





Frühstück von 10 bis 13 Uhr



101	€8,90	Rührei Natur ^(A,D2,D5) Rührei oder Spiegelei, dazu Brötchen und Butter (auch mit Tomatenstückchen oder Pilzen +1,50€)
102	€12,90	Orientalisches Frühstück (D,H,L,D4,H3,2) Eine Auswahl von arabischen Spezialitäten, (Hummus, Falafel, Baba Ghanouj (Auberginenpaste), und mit Salat, dazu Fladenbrot.
103	€12,90	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	€12,90	Berliner Frühstück ^(A,G,D4,D,7,M) Rührei mit Pilzen, dazu Käse, Mortadella und Salami, dazu Brötchen und Butter mit eine Portion Honig, Marmelade und Nutella.dazu saisonales Obst.
105	€12,90	Käsefrühstück ^(A,D,D4,G,M,H) 3Verschiedene Käsesorten, ein gekochten Ei, Oliven, mit je eine Portion Honig, Marmelade, Butter und Nutella, dazu saisonales Obst und Brötchen.
106	€23,90	Orientalisches Frühstück für zwei (D,D4,H,L,H3,2) Eine Auswahl von arabischen Spezialitäten (hummus, Falafel, baba Ghannouj (Auberginenpaste)) und Salat dazu Fladenbrot
107	€23,90	Morgenlicht-Frühstück für zwei ^(A,D,D4,M,7,L,G) 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	Double	Espresso (11)
	€ 2,70	€ 4,20	
202	Single	Double	Espresso Macchiato (mit Milchschaum) (11,G)
	€ 3,00	€ 4,30	
203	Single	Double	Espresso Con Panna (mit mit Sprüh Sahne) (11,G,9)
200	€ 3,00	€ 4,30	asprasso com anna (michine spram samie)
204	•	Double	Café Crème (11)
204	Single € 2,80	€ 4,50	Care Creme (==)
	€ 2,80	·	(44)
205		€ 4,50	Café Americano ⁽¹¹⁾
206		€ 4,20	Milchkaffee (11,G)
207	Single	Double	Cappuccino (11,G)
	€ 3,20	€ 4,80	
208		€ 5,20	Cappuccino mit Sirup (11,G,4,1)
		·	(wahlweise mit Vanille, Nuss, Karamell)
200		C = 40	Waltan Cananasian (11 G 14)
209		€ 5,40	Kakao-Cappuccino (11,G,14)
210		€ 4,70	Latte Macchiato (11,G)
211		€ 5,20	Latte Macchiato mit sirup (11,G,4,1)
			(wahlweise mit Vanille, Nuss, Karamell)
212		€ 4,50	Flat White (11,G)
213		€ 5,20	Chai Latte (11,G,4,9,7)
			Elephant Vanilla Chai, Power Chai- Matcha-, Tiger spice Chai,
			Orca spice Zuckerfrei, Flamingo Vanilla Chai (Zuckerfrei,
			entkoffeiniert)







214	€ 4,30	Heisse Schokolade (14,4,G)
215	€ 5,50	Heisse Schokolade Premium (G,14,4)
		(Sprüh Sahne und Schokoladensauce)
216	€ 5,00	Heisse Schokolade mit Sirup (G,14,4,H2)
		(Karamell, oder Haselnuss, oder Vanilla)
217	€ 2,70	Babyccino ^(G,8)
218	€ 4,20	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	€ 5,00	Frischer Minze Tee (dazu eine portion Honig)
220	€ 5,00	Frischer Ingwer-Orange Tee (dazu eine portion Honig)
221	€ 5.00	Frischer Ingwer-Zitronen Tee (dazu eine portion Honig)
222	€ 5,00	Frischer Minze-Ingwer Tee (dazu eine portion Honig)
223	€ 5,00	Frischer Zitrone (dazu eine portion Honig)

Andere Art von Milch

(Soja, Hafer oder Laktosefreie Milch) + € 1,00





Kalte Getränke



23	0,2L € 2,70	0,3L €4,00	Coca-cola (Light,Zero) (1,2,3,4,8)
24	0,2L € 2,70	0,3L €4,00	Fanta (1,2,3,4,8)
25	0,2L € 2,70	0,3L €4,00	Mezzo Mix (Spezi) (1,2,3,4,8)
26		0,3L €3,20	Bionade (Holunder, Orange-Ingwer) (1,2,3,4,8)
27	0,25L €3,20		Orangina (1,2,3,4,8)
28		0,33L € 3,20	Club Mate (1,2,3,4,8)
29	0,25L € 4,00		Red Bull Energy (auch Zuckerfrei)(1,2,3,4,8,11)
30	0,25 L € 3,30	0,75L €5,50	L'eau sans souci wasser Classic oder Still
31	0,33L € 3,20		Vitamalz Alkoholfrei ^(1,2,3,4,8)
32	0,33 €3,30		Heineken 0,0 Alkoholfre (1)







33		0,5L € 4,50	Erdinger Alkoholfrei (1)
34	0,33 € 3,50		Erdinger Alkoholfrei Grapefruit (1)
35	0,33 € 3,30		Krombacher alkoholfrei (1)
36	0,2L € 3,30	0,4L €4,50	Bio Orangensaft oder Grapefruitsaft oder Zitronensaft (Aus Flasche) ⁽⁸⁾
37	0,2L € 3,30	0,4L €5,00	Kiba (Kirsch-Bananennectar) ⁽⁸⁾
38	0,2L	0,4L	Saft Schorlen
	€ 3.20	€4,50	(Apfel, Rhabarber, Orange, Johannisbeere, Ananas, Maracuja oder Kirsche) ⁽⁸⁾
Smoo	othies		
1	€ 8,50		Avocado (G)
2	60.50		(Avocado, Banane, Milch, Vanille, Sahne)
2	€ 8,50		Mango (G) (Mango, Banane, Jogurt, Vanille)
3	€ 8,50		Beeren (G)
	,		(Beeren, Banane, Milch oder Jogurt, Vanille)

Andere Art von Milch

(Soja, Hafer oder Laktosefreie Milch) + € 1,00





Alkoholische Getränke



D	:£I	asc	L
к	Iem	nsc	nen
_			

45

0,2L

DICII	iuschen		
39	0,5L		Krombacher Pils oder Weizen
	€ 4,30		
40	0,5L		Budweiser
	€ 4,30		
41	0,30L	0,5L	Vom Fass Krombacher Pils
	€ 3,30	€ 4,70	
Weis	swein		
42	0,2L	€ 5,00	Riesling Trocken (7)
43	0,2L	€ 5,00	Weissburgunder (7)
44	0,3L	€ 5,00	Weissburgunder Schorlen ⁽⁷⁾
Rotw	vein .		
44	0,2L	€ 5,50	Domerval Cabernet Sauvignon (7

€ 5,50 Ponant Magellan (7)











Flasche Weir	FI	lasc	he	W	eir	١
--------------	----	------	----	---	-----	---

46	0,75L	€38	Weisswein ⁽⁷⁾ Savignon Blanc Fransheim Trocken Chardonnay&Weißburgunder
47	0,75L	€ 55	Rotwein ⁽⁷⁾ Merlot Cabernet Sauvignon Trocken Spätburgunder Trocken (2013)

Irish Kaffee(11,G)

Cocktails

49	0,3L	€ 8,00	Aperol Spritz (2,1,4)
50	0,3L	€ 8,50	Mojito ^(1,4)

€7,50

0,3L

51

Long Drinks						
52	0,3L	€ 7,50	Gin Tonic (1,4)			
53	0,3L	€ 7,50	Vodka Tonic (1,4)			
54	0,3L	€ 7,50	Rum Tonic (1,4)			
55	0,3L	€ 7,50	Tequila sunrise (1,4,8)			
56	0,3L	€ 7,50	Rum Cock (1,2,3.4,8)			
57	0,3L	€ 7,50	Vodka Cock (1,2,3.4,8)			
58	0,3L	€ 7,50	Tom Collins (1,2,.4,)			
59	0,3L	€ 8,00	Moscow Mule (1,.4)			







Shots

60	2 cL	€3,00	Vodka
61	2 cL	€3,00	Rum
62	2 cL	€3,00	Tequila
63	2 cL	€3,00	Jeger meister
64	2 cL	€3,00	Ramazzotti

Wisky (mit eis oder ohne)

65	3cL	€ 4,00	Jim Bim
66	3cL	€ 4,00	Jack Daniels
67	3cL	€ 5,50	Black label







Salat



108	€9,90	Fattoush Salat vegan (D2, 2) Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, Olivenöl, Granatapfelsirup und geröstetes Fladenbrot.
109	€9,90	Tabbouleh Salat vegan (D1, 2) Petersiliensalat, salat, zwiebeln, Zitronen saft, Olivenöl gemahlenen Weizen (Bulgur) und Tomaten
110	€10,90	Tuna ^(G,3,H,2) Salatvariation mit Tunfisch, Tomaten, Gurke und Mayonnise. (auch mit einem gekochten Ei + €1,50)
111	€10,90	Mediterran ^(G,3,H) Salatvariation mit eingelegten Tomaten, Rucola und weichkäse
112	€12,90	Fitness vegan ^(H3,H) Salatvariation mit saisonalem Obst und Walnüssen
113	€12,90	Hähnchen Salat Salatvariation mit gebratenem Hähnchenbrustfilet.





Mediterrane Spezialitäten



114	€9,90	Falafel Teller vegan (D,D4,H,L) Frittierte Kichererbsenbällchen (4 Bällchen) mit portion Hummus, gemischter Salatbeilage und dazu Fladenbrot.
115	€8,50	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
116	€8,50	Baba Ghannouj (Auberginen Paste) vegan (D,D4,H3) Pürierte gegrillte Auberginen mit Petersilie, geschnitten Paprika, dazu Fladenbrot. (extra gemischter Salatbeilage € 2,50)
117	€8,50	Hummus Teller mit Tahin (sesam sauce) (D,D4,H,L) vegan Original arabischer Hummus dazu Fladenbrot. (extra gemischter Salatbeilage € 2,50)
118	€8,50	Moutabal vegan (D,D4, H,L) Pürierte gegrillte Auberginen mit Tahini sauce, dazu Fladenbrot. (Extra gemischter Salatbeilage € 2,50)
119	€10,50	Hummus teller mit Fleisch ^(D,D4,H,L) mit Hackfleisch oder gegrillte Hähnchenbrust, pürierte Kichererbsen, mit Sesampaste (Tahina) dazu Fladenbrot. (Extra gemischter Salatbeilage € 2,50)
120	€ 9,90	Halloumi Teller (D,D1,L1,H,G) Frittiert und Gebraten stucken Halloumi,ein Portion Hummus, gemischter Salatbeilage und dazu Fladenbrot.
121	€12,90	Gemischter mediterrane teller (Orientalische Frühstück) (D,D4,H,L,H3,2) vegan Falafel, Baba Ghanouj, Hummus und Salatbeilage, dazu Fladenbrot





Hauptgericht



127	€ 14,90	Kubba (D5, H3, 2, D1, H4,D1,H)
		Fleisch und Bulgur(4 Bällchen), Walnuss, Portion Reis, Granatapfelsauce dazu
		gemischter Salatbeilage, Hummus und Fladenbrot.
128	€12,90	Kabbse mit Hähnchen (D2,D1,H,H4)
		Hähnchen mit Reis, Rosine. dazu gemischter Salatbeilage oder joghurt mit
		Gurken.
129	€ 13,90	Kabbse mit Kalbfleisch (D2, D1, H, H4)
	0 = 0,00	Kalbfleisch mit Reis Rosine dazu gemischter Salatheilage oder joghurt mit

Flammkuchen

Gurken.

122	€12,90	Rocket (D,D4,G,H) mit frischen Tomaten, Käse, Mais und Rucola
123	€12,90	Feta ^(D,D4,G,H,H3) mit Fetakäse, Walnüssen und Birnen.
124	€12,90	Vegetarisch ^(D,D4,G) mit Käse und frischem verschiedenen Gemüse.
125	15,90	Hähnchen ^(D,D4,G,H) mit frischem Paprika und Tomaten, Käse und Hähnchenbrustfilet.
126	€15,90	Rind Hackfleisch ^(D, D4, G, H) mit frischem Paprika und Tomaten, Käse und Hackfleisch





Nachtisch Hausgemacht



130	€4,50	Käsekuchen waldfrucht (G,D,D3,14,H,0)
131	€ 4,50	Käsekuchen himbeere (G,D,D3,14,H,9)
132	€ 4,50	Schoko Torte (G,D,D3,11,14,H2,9)
133	€ 4,70	Vanille Torte (A,D,D1,G,9)
134	€ 4,70	Möhrenwalnuss Torte (A,D,D1,H3,G,9,11)

Snacks



135	€5,00	Portion Oliven und Fladenbrot (D,D4,H,L)
136	€5,00	Portion Hartkäse mit Olivenöl und Fladenbrot (A,D,D4,G,M,)
137	€3,50	Portion Erdnüsse (H5)
138	€4,50	Portion Geröstete Mandeln ^(H1)
139	€3,00	Portion Salzstangen (D2)





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 Phenylalaninquelle.
- 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