



Mosaic

Frühstück • Cafe • 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, vegane sowie glutenfreie Zutaten.

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

- warmem Sesamring^(a,k) (Simit), mit Schwarzkümmel-Butter^(g), Frischkäse^(g) mit Oregano und geröstetem Sesam, Weißkäse^(g), Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁽⁶⁾ und Sumach 7,5€
- warmem Butter-Croissant^(a,g) mit Schwarzkümmel-Butter^(g), Feigen-Konfitüre, Camembert^(g) 7,5€

Herzhaft

13,5€

warmer Sesamring^(a,k) (Simit) & Ciabatta^(a), Schwarzkümmel-Butter^(g), Rinderschinken^(a), hausgemachte Marmelade, hausgemachte Paprika Pesto^(a,f,h3,k), Weißkäse^(g), Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁶, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelfoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Vegetarisch

13,5€

warmer Sesamring^(a,k) (Simit) & Ciabatta^(a), 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, Granatapfelfoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Vegan

13,5€

warmer Sesamring^{a,k} (Simit) & Ciabatta^(g), Pflanzen-Margarine, Couscous^(a) mit Granatapfelkernen, haugemachter Rote Beete Humus^(k), Sesam-Traubensirup^(k) (Tahin-Pekmez), hausgemachte Marmelade, Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven⁶, Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelfoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Glutenfrei



13,5€

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

Granola ^(a,g,k)



12,9€

mit Naturjoghurt vom Hof, Acai, Quinoa Tricolore, Chiasamen, Sesam, Amaranth, Gojibeeren, Berberitze, frischen und getrockneten Früchten Ahornsirup (auf Wunsch auch mit Dattelsirup oder Honig)

Mosaic Frühstück inkl. ein Glas Beuteltee oder Tasse Kaffee für 2 Personen 38,9€

Schwarzkümmel-Butter^(g), jede weitere Person 18,9€

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-Pesto^(a,f,h3,k), große Portion Rührei^(g,c) (4 Eier Größe L), Pflücksalat, Tomaten, Gurken, Oliven^(g), Sumach, Erdnüsse, Sultaninen, Granatapfelfoße, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Dazu servieren wir warmes Sauerteigbrot^(a), Ciabatta^(a) und Sesamringe^(a,k)

Stullen (belegtes Sauerteigbrot^(a) aus dem Holzofen)

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

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

Egg-Drop Stullen (belegtes Sauerteigbrot^(a) aus dem Holzofen)

- **Mosaic Stulle** 14,9€
mit Paprika-Pesto^(a,f,h3,k), Rührei^(g), Tulum-Käse^(g), Oregano, Walnüsse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne
- **Barmbek Stulle** 14,9€
mit Avocado-Limetten-Creme^(g), Rührei, Pflücksalat, Tulum-Käse^(g) und frischer Minze
- **Nord Stulle** 14,9€
mit Avocado-Limetten-Creme^(g), Räucherlachs, Eierscheiben^(c), Pflücksalat und frischem Dill

Sandwiches (aus 2 Scheiben Sauerteigbrot^(a) aus dem Holzofen)

- **Pastirma Sandwich** 10,9€
mit Paprika-Pesto^(a,f,h3,k), Rinderschinken^(a) (Pastirma), geschmolzenem Gouda^(g), Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl
- **Humus Sandwich** 10,9€
mit Rinderschinken^(a) (Pastirma), Rote Beete Humus^(k), Weißkäse^(g), Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl
- **Sucuk Sandwich** 10,9€
mit Knoblauchwurst (Sucuk), mildem Ayvar, Gouda^(g), Oregano, Paprikaflocken und Olivenöl

belegtes Croissants^(a,g)

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

Beilagen

2 Scheiben Sauerteig-Brot ^(a)	2,2€
Butter-Croissant ^(a,g)	2,2€
Sesamring ^(a,k) (Simit)	2,2€
Portion glutenfreies Brot	2,9€
Schwarzkümmel-Butter ^(g)	1,0€
Portion Gouda ^(g)	2,5€
gekochtes Ei ^(c)	2,5€
hausgemachte Marmelade / Feigen-Konfitüre	1,9€
Sesam-Traubensirup ^(k) (Tahin-Pekmez)	2,9€
hausgemachte Avocado-Limetten-Creme ^(g) mit Walnüssen ^(m) und Tulum Käse ^(g)	3,5€
Paprika-Pesto ^(a,f,h3,k)	2,9€
Rührei ^(c,g) / Spiegelei mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)	5,5€
Rührei ^(c,g) mit Knoblauchwurst (Sucuk) mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)	7,5€
Rührei ^(c,g) mit Rinderschinken ^(a) (Pastirma) mit Butter zubereitet (aus 2 Eiern Größe L)	7,5€
Rührei Vital ^(g) mit Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Tulum-Käse und Paprikaflocken	7,5€
Portion gebratene Knoblauchwurst ^(g) (Sucuk)	3,9€
Portion Rinderschinken ^(a) (Pastirma)	3,9€
Portion Räucherlachs	3,9€
Tomaten-Mozzarella Salat ^(g) mit Basilikum, Olivenöl, gehobeltem Parmigiano Reggiano ^(g) und Balsamico-Creme ^(l,a)	11,9€
Sahne-Honig-Aufstrich ^(g) (Bal-Kaymak)	3,9€
Camembert ^(g)	2,9€
hausgemachter Rote Beete Humus ^(k)	5,9€
hausgemachter Couscous ^(a) mit Granatapfelkernen	5,9€

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)	3,5€
Blaubeerkuchen (vegan) ^(a)	4,5€
Winterkuchen mit gerösteten Mandeln, Zimt und Nelke (vegan) ^(a,h1)	3,5€
Apfel-Butter-Kuchen ^(a,g,c,h1)	4,5€
Schokoladenkuchen ^(a,g,c,h3)	4,5€
San Sebastian Cheesecake (sehr cremiger Käsekuchen) ^(c,g)	6,5€
Waffel-Kuchen mit Himbeersauce und Vanille-Sahne-Creme ^(a,g,c)	4,9€
georgischer Kuchen mit gerösteten Walnüssen und Karamell ^(a,c,g,h3,f)	4,9€
Oreo-Lotuscreme-Kuchen ^(a,c,f,g)	4,9€
Dubai Schokoladenkuchen	6,5€
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 ^(c,g) mit Puderzucker	4,9€
warme Butterwaffel ^(c,g) mit 2 Toppings, 1 Sauce und Puderzucker	7,5€

Toppings

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

Saucen

Schokoladen-Sauce ^(f,g)	0,5€
Weißer Schokoladen-Sauce ^(g)	0,5€
Erdbeer-Sauce	0,5€
Karamell-Sauce ^(g, c, h)	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 <i>Empfehlung: einmal probieren!</i>	4,0€
<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	2,7€
Americano	2,7€
Filterkaffee	2,7€

Auf Wunsch mit...

- Hafermilch ohne Aufpreis
- Sojamilch ohne Aufpreis
- frische Landmilch
- laktosefreie Milch

Flavours...

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

Italian creamy chocolate ^(g) (cremige heiße Schokolade)	4,5€
White Chocolate ^(g) (cremige weiße Schokolade)	4,5€
Matcha Latte ^(g)	4,5€
Chai 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€
Goldene Milch ^(g) (ayurvedisches Getränk mit Kurkuma, Ingwer, Zimt & Kokosblütenzucker)	4,9€

Türkischer Tee klein/groß	1,5€/2,9€
Summer Fruits	2,9€
Green Tea Classic, Tropical oder mit Jasmin	2,9€
Earl Grey	2,9€
Rooibos Orange	2,9€
Herbs & Honey	2,9€
Kamillenblüten Tee	2,9€
frischer Minz-Tee mit Honig	3,9€
frischer Ingwer-Tee mit Zitrone & Honig	4,5€
frischer Orangen-Ingwer-Minz-Tee mit Zitrone & Honig	4,9€

Kalte Getränke

Mineralwasser still/medium 0,2l	2,5€
Mineralwasser still/medium 0,75	6,5€
Coca Cola/Cola Zero/Fanta/MezzoMix 0,2l	2,9€
fritz-cola, -superzero 0,2l	2,9€
Red Bull Energy 0,2l	3,0€
Schweppes Ginger Ale 0,2l	2,9€
frisch gepresster Orangensaft 0,3l	4,5€
Orangensaft / Orangensaftschorle 0,3l	2,9€
Apfelsaft / Apfelsaftschorle 0,3l	2,9€
Rhabarber Nektar / Rhabarberschorle 0,3l	2,9€
Elephant Bay 0,33l	3,5€
Passion Fruit, Blueberry, Raspberry, Watermelon	

Hausgemachter Eistee aus frisch aufgebrühtem Tee mit frischer Minze & Zitrone 0,4l <small>(mit Pfirsich-, Lime-, Mango-, Maracuja-, Holunderblüten- oder Lavendel-Flavour)</small>	4,9€
Iced Mango Smoothie 0,3l	4,5€
Iced Summerfruit Smoothie 0,3l (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren) 0,3l	4,5€
Vitamin-Cocktail (schonend aus dem Slow Juicer gepresst) 0,3l	
• <i>Atom</i> (Orange, Apfel, Karotte, rote Beete, Zitrone, Ingwer, Kurkuma, Leinsamen Öl)	8,9€
• <i>Green Spirit</i> (Gurke, Kiwi, Avocado, Apfel, Zitrone, Minze, Leinsamen Öl)	8,9€
• <i>Purple Dream</i> (Blaubeere, Banane, Traube, Basilikum, Leinsamen Öl)	8,9€

Iced Matcha Latte ^(g)	4,9€
Iced Latte Macchiato ^(g)	4,9€
Iced Pink/Blue Chai Latte ^(g)	4,9€
Frappéccino ^(g) cremig mit einem Shot Espresso und Vanille	5,9€
Eiskaffee ^(g) mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne	6,5€
Milkshake ^(g) aus 2 Kugeln Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladen-Eis	5,9€
Acai Bananen Dattel Shake ^(g) (auf Wunsch vegan möglich)	5,9€



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