





# Frühstück von 10 bis 13 Uhr



101	€6,90	<b>Rührei Natur</b> <sup>(A)</sup> Rührei oder Spiegelei, dazu Brötchen und Butter (auch mit Tomatenstückchen oder Pilzen +1,00€)
102	€9,90	Orientalisches Frühstück (D,H,L,D4,H3,2) Eine Auswahl von arabischen Spezialitäten, (Hummus, Falafel, Baba Ghanouj (Auberginenpaste), und mit Salat, dazu Fladenbrot.
103	€9,90	Mediterranes Frühstück (A,G,H,7,D4,M) Rührei mit frischen Tomatenstückchen,weich käse, eingelegten Tomaten, Oliven, dazu Brötchen und Butter mit eine Portion Honig, Marmelade und Nutella.dazu saisonales Obst.
104	€9,90	<b>Berliner Frühstück</b> <sup>(A,G,D4,D,7,M)</sup> Rührei mit Pilzen, dazu Käse, Mortadella und Salami, dazu Brötchen und Butter mit eine Portion Honig, Marmelade und Nutella.
105	€7,90	Französisches Frühstück (D,D4,H,M) Ein Buttercroissant und ein Brötchen, mit je eine Portion Honig, Marmelade, Butter und Nutella, dazu saisonales Obst.
106	€9,90	Käsefrühstück <sup>(A,D,D4,G,M,H)</sup> 3Verschiedene Käsesorten, ein gekochten Ei, Oliven, mit je eine Portion Honig, Marmelade, Butter und Nutella, dazu saisonales Obst und Brötchen.
107	€17,90	Orientalisches Frühstück für zwei (D,D4,H,L,H3,2) Eine Auswahl von arabischen Spezialitäten (hummus, Falafel, baba Ghannouj (Auberginenpaste)) und Salat dazu Fladenbrot
108	€19,90	Morgenlicht-Frühstück für zwei <sup>(A,D,D4,M,7,G)</sup> Eine Auswahl aus unserem Frühstücksangebot mit Rührei oder Spiegelei (auf Wunsch auch vegetarisch) mit je eine Portion Honig, Marmelade, Butter und Nutella, dazu saisonales Obst und Brötchen.





# Heiße Getränke



201	Single € 2,10	Double € 3,70	Espresso (11)
202	Single € 2,50	Double € 3,80	Espresso Macchiato (mit Milchschaum) (11,G)
203	Single € 2,50	Double € 3,80	Espresso Con Panna (mit mit Sprüh Sahne) (11,6,9)
204	Single € 2,20	Double € 3,80	Café Crème (11)
205		€ 3,80	Café Americano (11)
206		€ 3,60	Milchkaffee (11,G)
207	Single € 2,60	Double € 3,90	Cappuccino (11,G)
208		€ 4,20	Cappuccino mit Sirup (11,G,4,1) (wahlweise mit Vanille, Nuss, Karamell)
209		€ 4,50	Kakao-Cappuccino (11,G,14)
210		€ 3,70	Latte Macchiato (11,G)
211		€ 4,20	Latte Macchiato mit sirup (11,G,4,1) (wahlweise mit Vanille, Nuss, Karamell)
212		€ 3,90	Flat White (11,G)
213		€ 3,90	Chai Latte (11,G,4,9,7) Elephant Vanilla Chai, Power Chai- Matcha-, Tiger Decaf Chai, Flamingo Vanilla Chai (Zuckerfrei, entkoffeiniert)







214	€ 3,50	Heisse Schokolade
215	€ 4,50	Heisse Schokolade Premium (G,14) (Sprüh Sahne und Schokoladensauce)
216	€ 4,20	Heisse Schokolade mit Sirup (G,14,4,H2) (Karamell, Haselnuss)
217	€ 1,90	Babyccino <sup>(G,8)</sup>
218	€ 3,20	Teesorten  1-Earl Grey, 2-Darjeeling,  3-Assam, 4-Grüner, 5-Jasmin,  6-Früchtetee, 7-Roibuschtee,  8-Ingwer-Zitronengras,  9-Bergkräuter, 10-Marokkanische Minze,  11-Kamille
219	€ 3,90	Frischer Minze Tee (dazu eine portion Honig)
220	€ 3,90	Frischer Ingwer-Orange Tee (dazu eine portion Honig)
221	€ 3,90	Frischer Ingwer-Zitronen Tee (dazu eine portion Honig)
222	€ 3,90	Frischer Minze-Ingwer Tee (dazu eine portion Honig)
223	€ 3,90	Frischer Zitrone (dazu eine portion Honig)

#### Andere Art von Milch

(Soja, Hafer oder Laktosefreie Milch) + € 0,50





# Kalte Getränke



23	0,2L € 2,10	0,3L €3,00	Coca-cola (Light,Zero)
24	0,2L € 2,10	0,3L €3,00	Fanta
25	0,2L € 2,10	0,3L €3,00	Mezzo Mix (Spezi)
26		0,3L €2,70	Bionade (Holunder, Orange-Ingwer)
27	0,25L €2,70		Orangina
28		0,33L € 2,70	Club Mate
29	0,25L € 3,50		Red Bull Energy (auch Zuckerfrei)
30	0,25 L € 2,70	0,75L €4,70	L'eau sans souci wasser Classic oder Still
31	0,33L € 2,70		Vitamalz Alkoholfrei
32	0,33 € 2,70		Heineken 0,0 Alkoholfre







33		0,5L € 3,70	Erdinger Alkoholfrei
34	0,33 € 2,70		Erdinger Alkoholfrei Grapefruit
35	0,33 € 2,70		Krombacher alkoholfrei
36	0,2L € 2,70	0,4L €3,90	Bio Orangensaft Grapefruitsaft Zitronensaft (Aus Flasche)
37	0,2L € 2,70	0,4L €3,90	Kiba (Kirsch-Bananennectar)
38	0,2L € 2,70	0,4L €3,90	Saft Schorlen (Apfel, Rhabarber, Orange, Johannisbeere, Ananas, Maracuja oder Kirsche)







## Alkoholische Getränke



#### Bierflaschen

39	0,5L	Krombacher Pilz oder Weizen
	€ 3,50	

40	0,5L	Budweiser

€ 3,50

41 0,30L 0,5L Vom Fass Krombacher Pilz

€ 2,70 € 3,80

## Weisswein

42 <b>0,2L € 4,00</b> Riesling Troc
-------------------------------------

**0,2L € 4,00** Weissburgunder

**44 0,3L € 4,00** Weissburgunder Schorlen

## Rotwein

44	0,2L	€ 4,50	Domerval Cabernet Sauvignon
----	------	--------	-----------------------------

45 **0,2L € 4,50** Ponant Magellan











## Flasche Wein

46	0,75L	€ 30	Weisswein Savignon Blanc Fransheim Trocken Chardonnay&Weißburgunder
47	0,75L	€ 50	Rotwein  Merlot Cabernet Sauvignon Trocken

## **Cocktails**

49	0,3L	€ 7,00	Aperol Spritz
50	0,3L	€ 7,50	Mojito
51	0.3L	€ 6.50	Irish Kaffee

Long Drinks					
52	0,3L	€ 6,50	Gin Tonic		
53	0,3L	€ 6,50	Vodka Tonic		
54	0,3L	€ 6,50	Rm Tonic		
55	0,3L	€ 6,50	Tequila sunrise		
56	0,3L	€ 6,50	Rum Cock		
57	0,3L	€ 6,50	Vodka Cock		
58	0,3L	€ 6,50	Tom Collins		
59	0,3L	€ 6,50	Moscow Mule		







## **Shots**

60	2 cL	€2,00	Vodka
61	2 cL	€2,00	Rum
62	2 cL	€2,00	Tequila
63	2 cL	€2,00	Jeger meister
64	2 cL	€2,00	Ramazzotti

## Wisky (mit eis oder ohne)

65	3cL	€ 3,00	Jim Bim
66	3cL	€ 4,00	Jack Daniels
67	3cL	€ 4,50	Black label







# Salat



	-	
109	€6,90	Fattoush Salat vegan Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, Olivenöl, Granatapfelsirup und geröstetes Fladenbrot.
110	€6,90	<b>Tabbouleh Salat vegan</b> (D1, 2) Petersiliensalat, zwiebeln, Zitronen saft, Olivenöl gemahlenen Weizen (Bulgur) und Tomaten
111	€7,90	Tuna <sup>(G,3,H,2)</sup> Salatvariation mit Tunfisch, Tomaten, Gurke und Mayonnise. (auch mit einem gekochten Ei + €1,00)
112	€7,90	<b>Mediterran</b> <sup>(G,3,H)</sup> Salatvariation mit eingelegten Tomaten, Rucola und weichkäse
113	€9,90	Fitness vegan (H3,H) Salatvariation mit saisonalem Obst und Walnüssen
114	€9,90	Hähnchen Salat Salatvariation mit gebratenem Hähnchenbrustfilet.







Sec.		
115	€6,90	Falafel Teller vegan (D,D4,H,L) Frittierte Kichererbsenbällchen (4 Bällchen) mit portion Hummus, gemischter Salatbeilage und dazu Fladenbrot.
116	€5,50	Foul Medames vegan (D,D4,H,L) gekochte Bohnen, mit frischen klein geschnittenen Tomaten, zitronensaft, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl. (optional mit Tahini Sauce (Sesamsauce) als Topping), dazu Fladenbrot
117	€5,50	Baba Ghannouj (Auberginen Paste) vegan (D,D4,H3)  Pürierte gegrillte Auberginen mit Petersilie, geschnitten Paprika, dazu  Fladenbrot. (extra gemischter Salatbeilage € 2,00)
118	€5,50	Hummus Teller mit Tahin (sesam sauce) (D,D4,H,L) vegan Original arabischer Hummus dazu Fladenbrot. (extra gemischter Salatbeilage € 2,00)
119	€5,50	Moutabal vegan (D,D4, H,L)  Pürierte gegrillte Auberginen mit Tahini sauce, dazu Fladenbrot.  (Extra gemischter Salatbeilage € 2,00)
120	€7,50	Hummus teller mit Fleisch (D,D4,H,L) mit Hackfleisch oder gegrillte Hähnchenbrust, pürierte Kichererbsen, mit Sesampaste (Tahina) dazu Fladenbrot. (Extra gemischter Salatbeilage € 2,00)
121	€ 6,90	Halloumi Teller (D,D1,L1,H,G)  Frittiert und Gebraten stucken Halloumi,ein Portion Hummus, gemischter Salatbeilage und dazu Fladenbrot.
122	€9,90	Gemischter mediterrane teller (Orientalische Frühstück) <sup>(D,D4,H,L,H3,2)</sup> vegan Falafel, Baba Ghanouj, Hummus und Salatbeilage, dazu Fladenbrot





# Hauptgericht



128	€ 11,90	Kubba (D5, H3, 2, D1, H4)
		Fleisch, Bulgur, Walnuss, Mohamara ( scharf paprika und Walnuss),
		Granatapfelsauce dazu gemischter Salatbeilage und Fladenbrot.
129	€ 9,90	Kabbse mit Hähnchen (D2,D1,H,H4)
		Hähnchen oder Hackfleisch mit Reis, Walnuss, Rosine. dazu gemischter
		Salatbeilage oder joghurt mit Gurken. Salatbeilage oder joghurt mit Gurken.
130	€ 10,90	Kabbse mit Kalbfleisch (D2, D1, H, H4)
		Kalbfleisch mit Reis, Walnuss, Rosine. dazu gemischter Salatbeilage. oder
		joghurt mit Gurken

## **Flammkuchen**

123	€9,90	Rocket <sup>(D,D4,G,H)</sup> mit frischen Tomaten, Käse, Mais und Rucola
124	€9,90	Feta <sup>(D,D4,G,H,H3)</sup> mit Fetakäse, Walnüssen und Birnen.
125	€9,90	<b>Vegetarisch</b> <sup>(D,D4,G)</sup> <i>mit Käse und frischem verschiedenen Gemüse.</i>
126	€10,90	Hähnchen <sup>(D,D4,G,H)</sup> mit frischem Paprika und Tomaten, Käse und Hähnchenbrustfilet.
127	€12,90	Rind Hackfleisch <sup>(D, D4, G, H)</sup> mit frischem Paprika und Tomaten, Käse und Hackfleisch





# Nachtisch Hausgemacht



131	€ 3.50	Käsekuchen waldfrucht (G,D,D3,14,H)
132	€ 3.50	Käsekuchen himbeere (G,D,D3,14,H)
133	€ 3.50	Brownie Walnuss (G,D,D3,11,14,H2)
134	€ 3.50	Zitronenkuchen (A,D,D1,G)
135	€ 3.50	Möhrenwalnuss Torte (A,D,D1,H3,G)

# Snacks



136	€3,50	Portion Oliven und Fladenbrot
137	€3,50	Portion Hartkäse mit Olivenöl und Fladenbrot
138	€2,00	Portion Erdnüsse
139	€3,00	Portion Geröstete Mandeln
140	€1,50	Portion Salzstangen
141	€2,50	<b>Ein Buttercroissant</b> mit Portion Butter und Portion Marmelade oder Portion Schokolade





## **Deklaration**

## **Allergene**

- A- erhält Eier und daraus Erzeugnisse.
- B- erhält Erdnüsse und daraus Erzeugnisse.
- C- erhält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- D- erhält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse D.1: Weizen
- D.2: Roggen
- D.3: Gerste
- D.4: Hafer
- D.5: Dinkel
- D.6: Kamut.
- E- erhält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- F- erhält Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- G- erhält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose.
- H- erhält Schadenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- H.1: Mandeln
- H.2: Haselnüsse
- H.3: Walnüsse
- H.4: Cashewnüsse( Kaschunüsse)
- H.5: Pecannüsse
- H.6: Paranüsse
- H.7: Pistazien
- H.8: Macadamianüsse (Queenslandnüsse).
- I- erhält Schwefeldioxid oder Sulfite.
- J- erhält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- K- erhält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- L- erhält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- M- erhält Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- N- erhält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass alle unsere Speisen Spuren von Eiern, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltigem, Getreide, Krebstieren, Lupinen, Milch einschl, Laktose, Schadenfrüchten Nüsse, Schwefeldioxid Sulfiten, Sallerie, Soja und Weichtieren enthalten Können. Da wir eine Kreuzkontamination mit diesen im Betrieb verarbeiteten Allergenen trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen auf Nachfrage unser Servicepersonal.





## Zusatzstoffe

- 1- mit Farbstoff.
- 2- mit Konservierungsstoff.
- 3- mit Antioxidationsmittel.
- 4- mit Geschmacksverstärker.
- 5- geschwärzt.
- 6- gewachst.
- 7- mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen).
- 8- mit Süßungsmittel(n).
- 9- mit Zuckerarten und Süßungsmittel(n).
- 10- erhält eine Phenylalaninguelle.
- 11-Koffeinhaltig.
- 12- Chininhaltig.
- **13** mit Azofarbstoffen (E124, E110; kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen).
- 14- mit Kakaohaltiger Fettglasur. 15- geschwefelt.



## Café Morgenlicht

Schloßstraße 13 14059 Berlin-Charlottenburg

030 - 419 592 88

info@cafemorgenlicht.de