



*Mosaic*

Frühstück • Cafe • Saftbar • Kuchen • Waffel • Eis

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Cafe Mosaic.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, informieren Sie uns bitte immer darüber.

Wir legen viel Wert auf qualitativ hochwertigen Kaffee, deswegen bereiten wir all unsere Kaffe-Spezialitäten ausschließlich mit frischer Landmilch zu. Unsere handverlesenen Kaffeebohnen unterstreichen mit ihrer Zartheit einen einzigartig aromatischen und ausbalancierten Geschmack.

Für einen guten Start in den Tag ist für jedes Herz etwas dabei.

Wir bereiten unser Frühstück in verschiedenen Variationen vor und gerne passen wir diese Ihren Wünschen an. Unsere umfangreichen Speisen beinhalten auch vegetarische sowie vegane Zutaten.

Unsere frisch und schonend kaltgepressten Vitamin Cocktails aus Obst, Gemüse, Wurzeln und Ölen spendieren Ihnen nicht nur jede Menge Vitamine und Nährstoffe, sondern stärken auch das Immunsystem, Helfen beim Entgiften und unterstützen den Stoffwechsel.

Sollten Sie Allergien oder auch Unverträglichkeiten haben, informieren Sie uns bitte vorab. Wir beraten Sie und helfen Ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke.

Und für süße Momente gibt es natürlich unsere hausgemachten Butterwaffeln und täglich frisch gebackene Kuchen und Desserts.

*Euer Mosaic*

# Frühstück

täglich von 9:00 bis 18:00 Uhr

## kleines Frühstück mit...

- warmem Sesamring<sup>(a,k)</sup> (Simit) 7,50€  
mit Schwarzkümmel-Butter<sup>(g)</sup>, Frischkäse<sup>(g)</sup> mit Oregano und geröstetem Sesam, Weißkäse<sup>(g)</sup>, Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>(g)</sup> und Sumach
- warmem Butter-Croissant<sup>(a,g)</sup> 7,50€  
mit Schwarzkümmel-Butter<sup>(g)</sup>, Feigen-Konfitüre, Camembert<sup>(g)</sup>

## Herzhaft

13,50€

warmer Sesamring<sup>(a,k)</sup> (Simit) & Ciabatta<sup>(a)</sup>, Schwarzkümmel-Butter<sup>(g)</sup>, Rinderschinken<sup>(a)</sup>, hausgemachte Marmelade, hausgemachte Paprika Pesto<sup>(a,f,g,h3,k)</sup>, Weißkäse<sup>(g)</sup>, Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>g</sup>, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

## Vegetarisch

13,50€

warmer Sesamring<sup>(a,k)</sup> (Simit) & Ciabatta<sup>(a)</sup>, Schwarzkümmel-Butter<sup>(g)</sup>, Avocado-Limetten-Creme<sup>(g)</sup> mit Walnüssen<sup>(h)</sup> und Tulum Käse<sup>(g)</sup>, Sesam-Traubensirup<sup>(k)</sup> (Tahin-Pekmez), Frischkäse<sup>(g)</sup> mit Oregano und geröstetem Sesam<sup>(k)</sup>, Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>g</sup>, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

## Vegan

13,50€

warmer Sesamring<sup>a,k</sup> (Simit) & Ciabatta<sup>(g)</sup>, Pflanzen-Margarine, Couscous<sup>(a)</sup> mit Granatapfelkernen, hausgemachter Rote Beete Humus<sup>(k)</sup>, Sesam-Traubensirup<sup>(k)</sup> (Tahin-Pekmez), hausgemachte Marmelade, Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>g</sup>, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

**Mosaic Frühstück** inkl. ein Glas Beuteltee oder Tasse Kaffee für 2 Personen 38,90€

Schwarzkümmel-Butter<sup>(g)</sup>, jede weitere Person 18,90€  
Sesam-Traubensirup (Tahin-Pekmez)<sup>(k)</sup>, Couscous<sup>(a)</sup> mit  
Granatapfelkernen, Avocado-Limetten-Creme<sup>(g)</sup> mit Walnüssen  
und Tulum Käse<sup>(g)</sup>, hausgemachte Marmelade mit Zimt und Nelke,  
Sahne-Honig-Aufstrich<sup>(g)</sup> (Bal-Kaymak), Rinderschinken<sup>(a)</sup>, Weißkäse<sup>(g)</sup>  
hausgemachter Rote Beete Humus<sup>(k)</sup>, Frischkäse<sup>(g)</sup> mit Oregano und  
geröstetem Sesam, hausgemachter Paprika-Pesto<sup>(a,f,g,h3,k)</sup>,  
große Portion Rührei<sup>(g,c)</sup> (4 Eier Größe L), Pflücksalat, Tomaten,  
Gurken, Oliven<sup>(g)</sup>, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelsoße,  
Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Dazu servieren wir warmes Sauerteigbrot<sup>(a)</sup>, Ciabatta<sup>(a)</sup> und  
Sesamringe<sup>(a,k)</sup>

### Stullen (belegtes Sauerteigbrot<sup>(a)</sup> aus dem Holzofen)

- mit Ayvar, Avocado-Scheiben und Tulum Käse<sup>(g)</sup>, 9,90€  
Paprikaflocken und Olivenöl
- mit cremigem Rote Beete Humus<sup>(k)</sup> und Couscous<sup>(a)</sup> mit 9,90€  
Granatapfelsoße
- mit Rinderschinken<sup>(a)</sup>, hausgemachter Paprika-Pesto<sup>(a,f,g,h3,k)</sup>, 9,90€  
Frischkäse<sup>(g)</sup> mit geröstetem Sesam, Oregano, Paprikaflocken und  
Olivenöl
- mit Avocado-Limetten-Creme<sup>(g)</sup>, Tulum Käse<sup>(g)</sup>, Walnüssen, 9,90€  
Schwarzkümmel und Olivenöl
- mit Frischkäse<sup>(g)</sup>, Bananen und hausgemachter 8,90€  
Erdbeermarmelade mit Nelke und Zimt

- mit Paprika-Pesto<sup>(a,f,g,h3,k)</sup>, Rührei<sup>(g)</sup>, Tulum-Käse<sup>(g)</sup>, Oregano, Walnüsse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne 14,90€
- mit Avocado-Limetten-Creme<sup>(g)</sup>, Rührei, Pflücksalat, Tulum-Käse<sup>(g)</sup> und frischer Minze 14,90€
- mit Avocado-Limetten-Creme<sup>(g)</sup>, Räucherlachs, Eierscheiben<sup>(c)</sup>, Pflücksalat und frischem Dill 14,90€

### Sandwiches (aus 2 Scheiben Sauerteigbrot<sup>(a)</sup> aus dem Holzofen)

- mit Paprika-Pesto<sup>(a,f,g,h3,k)</sup>, Rinderschinken<sup>(a)</sup> (Pastirma), geschmolzenem Gouda<sup>(g)</sup>, Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl 9,90€
- mit Rinderschinken<sup>(a)</sup> (Pastirma), Rote Beete Humus<sup>(k)</sup>, Weißkäse<sup>(g)</sup>, Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl 9,90€
- mit Knoblauchwurst (Sucuk), mildem Ayvar, Gouda<sup>(g)</sup>, Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl 9,90€

### belegtes Croissants<sup>(a,g)</sup>

- mit geräuchertem Lachs, Frischkäse<sup>(g)</sup> mit Oregano und geröstetem Sesam<sup>(k)</sup> 8,90€
- mit cremiger Sahne<sup>(g)</sup> und Feigen-Konfitüre 8,90€
- mit Tomate Mozzarella<sup>(g)</sup>, Parmigiano Reggiano<sup>(g)</sup>, Basilikum und Balsamico Creme<sup>(l,a)</sup> 8,90€

# Beilagen

2 Scheiben Sauerteig-Brot <sup>(a)</sup>	2,20€
<i>in Handarbeit hergestellt und im Holzofen gebacken</i>	
Butter-Croissant <sup>(a,g)</sup>	2,20€
Sesamring <sup>(a,k)</sup> (Simit)	2,20€
Schwarzkümmel-Butter <sup>(g)</sup>	1,00€
Portion Gouda <sup>(g)</sup>	2,50€
gekochtes Ei <sup>(c)</sup>	2,50€
hausgemachte Marmelade <i>mit Nelke und Zimt</i>	1,90€
Feigen-Konfitüre	1,90€
Sesam-Traubensirup <sup>(k)</sup> (Tahin-Pekmez)	2,90€
hausgemachte Avocado-Limetten-Creme <sup>(g)</sup> <i>mit Walnüssen<sup>(h)</sup> und Tulum Käse<sup>(g)</sup></i>	3,50€
Paprika-Pesto <sup>(a,f,g,h3,k)</sup>	2,90€
Rührei <sup>(c,g)</sup> <i>mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)</i>	5,50€
Spiegelei <sup>(c,g)</sup> <i>mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)</i>	5,50€
Rührei <sup>(c,g)</sup> mit Knoblauchwurst (Sucuk) <i>mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)</i>	7,50€
Rührei <sup>(c,g)</sup> mit Rinderschinken <sup>(a)</sup> (Pastirma) <i>mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)</i>	7,50€
Rührei Mosaic <sup>(g)</sup> <i>mit Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Tulum-Käse<sup>(g)</sup> und Paprikaflocken</i>	7,50€
Portion gebratene Knoblauchwurst <sup>(g)</sup> (Sucuk)	3,90€
Portion Rinderschinken <sup>(a)</sup> (Pastirma)	3,90€
Portion Räucherlachs	3,90€
Tomaten-Mozzarella Salat <sup>(g)</sup> <i>mit Basilikum, Olivenöl, gehobeltem Parmigiano Reggiano<sup>(g)</sup> und Balsamico-Creme<sup>(l,a)</sup></i>	9,90€
Sahne-Honig-Aufstrich <sup>(g)</sup> (Bal-Kaymak)	3,90€
Camembert <sup>(g)</sup>	2,90€
hausgemachter Humus <sup>(k)</sup>	5,90€
hausgemachter Couscous <sup>(a)</sup> mit Granatapfelkernen	5,90€

# 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) <sup>(a)</sup>	3,50€
Winterkuchen mit gerösteten Mandeln, Zimt und Nelke (vegan) <sup>(a,h1)</sup>	3,50€
Apfel-Butter-Kuchen <sup>(a,g,c,h1)</sup>	4,50€
Schokoladenkuchen <sup>(a,g,c,h3)</sup>	4,50€
San Sebastian Cheesecake (sehr cremiger Käsekuchen) <sup>(c,g)</sup>	6,50€
Waffel-Kuchen mit Himbeersauce und Vanille-Sahne-Creme <sup>(a,g,c)</sup>	4,90€
Affogato al Caffé	4,50€
<i>(Eine Kugel Vanille-Eis übergossen mit Espresso)</i>	
Eiscreme (pro Kugel)	1,50€
● Vanille	● Stracciatella
● Erdbeere	● Walnuss
● Schokolade	● Zitronen-Sorbet (vegan)
● Mango	● Vanille (vegan)
Portion Sahne	1,00€

# Waffel

---

warme Butterwaffel <sup>(c,g)</sup> mit Puderzucker	4,90€
warme Butterwaffel <sup>(c,g)</sup> mit 2 Toppings, 1 Sauce und Puderzucker	7,50€

## Toppings

Nutella <sup>(f,g,h)</sup>	1,00€
Apfelmus	1,00€
Oreo Kekse <sup>(a)</sup>	1,00€
Biscoff Lotus Kekse <sup>(a,f)</sup>	1,00€
Giotto <sup>(a,f,g,h)</sup>	1,50€
Kinder Bueno <sup>(a,f,g,h)</sup>	1,50€
Kinder Schokolade <sup>(f,g)</sup>	1,00€
Raffaello <sup>(a,f,g,h)</sup>	1,50€
Smarties <sup>(a,g)</sup>	1,00€
Erdbeeren, Blaubeeren <u>oder</u> Himbeeren	1,50€
Banane	1,00€
Trauben	1,00€

## Saucen

Schokoladen-Sauce <sup>(f,g)</sup>	0,50€
Weißer Schokoladen-Sauce <sup>(g)</sup>	0,50€
Erdbeer-Sauce	0,50€
Karamell-Sauce <sup>(g, c, h)</sup>	0,50€
Biscoff Lotus-Sauce <sup>(a,f)</sup>	1,00€

Kugel Eis	1,50€
Portion Sahne	1,00€



# Getränke

Heiße Getränke ♥ mit frischer Landmilch vom Milchhof zubereitet ♥

Mocca	2,50€
Espresso / Doppelter Espresso	2,30€/3,30€
Espresso Macchiato	2,50€
Doppelter Espresso Macchiato	3,50€
Moccaccino <i>Empfehlung: einmal probieren!</i>	4,00€
<i>(Cappuccino mit Mocca-Bohne zubereitet)</i>	
Cappuccino	3,50€
großer Cappuccino (mit doppeltem Espresso)	4,50€
Flat White	4,50€
Milchkaffee	4,00€
Latte Macchiato	4,50€
Café Crema	2,70€
Americano	2,70€
Filterkaffee <i>(frisch handgefiltert)</i>	2,50€

## Auf Wunsch mit...

- Hafermilch 0,40€
- Sojamilch 0,40€
- frische Landmilch
- laktosefreie Milch

## Flavours...

- Vanille-Sirup 0,50€
- Karamell-Sirup 0,50€
- Amaretto 0,50€
- White Chocolate 0,50€

Italian creamy chocolate <sup>(g)</sup> (cremige heiße Schokolade)	4,50€
White Chocolate <sup>(g)</sup> (cremige weiße Schokolade)	4,50€
Matcha Latte <sup>(g)</sup>	4,50€
Chai Latte <sup>(g)</sup>	4,50€
Pink Goji-Acai Latte <sup>(g)</sup> (mit Ingwer, Zimt, Kardamom, roter Beete)	4,50€
Blue Chai Latte <sup>(g)</sup> (mit Kardamom, Nelke, Piment, Matcha-Pulver)	4,50€
Goldene Milch <sup>g</sup> (ayurvedisches Getränk mit Kurkuma, Ingwer, Zimt & Kokosblütenzucker)	4,90€

Türkischer Tee klein/groß	1,50€/2,90€
Summer Fruits	2,90€
Green Tea Classic, Tropical oder mit Jasmin	2,90€
Earl Grey	2,90€
Rooibos Orange	2,90€
Herbs & Honey	2,90€
Kamillenblüten Tee	2,90€
frischer Minz-Tee mit Honig	3,90€
frischer Ingwer-Tee mit Zitrone & Honig	4,50€
frischer Orangen-Ingwer-Minz-Tee mit Zitrone & Honig	4,90€

## Kalte Getränke

Mineralwasser still/medium 0,2l	2,50€	
Mineralwasser still/medium 0,75	6,50€	
Coca Cola / Cola Zero 0,2l	2,90€	
Fanta, Mezzo Mix, Sprite 0,2l	2,90€	
fritz-cola, -superzero oder -Rhabarberschorle 0,2l	2,90€	
Red Bull Energy 0,2l	3,00€	
Schweppes Ginger Ale / Tonic Water 0,2l	2,90€	
frisch gepresster Orangensaft 0,3l	4,50€	
Orangensaft / Orangensaftschorle 0,3l	2,90€	
Apfelsaft / Apfelsaftschorle 0,3l	2,90€	
Elephant Bay 0,33l	Passion Fruit, Blueberry, Raspberry, Watermelon	3,50€

Hausgemachter Eistee aus frisch aufgebrühtem Tee mit frischer Minze & Zitrone 0,3l <small>(mit Pfirsich-, Lime-, Mango-, Maracuja-, Holunderblüten- oder Lavendel-Flavour)</small>	4,50€
Iced Mango Smoothie 0,3l	4,50€
Iced Summerfruit Smoothie 0,3l (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren) 0,3l	4,50€
Iced Exotic Breeze Smoothie 0,3l (Passionsfrucht, Guave, Banane, Traube)	4,50€
Vitamin-Cocktail (schonend aus dem Slow Juicer gepresst) 0,3l	
• <i>Atom</i> (Orange, Apfel, Karotte, rote Beete, Zitrone, Ingwer, Kurkuma, Leinsamen Öl)	8,90€
• <i>Green Spirit</i> (Gurke, Kiwi, Avocado, Apfel, Zitrone, Minze, Leinsamen Öl)	8,90€
• <i>Purple Dream</i> (Blaubeere, Banane, Traube, Basilikum, Leinsamen Öl)	8,90€

Iced Latte Macchiato	4,90€
Frappéccino <sup>(g)</sup> cremig mit einem Shot Espresso und Vanille	5,90€
Eiskaffee mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne	6,50€
Milkshake aus 2 Kugeln Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladen-Eis	5,90€

## Allergenkennzeichnung

### ALLERGENE

- 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