F R O K O S T

F R Ü H S T Ü C K

D-F 09:00 Uhr – 12:00 Uhr
Sa 09:00 Uhr – 14:00 Uhr

Porridge
Mandelmilch, orientalische Gewürze,
Kokoschips, Obst vegan 12euro

Süße Avocado Stulle
salzige Erdnüsse, Apfel,
Früchte vegan 11euro

Joghurt griechischer Art
Honig, Früchte, Cashewkerne,
Hafer-Hirse-Granola 12euro

Frisches Rührei
Salat, Brotkorb, Butter 11euro
+
hausgebeizter Lachs, Dill, Zitrone 18euro
Wacholderschinken 18euro
Avocadocreme 15euro
Sommertrüffel, Trüffel-Mayo 20euro

Sylter Sauerteigbrot
+
Ahle Wurst, Butter, Kresse 12euro

V O R N E W E G

11:30 Uhr – 19:30 Uhr

kleines Linsendal
9euro

kleiner Wildkräutersalat
Tomaten, Gurken,
Kürbis- und Sonnenblumenkerne,
Senf-Öl-Dressing vegan 9euro

3 Austern „Fines de Clair“
Auf Eis, Zitrone 12euro
jede weitere Auster 3.5euro

3 Riesengarnelen
Tomaten-Weißwein-Sud, Pernod,
Rosmarin 17euro
jede weitere Riesengarnele 4euro

kleines Pariser Bøf
14euro

Grüne Soße-Dip
Sylter Brot 7euro

Thunfisch-Dip
Sylter Brot 7euro

Sylter Brot-Korb
Olivenöl 7euro

Informationen zu allergenen
findest du in der separaten karte.

H A U P T S A C H E

Ab 11:30 Uhr - 19:30 Uhr

Burrata
Wildkräutersalat, Persimon-Carpaccio,
Granatapfel, Cashewkerne 19euro

Wildkräutersalat Ziegenkäse
Apfel, Gurke, Früchte, Preiselbeermarmelade,
Walnüsse, Senf-Öl-Dressing 19euro

Ceasar Salad
Romanasalat, Ceasar-Sardinen-Dressing,
Croutons, Mais, Parmesan 16euro
+
Maishähnchenbrust 26euro
3 Riesengarnelen in Tomatensud 28euro

Pariser Bøf
Bio Rinderhack kurz gebraten,
knuspriges Sylter Brot, Rote Bete,
frischer Meerrettich, Kapern Äpfel,
gepickelte Zwiebeln,
flüssiges Eigelb 22euro

Grüne Soße
Weich gekochtes Ei, Bratkartoffeln,
kleiner Salat 19euro
+
Ahle Wurst 26euro
gebeizter Lachs, Dill, Zitrone 26euro

Pho Bo
Vientnamesische Rindfleisch-Suppe,
Bio-Rinderfilet (roh)
Udon Nudeln, Austernpilzen, Zuckerschoten,
Chili & Koriander 24euro

Linsendal
orientalisch, Naturjoghurt, Minze, Zitrone,
Koriander (auf Wunsch vegan) 16euro

Lauch-Hack-Suppe
Rindfleisch, Sahne, Schmelzkäse 16euro

Pasta Bolognese
Linguine, Rinderhack-Tomatensoße,
Parmesan, Zitrone 19euro

Pasta Gorgonzola
Linguine, Gorgonzola-Sahne-Soße,
Spinat, Birnenragout, Walnuss 19euro

Pasta Trüffel
Linguine, Weißwein-Sahne-Sud, Parmesan,
Sommer-Trüffel, frisches Bio-Eigelb 26euro
+
3 Riesengarnelen 36euro

Viele unserer Lebensmittel sind Bio-Zertifiziert.

Auf Wunsch können wir fast all unsere Speisen
glutenfrei zubereiten.

Zu unseren Speisen servieren wir eine
für uns passende Menge Brot.
Wenn ihr mehr benötigt, gebt uns Bescheid!
Dafür berechnen wir einen Aufschlag von 3euro

S M Ø R R E B R Ø D

gibt´s den ganzen Tag

Dänische Stulle
Mehrkornbrot, Salat, viel Belag

1 x Smørrebrød 11euro
2 x Smørrebrød 19euro
3 x Smørrebrød 27euro

Avocado
Rote Bete, frische Tomate, Frühlingszwiebel,
Koriander vegan

Karamellisierter Ziegenkäse
Birne, Walnuss, Früchte,
Preiselbeermarmelade

Mozzarella
Rote Bete, grünes Pesto,
frische und getrocknete Tomaten,
Pinienkerne

Gebeizter Lachs
Gekochtes Ei, gepickelte Gurken, Dill,
Mayo, Zitrone

Garnele
Gekochtes Ei, Avocadocreme, Zitrone,
Schnittlauch, Kresse

Geräucherte Makrele
Tomatensoße, frische Tomaten,
Mayo, Kresse

Roastbeef
Gepickelte Rotebete und Gurken, getrocknete
Tomaten, Mayo, Röstzwiebeln, Schnittlauch

Leverpostej
Dänische Leberpastete, Rote Bete,
frische Gurke, Bacon

Ahle Wurst
Gurke, gepickelte Paprika und Gurken,
Mayo, Röstzwiebeln

S Ü S S E S . K U C H E N

gibt´s den ganzen Tag

Klassisches Tiramisu
mit Espresso und Amaretto 8euro

Käsekuchen
stk 5euro

Frucht-keks-Torte
Keksboden, Früchte-Püree glutenfrei stk 6euro

Zimtschnecke
Klassisch 4.5euro
Mit Vanilleeis 6.5euro
Mit Apfel und Mandel vegan 5euro

Schmandkuchen mit Zimt
stk 4euro

… und in der Kuchenvitrine gibt´s noch mehr!

F R O K O S T

E R F R I S C H U N G

hausgemachter Eistee 4.5euro
Grüner Tee | Limette | Zitronengras
schwarzer Tee | Zitrone | Bergamotte

Detox Wasser 9euro
1 Liter Karaffe stilles Wasser, Gurke, Zitrone,
Minze, Ingwer-Shot, Früchte (für 1-2 Personen)

Mineralwasser
laut | leise
0.25l 3euro | 0.75l 7euro

Lemonaid 0.33l 4.5euro
Maracuja, Ingwer, Blutorange, Limette, Mate

Proviant Limonade 0.33l 4.5euro
Apfel, Rhabarber, Limette-Minze,
Granatapfel-Kirsche

Coca Cola 0.2l 3.5euro
Coca Cola zero 0.2l 3.5euro

S P R I T Z . L O N G D R I N K S

Spritz je 9euro
Aperol | Campari | Limoncello | Sarti
Hibiskus Spritz alkoholfrei

Lillet je 9euro
Wild Berry | Tonic | alkoholfrei

Tonic je12euro
Vermouth | Gin | Wodka
Gin Tonic alkoholfrei

Negroni 12euro

P R I C K E L N D E S

Prosecco Spumante
Brut oder Rosé
St. Margherita, Veneto, Italien
0.1l 6euro | 0.2l 10euro | 0.75l 35euro

Veuve Cliquot
0.1l 18euro
0.75l 95euro

Louis Roederer
0.75l 95euro

Ruinart Blanc de Blanc
0.75l 159euro

Ruinart Rosé
0.75l 159euro

Dom Perignon
0.75l 330euro

F L A S C H E N . B I E R

Birra Moretti 0.33l je 5euro
l´autentica, limone, alkoholfrei

Odense Bier 0.33l 3.5euro

Heineken 0.25l 4euro

Krombacher 0.33l je 4euro
Pils, Pils Alkoholfrei

K A F F E E . T E E . M A T C H A

Espresso 3euro
Macchiato 3.5euro

Doppio 3.5euro
Macchiato 4euro

Café Crema | Americano 3.5euro

Milchkaffee 4.5euro

Cappuccino 4.5euro

Latte Macchiato 5.5euro

Flat White 5euro

Weiße oder Zartbitter Schokolade 5.5euro

Chai Latte 6euro

Matcha Latte 6euro
auf Eis Himbeer- Mango- oder Erdbeer-Püree 7.5euro

Pumpkin Spice Latte 7euro
mit Espresso

Milchsorten
Kuh- Hafer- Mandel- Kokosmilch, Lactosefreie Milch

Sirup je 1euro
Macadamia, Karamell, Vanille

Tee von Ronnefeldt 4.5euro
Earl Grey Tee, Darjeeling Tee, Grüner Tee
Früchtetee,Kamillentee, Bergkräutertee

Frischer Ingwer-Minze-Tee 5.5euro

F R I S C H . G E P R E S S T E R . S A F T

Orange 0.25l 6euro
mit frischem Ingwer-Shot 7euro
mit Campari 9euro
mit San Bitter 8euro

Möhre-Apfel-Orange 0.2l 6euro

Rote Bete-Möhre-Orange-Zitrone 0.2l 7euro

Grapefruit 0.2l 7euro

Sellerie-Apfel-Gurke-
Ingwer-Basilikum 0.2l 7euro

Bio Ingwer-Shot 2cl 2.5euro

Bio Ingwer-Shot Togo 250ml 12euro

FROKOST

Line Umbach & Frank Marth
Wolfsschlucht 19
34117 Kassel
01515 9064095

Cateringanfrage: info@frokostkassel.de
Reservierung: www.frokostkassel.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Di 9-22 Uhr | ab 17 Uhr FRÄULEIN BURGER
Mi - Sa 09-20 Uhr

W E I S S W E I N

Grauburgunder
Stahl, Franken
0.1l 4euro | 0.2l 7euro | 0.75l 25euro

Sauvignon Blanc
Von Winning, Pfalz
0.1l 5euro | 0.2l 9euro | 0.75l 32euro

Verdejo Cuvée Especial
Finca Valdelagunde, Rueda, Spanien
0.1l 5euro | 0.2l 9euro | 0.75l 32euro

Lugana Montezovo
Lombardei, Italien, DOC
0.1l 6euro | 0.2l 11euro | 0.75l 36euro

Lugana I Frati
Ca dei Frati, Lombardei, Italien
0.75l 44euro

Sauvignon Blanc Imperiale
Von Winning, Pfalz
0.75l 65euro

R O S E W E I N

Lorcher Rosé
Wurm, Rheingau
0.1l 5euro | 0.2l 9euro | 0.75l 29euro

Clarette
Knipser, Pfalz
0.1l 5euro | 0.2l 9euro | 0.75l 29euro

Rosa dei Frati
Ca dei Frati, Lombardei, Italien
0.1l 7euro | 0.2l 13euro | 0.75l 39euro

Minuty M
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich
0.1l 7euro | 0.2l 13euro | 0.75l 39euro

Château D'Esclans Whispering Angel
Châteaud'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich
0.75l 49euro

Minuty Prestige
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich
0.75l 55euro

Clos Mireille Rosé
Domaines Ott, Cotes de Provence, Frankreich
0.75l 79euro

R O T W E I N

Zione Montepulciano d'Abruzzo
Cantina Spinelli, Abruzzen, Italien, DOC
0.1l 5euro | 0.2l 9euro | 0.75l 29euro

Cuvée Nicolas Grenache Noir
Domaine Lafage, Languedoc, Frankreich
0.1l 5euro | 0.2l 9euro | 0.75l 29euro

La Atalaya del Camino Tinto
Bodegas Juan Gil, Almansa, Spanien
0.1l 6euro | 0.2l 11euro | 0.75l 36euro

Zarihs Syrah Bodegas Borsao
Campo de Borja, Spanien
0.75l 39euro

... Weitere Getränke-Spezialitäten
auf Anfrage