit einen Raum der Begegnung und des Genusses.

Besonders am Herzen liegt uns die Qualität unseres Kaffees. Deshalb bereiten wir alle Kaffeespezialitäten mit frischer Landmilch zu – auf Wunsch auch gerne mit Hafer-, Soja-, Mandel- oder laktosefreier Milch.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an. Wir beraten Sie individuell und helfen Ihnen bei der Auswahl der passenden Speisen und Getränke.

Unsere Frühstücksvariationen sind liebevoll zusammengestellt und flexibel anpassbar – ganz nach Ihren Wünschen. Selbstverständlich finden Sie bei uns auch eine Auswahl an vegetarischen, veganen und glutenfreien Angeboten.

Für die süßen Momente sorgen unsere hausgemachten Butterwaffeln, täglich frisch gebackene Kuchen und feine Desserts – alles mit viel Liebe zubereitet.

Wir freuen uns, dass Sie da sind. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihre Zeit bei uns.

Euer Mosaic

Bilder sagen mehr als Worte
Lassen Sie sich inspirieren



Frühstück

täglich von 9:00 bis 18:00 Uhr

kleines Frühstück

- warmer Sesamring^(a,k,m) (Simit), mit Schwarzkümmel-Butter^(g), Frischkäse^(g) mit Oregano und geröstetem Sesam, Weißkäse^(g), Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁽⁶⁾ und Sumach 8,5€
- warmes Butter-Croissant^(a,g) 8,5€
mit Schwarzkümmel-Butter^(g), Feigen-Konfitüre, Camembert^(g)

Rührei / Spiegelei Frühstück

8,5€
aus 3 Eiern (Größe L) mit Butter und einer Scheibe Sauerteigbrot

Herzhaft

14,5€
warmer Sesamring^(a,k,m) (Simit) & Dreikornbaguette^(a,g,m), Schwarzkümmel-Butter^(g), Rinderschinken^(a), hausgemachte Marmelade, hausgemachte Paprika-Walnuss-Pesto^(a,f,h3,k), Weißkäse^(g), Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁶, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Vegetarisch

14,5€
warmer Sesamring^(a,k,m) (Simit) & Dreikornbaguette^(a,g,m), Schwarzkümmel-Butter^(g), Avocado-Limetten-Creme^(g) mit Walnüssen^(h) und Tulum Käse^(g), Sesam-Traubensirup^(k) (Tahin-Pekmez), Frischkäse^(g) mit Oregano und geröstetem Sesam^(k), Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁶, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Vegan

14,5€
warmer Sesamring^(a,k,m) (Simit), Pflanzen-Margarine, Couscous^(a) mit Granatapfelkernen, hausgemachter Rote Beete Humus^(k), Sesam-Traubensirup^(k) (Tahin-Pekmez), hausgemachte Marmelade, Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁶, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Glutenfrei

14,5€

warmes glutenfreies Brot^(c), Schwarzkümmel-Butter, Acai-Naturjoghurt mit Ahornsirup, gekochtes Ei, Sesam-Traubensirup^(k) (Tahin-Pekmez), Gouda, Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁶, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Mosaic Frühstück inkl. Heißgetränk Ihrer Wahl (pro Person) *für 2 Personen* 44,9€

Schwarzkümmel-Butter^(g), *jede weitere Person* 21,9€

Sesam-Traubensirup (Tahin-Pekmez)^(k), Couscous^(a) mit Granatapfelkernen, Avocado-Limetten-Creme^(g) mit Walnüssen und Tulum Käse^(g), hausgemachte Marmelade mit Zimt und Nelke, Sahne-Honig-Aufstrich^(g) (Bal-Kaymak), Rinderschinken^(a), Weißkäse^(g) hausgemachter Rote Beete Humus^(k), Frischkäse^(g) mit Oregano und geröstetem Sesam, hausgemachter Paprika-Walnuss-Pesto^(a,f,h3,k), große Portion Rührei^(g,c) (4 Eier Größe L), Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁽⁶⁾, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Dazu servieren wir warmes Sauerteigbrot^(a), Dreikornbaguette^(a,g,m) und Sesamringe^(a,k,m)

Stullen (belegtes Sauerteigbrot^(a))

- **Ayvar Stulle** 10,9€
mit Ayvar, Avocado-Scheiben und Tulum Käse^(g), Paprikaflocken und Olivenöl
- **Couscous Stulle** 10,9€
mit cremigem Rote Beete Humus^(k) und Couscous^(a) mit Granatapfelsoße
- **Pesto Stulle** 10,9€
mit Rinderschinken^(a), hausgemachter Paprika-Walnuss-Pesto^(a,f,h3,k), Frischkäse^(g) mit geröstetem Sesam, Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl

- **Avocado Stulle** 10,9€
mit Avocado-Limetten-Creme^(g), Tulum Käse^(g), Walnüssen, Schwarzkümmel und Olivenöl
- **Fruchtstulle** 10,9€
mit Frischkäse^(g), Bananen und hausgemachter Erdbeermarmelade mit Nelke und Zimt

Egg-Drop Stullen (belegtes Sauerteigbrot^(a))

- **Mosaic Stulle** 15,9€
mit Paprika-Walnuss-Pesto^(a,f,h3,k), Rührei^(g), Pflücksalat, Tulum-Käse^(g), Oregano, Walnüsse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne
- **Barmbek Stulle** 15,9€
mit Avocado-Limetten-Creme^(g), Rührei, Pflücksalat, Tulum-Käse^(g) und frischer Minze
- **Nord Stulle** 15,9€
mit Avocado-Limetten-Creme^(g), Räucherlachs, Eierscheiben^(c), Pflücksalat und frischem Dill
- **Fuhle Stulle** 15,9€
mit Avocado-Scheiben, Ayvar, Weißkäse^(g), Oliven⁶ und einem Spiegelei^(g)

Sandwiches (aus 2 Scheiben Sauerteigbrot^(a))

- **Pastirma Sandwich** 11,9€
mit Paprika-Walnuss-Pesto^(a,f,h3,k), Rinderschinken^(a) (Pastirma), geschmolzenem Gouda^(g), Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl
- **Veggie Sandwich** 11,9€
mit mildem Ayvar, (Avocado), Weißkäse^(g), Oliven⁶, Tomaten, geschmolzenem Gouda^(g), Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl

- **Humus Sandwich** 11,9€
mit Rinderschinken^(a) (Pastirma), Rote Beete Humus^(k), Weißkäse^(g), Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl
- **Sucuk Sandwich** 11,9€
mit Knoblauchwurst (Sucuk), mildem Ayvar, Gouda^(g), Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl
- **Tomaten-Mozzarella Sandwich** 11,9€
mit frischem Basilikum und Olivenöl

belegter Croissants^(a,g)

- **Croissant Räucherlachs** 11,9€
mit geräuchertem Lachs, Frischkäse^(g) mit Oregano und geröstetem Sesam^(k)
- **Croissant Tomate Mozzarella** 12,9€
mit Tomate Mozzarella^(g), Parmigiano Reggiano^(g), Basilikum und Balsamico Creme^(l,a)

hausgemachter Couscous Salat 10,9€
mit Granatapfelkernen, frischer Minze, Mais, Tomaten, Gurken, Granatapfelsoße, Baby Leaf und Mix Salat

Granola ^(a,g,k) 13,9€
mit Naturjoghurt vom Hof, Acai, Quinoa Tricolore, Chiasamen, Sesam, Amaranth, Gojibeeren, Berberitze, frischen und getrockneten Früchten Ahornsirup (auf Wunsch mit Honig)

Tomaten-Mozzarella Salat 12,9€
mit frischem Basilikum, Olivenöl, gehobeltem Parmigiano Reggiano^(g) und Balsamico-Creme^(l,a)

Beilagen

2 Scheiben Sauerteig-Brot ^(a) , Portion Dreikornbaguette ^(a,g,m) oder Simit	2,5€
Butter-Croissant ^(a,g)	2,5€
Portion glutenfreies Brot ^(c)	2,9€
gekochtes Ei ^(c)	2,5€
Rührei ^(c,g) / Spiegelei <i>mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)</i>	5,5€
Rührei ^(c,g) mit Knoblauchwurst (Sucuk) <i>mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)</i>	7,5€
Rührei ^(c,g) mit Rinderschinken ^(a) (Pastirma) <i>mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)</i>	7,5€
Rührei Vital ^(g) mit Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Tulum-Käse und Paprikaflocken	7,5€
Portion Butter ^(g) (mit oder ohne Schwarzkümmel)	1,0€
Portion Gouda ^(g)	2,9€
Sahne-Honig-Aufstrich ^(g) (Bal-Kaymak)	3,9€
hausgemachte Marmelade / Feigen-Konfitüre	2,5€
Sesam-Traubensirup ^(k) (Tahin-Pekmez)	2,9€
hausgemachte Avocado-Limetten-Creme ^(g) <i>mit Walnüssen^(h) und Tulum Käse^(g)</i>	3,5€
halbe geschnittene Avocado mit gerösteten Sesam und Olivenöl	3,5€
Portion Paprika-Pesto ^(a,f,h3,k)	3,5€
hausgemachter Rote Beete Humus ^(k)	3,5€
hausgemachter Couscous ^(a) mit Granatapfelkernen	3,5€
Portion gebratene Knoblauchwurst ^(g) (Sucuk)	3,9€
Portion Rinderschinken ^(a) (Pastirma)	3,9€
Portion Räucherlachs	3,9€
Camembert ^(g)	2,9€

Kuchen & Dessert

Wir haben täglich ein wechselndes Angebot an Kuchen.

Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Kuchen-Theke oder fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Zitronenkuchen (vegan) ^(a)	3,9€
Blaubeerkuchen (vegan) ^(a)	3,9€
Orangenkuchen (vegan) ^(a)	3,9€
Oma Käthe`s Quarkkuchen ^(a,c,g)	3,9€
Karotten Walnuss Kuchen	4,5€
Winterkuchen mit gerösteten Mandeln, Zimt und Nelke (vegan) ^(a,h1)	4,5€
Schokoladenkuchen ^(a,g,c,h3)	4,5€
Apfelkuchen mit gerösteten Mandeln ^(a,c,g,h1)	4,5€
San Sebastian Cheesecake (sehr cremiger Käsekuchen) ^(c,g)	6,5€
Lemon Cheesecake mit Himbeerglasur	6,5€
Tres Leches / Trilece (ein zarter, in Milch getränkter Kuchen mit Karameglasur)	4,9€
Waffel-Kuchen mit Himbeersauce und Vanille-Sahne-Creme ^(a,g,c)	4,9€
georgischer Kuchen mit gerösteten Walnüssen und Karamell-Creme ^(a,c,g,h3,f)	4,9€
Oreo-Lotuscreme-Kuchen ^(a,c,f,g)	4,9€

Affogato al Caffé ^(g)	4,5€
<i>(Eine Kugel Vanille-Eis übergossen mit Espresso)</i>	

Eiscreme (pro Kugel)	1,5€
● Vanille ^(g)	● Stracciatella ^(g,f)
● Erdbeere ^(g)	● Walnuss ^(g,h1,h3)
● Schokolade ^(g)	● Zitronen-Sorbet (vegan)
● Mango ^(g)	● Vanille (vegan) ^(f)

Portion Sahne ^(g)	1,0€
------------------------------	------

Waffel

warme Butterwaffel ^(a,c,g) mit Puderzucker	4,9€
warme Butterwaffel ^(a,c,g) mit 2 Toppings, 1 Sauce und Puderzucker	7,5€

Toppings

Nutella ^(f,g,h2)	1,0€
Apfelmus	1,0€
Oreo Kekse ^(a)	1,0€
Biscoff Lotus Kekse ^(a,f)	1,0€
Giotto ^(a,f,g,h2)	1,5€
Kinder Bueno ^(a,f,g,h2)	1,5€
Kinder Schokolade ^(f,g)	1,0€
Raffaello ^(a,f,g,h1)	1,5€
Smarties ^(a,g)	1,0€
Erdbeeren, Blaubeeren <u>oder</u> Himbeeren	1,5€
Banane	1,0€
Trauben	1,0€

Saucen

Schokoladen-Sauce ^(g)	0,5€
Weißer Schokoladen-Sauce ^(g)	0,5€
Erdbeer-Sauce	0,5€
Karamell-Sauce	0,5€
Biscoff Lotus-Sauce ^(a,f)	1,0€

Kugel Eis (für Eissorten bitte eine Seite zurückblättern)	1,5€
---	------

Portion Sahne ^(g)	1,0€
------------------------------	------

Getränke

Heiße Getränke ♥ mit frischer Landmilch vom Milchhof zubereitet ♥

Mocca	2,5€
Espresso / Doppelter Espresso	2,3€/3,3€
Espresso Macchiato	2,5€
Doppelter Espresso Macchiato	3,5€
Moccaccino	4,5€
<i>(Cappuccino mit Mocca-Bohne zubereitet)</i>	
Cappuccino	3,5€
großer Cappuccino (mit doppeltem Espresso)	4,5€
Flat White	4,5€
Milchkaffee	4,0€
Latte Macchiato	4,5€
Café Crema	2,9€
Americano	2,9€
Filterkaffee	2,7€

Auf Wunsch mit...

- Hafermilch
- Mandelmilch
- Sojamilch
- frischer Landmilch
- laktosefreier Milch
- entkoffeiniertem Kaffee

Flavours...

- | | |
|-------------------|------|
| • Vanille-Sirup | 0,5€ |
| • Karamell-Sirup | 0,5€ |
| • Amaretto | 0,5€ |
| • White Chocolate | 0,5€ |

Heißer Winterpunsch (mit Zimt und Nelke - ohne Alkohol)	3,9€
Italian Creamy Choclate / White Choclate ^(g) (cremige heiße Schokolade)	4,5€
Matcha Latte ^(g)	4,5€
Pink Goji-Acai Latte ^(g) (mit Ingwer, Zimt, Kardamom, roter Beete)	4,5€
Blue Chai Latte ^(g) (mit Kardamom, Nelke, Piment, Matcha-Pulver)	4,5€
Chai Latte ^(g)	4,5€
Dirty Chai Latte ^(g) (Chai Latte mit einem Shot Espresso)	6,0€
Goldene Milch ^g (ayurvedisches Getränk mit Kurkuma, Ingwer, Zimt & Kokosblütenzucker)	4,9€

Türkischer Tee klein/groß	1,5€/2,9€
Summer Fruits (roter Früchtetee)	2,9€
Green Tea Classic, Tropical oder mit Jasmin	2,9€
Earl Grey, Rooibos Vanille	2,9€
Herbs & Honey, Oriental Apple	2,9€
Kamillenblüten Tee	2,9€
frischer Minz-Tee mit Honig	3,9€
frischer Ingwer-Tee mit Zitrone & Honig	4,5€
frischer Ingwer-Minz-Tee mit frischem Orangen- und Zitronensaft & Honig	4,9€

Kalte Getränke

Mineralwasser still/medium 0,2l	2,7€
Mineralwasser still/medium 0,75l	6,9€
Coca Cola/Cola Zero 0,2l	2,9€
Schweppes Ginger Ale 0,2l	2,9€
Red Bull Energy 0,2l	3,0€
frisch gepresster Orangensaft 0,3l	4,9€
Orangensaft / Orangensaftschorle 0,3l	3,5€
Apfelsaft (Direktsaft, naturtrüb) / Apfelsaftschorle 0,3l	3,5€
Rhabarber Nektar / Rhabarberschorle 0,3l	3,5€
Elephant Bay 0,33l Passion Fruit, Blueberry, Raspberry, Watermelon	3,5€

Unsere Special Drinks

Hausgemachter Eistee aus frisch aufgebrühtem Tee mit frischer Minze & Zitrone 0,4l (mit Pfirsich-, Lime-, Mango-, Maracuja-, Holunderblüten- oder Lavendel-Flavour)	4,9€
Iced Smoothie`s 0,3l mit Mango, mit Summerfruit (rote Früchte) mit Erdbeere	4,9€
Iced Matcha Latte ^(g) 0,3l mit Mangopüree mit Erdbeer-Püree mit Summerfruit (rote Früchte) mit Himbeer-Püree	5,5€ +1€ +1€ +1€ +1€
Iced Latte Macchiato ^(g)	4,9€
Iced Americano	3,9€
Iced Pink Goji-Acai Latte ^(g) (mit Ingwer, Zimt, Kardamom, roter Beete)	4,9€
Iced Blue Chai Latte ^(g) (mit Kardamom, Nelke, Piment, Matcha-Pulver)	4,9€

Allergenkennzeichnung

ALLERGENE - BITTE UNS IMMER VORAB ÜBER ALLERGIEN INFORMIEREN

- a Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
- h Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h1 Mandeln	h2 Haselnüsse	h3 Walnüsse
h4 Cashewnüsse	h5 Pecannüsse	h6 Paranüsse
h7 Pistazien	h8 Macadamianüsse	

- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxide/Sulfite
- 6 Eisensalze (Eisen-II-gluconat oder -lactat)
- 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung
- 8 Süßstoffe
- 9 Phosphate