

ZUM SCHLEMMEN UND VERWEILEN

Unsere Frühstücke kannst du
ganztägig genießen

Monatsliebling September

Bio-Rührei mit gebratenen Auberginen & Kräutern, Rinder-Pastrami, Camembert dé Beers, Räucher-Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich, Bananen-Vanille-Shake, Obst, hausgemachter Fruchtaufstrich, Salatvariation, Bio-Brot & Butter

13,50

Wie bei Mama

Zwei Bio-Rühreier mit Schnittlauch, Bio-Gouda, Metzger-Kochschinken, Frühlingsrahm, hausgemachtem Fruchtaufstrich nach Saison, Obst & Gemüse, Bio-Brot & Butter

9,80

Für Kumpels, Pärchen, Freundinnen - unsere Frühstücksetagere

Drei Bio-Rühreier mit Rauchsatz, Scheiben vom Kasselerbraten, Leberwurst, Bio-Salami Milano, Bio-Bergkäse, Ziegenfrischkäse, hausgemachtem Fruchtaufstrich nach Saison, Bircher Müsli mit Obst, Thunfisch-Dip und Kräuterfrischkäse-Dip mit getrockneten Tomaten²
Bio-Brot & Butter

19,90

Der Veganer

Zwei vegane Dips (Matbucha & Hummus), Rote Beete Salat, frische Avocado-Spalten, Sojajoghurt mit Obst & Bio-Brot

10,90

Für unsere Süßen

French Toast mit Sirup, Schmand & frischem Obst

6,80

ALLERLEI

eine Scheibe Bio-Brot deiner Wahl	1,20
ein Bio-Buttercroissant	1,80
Schälchen Honig	1,50
Schälchen Fruchtaufstrich	1,20
Schälchen Nuss- Nougat- Creme	1,50
kleine Portion Wurst nach Wahl	1,80
kleine Portion Käse nach Wahl	1,80
ein gekochtes Bio-Ei	1,50
eine Scheibe Lachs	2,50
extra Butter	0,50
Schälchen Kalamata Oliven	2,80
Kerszberg's Bircher Müsli	5,50
Kleiner Obstsalat mit Joghurt	4,50

RUND UM'S EI ODER EIERLEI

Dazu reichen wir Bio-Brot, Butter & einen
kleinen Salat

Rührei (3 Bio-Eier)

ganz natürlich gewürzt mit Salz, Pfeffer & frischem Schnittlauch

6,60

Rührei (3 Bio-Eier)

mit frischem Babyspinat & Avocado

7,80

Rührei (3 Bio-Eier)

mit aromatischem Bio-Bergkäse, Frühlingszwiebeln & Tomate

7,60

Rührei (3 Bio-Eier)

mit Scheiben vom Kasselerbraten & roten Zwiebeln

7,80

Spiegelei (2 Bio-Eier)

ganz natürlich gewürzt mit Salz und Pfeffer

6,20

Omelette (3 Bio-Eier)

ganz natürlich gewürzt mit Salz und Pfeffer & frischem Schnittlauch

6,60

Omelette (3 Bio-Eier)

mit bulgarischem Schafskäse und Avocado

7,80

Strammer Max

Bio-Brot mit 2 Bio-Spiegeleiern, Schwarzwälder Schinken & Gewürzgurke

8,20

Stramme Martha

Bio-Brot mit 2 Bio-Spiegeleiern, Bio-Bergkäse & Gewürzgurke

8,20



Strammer Abraham

Bio-Brot mit 2 Bio-Spiegeleiern, Humus, Matbucha & Gewürzgurke

8,20

MIX UND MATCH

Dips & Aufstriche

Avocado-Scheiben	2,80
Kräuterfrischkäse mit getrockneten Tomaten ^{2,5}	2,50
Thunfisch-Dip mit frischen Kräutern	2,50
Hummus 	2,80
Matbucha 	2,80



FÜR BROTliebhaber

Unsere köstlichen Sandwiches aus Bio-Brot

mit Ziegenfrischkäse, Ei & Gemüsevariation	5,50
mit Avocado, bulgarischem Schafskäse & Gemüsevariation	5,80
mit Metzgerkochschinken & Bio-Gouda	5,80
mit Pastrami, Frischkäse & Cheddar	6,20
mit Hähnchenbrustfilet, Salat & Mango-Dattfel-Chutney	6,20
mit Bio-Salami Milano, getrockneten Tomaten ² & Salat	5,80
mit Thunfisch-Frischkäsecreme, Tomate & Salat	5,50
mit hausgemachtem Frühlingsrahm & Gemüsevariation	5,20
mit Kräuterfrischkäse & getrockneten Tomaten ² & Gemüsevariation	5,50
mit Butter, Bio-Bergkäse, Tomate & Butterbrotsalz & Gemüsevariation	5,50
mit Butter, Leberwurst, Gewürzgurke & Gemüsevariation	5,80
mit Butter, Schwarzwälder Schinken, Gewürzgurke & Gemüsevariation	5,80
mit Butter, Lachs & Meerrettich & Gemüsevariation	6,20

DA HABEN WIR DEN SALAT

Kerszberg's Schafskäsesalat Salatvariation mit bulgarischem Schafskäse, Kalamata Oliven, Gurke, Tomate & Hausdressing	10,50
Kerszberg's Avocado-Hähnchensalat Salatvariation mit Avocado, Hähnchen, Mango, Parmesan & Mango-Balsamico	11,50
Kerszberg's Mediterraner Salat Salatvariation, gebratene Auberginen, Gemüse, Pastrami, israelische Oliven & Minzjoghurt-Dressing	11,50

Liebe Vegetarier & Veganer, gerne können wir die Wurst und/oder den Käse weglassen und mit mehr Gemüse für Ausgleich sorgen.

Du wünschst genaue Auskunft über allergene Stoffe? Gerne reichen wir Dir die entsprechende Karte



Unsere Räumlichkeiten mieten
Du kannst unsere Café-Räume gern ab 17:00 Uhr für deine Feierlichkeiten und/oder privaten Anlässe mieten. Sprich uns einfach an.

Catering

Du liebst unser Essen und willst deine Familie, Freunde oder Geschäftspartner damit beeindrucken? Super, wir sind am Start und erfüllen dir von leckeren Frühstückssnacks bis zum fine dining buffet alles, was dein Herz begehrt. Sprich uns einfach an.



DIE REISE NACH JERUSALEM

Verwöhne deinen Gaumen einmal quer durch Israel

Zuerst muss vielleicht erwähnt werden, dass die Küche Israels keine lange Historie hat. Die vielen verschiedenen Einwanderer haben alle Ihren Beitrag dazu geleistet, indem sie ihre landestypischen Speisen mitgebracht haben und somit ist eine wilde Mischung entstanden, die vorwiegend vegetarisch ist.

Kleine Portion Zchug  Eine Art Chilisauce aus dem Jemen. Mit Chili, Knoblauch und exotischem Kardamom (sehr scharf). **1,50**

Schälchen Salzgurken & israelische Oliven  **2,80**

Israelischer Salat

Mit Tomaten, Gurken, Paprika, Olivenöl, Zitrone bulgarischem Schafskäse und israelische Gewürze **8,50**

Shakshuka – so hast du Eier noch nie gegessen

Ins Deutsche übersetzt bedeutet das arabische Wort Shakshuka „Mischung“. Shakshuka stammt ursprünglich aus Nordafrika. In Israel isst man es zum Frühstück, zum Mittag und zum Abendessen.

Klassische Shakshuka **10,50**

Mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Chili und 2 Bio-Eiern
Unser Shakshuka reichen wir mit 1 Pita Brot und einem kleinen israelischen Salat.

Grüne Shakshuka **10,50**

Mit Spinat, Kreuzkümmel, Sahne, Knoblauch, einem Hauch Chili und 2 Bio-Eiern
Unser Shakshuka reichen wir mit 1 Pita Brot und einem kleinen israelischen Salat.

Sabich – Wer war Sabich?

Herr Sabich war dem Sagen nach ein jüdischer Flüchtling aus dem Irak, der dieses vegetarische Sandwich in seinem kleinen Kiosk in Israel anbot. Ein Sabich ist ein vegetarisches Sandwich mit frittierten Auberginen, hartgekochten Eiern, Tahina und sauren Gurken.

Kerszberg's Sabich **7,50**

dazu reichen wir einen kleinen israelischen Salat und hausgemachte Amba Sauce (Mango Sauce aus dem Irak)

Teller Wief – kleine Mezze

Als Mezze, Meze oder Maza bezeichnet man die Art des Servierens von kleinen Vorspeisen.

Unser Teller Wief **12,50**

Tahina, Matbucha, Hummus, israelischer Salat, gebratene Auberginen, Avocadosalat, Rote Beete Salat, Zchug, israelische Salzgurken & Oliven serviert mit 2 Pita Broten

Kerszberg's Teller Wief für 2 **22,50**

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig

2= Antioxidationsmittel

3= mit Farbstoff

4= mit Süßungsmitteln

5= Konservierungsstoffe

6= mit Chinin

7= mit Phosphat



GETRÄNKE

Warme Getränke

Unsere Kaffee Spezialitäten extra für uns geröstet

Espresso	1,90
Espresso macchiato	2,10
Doppelter Espresso	3,50
Doppelter Espresso macchiato	3,80
Café Crema	2,80
Flat White	3,50
Cappuccino klein	2,80
Cappuccino groß	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade klein	2,80
Heiße Schokolade groß	3,50
Americano	3,50
Glas Bio-Milch	2,50
Kinder Cappuccino	1,80

Unsere Tee´s

Nana Minze	3,50
Frische Minze	3,80
Tulsi Tee	3,50
Verveine	3,50
Schwarzer Tee	2,80
Grüner Tee	2,80

Weitere Teesorten kannst du gerne bei uns erfragen.

Zuschlag laktosefreie Milch	0,50
Zuschlag Soja	0,50
Zuschlag Hafer	0,50
Zuschlag Mandel	0,50
Portion Sahne	0,80

Unsere Kaffee Spezialitäten werden mit frischer Biomilch zubereitet.

Softgetränke

Coca Cola 0,2l ^{1,3,5}	2,80
Cola Zero 0,2l ^{1,2,4}	2,80
Bio Zisch Rhabarber 0,33l	3,50
Bio Zisch Zitrone 0,33l	3,50
Bio Djahe Black Gienger Eistee	3,50
Bio Zisch Gurke 0,33l	3,50
Bio Djahe Rhabarber-Ingwer	3,50
Rixdorfer Fassbrause 0,33l	3,50
Bio Djahe Grüner Jasmin Eistee	3,50
fritz- Traubensaftschorle 0,33l	3,50
Wasser still 0,25l	2,50
Wasser Sprudel 0,25l	2,50
Wasser still 0,75l	6,50
Wasser Sprudel 0,75l	6,50
Apfelsaftschorle 0,25l	3,20
Apfelsaft 0,2l	3,00

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 3,90

Frisch gepresster Saft nach Wahl 0,25l 4,80
wähle deinen Favoriten aus 3 Zutaten:

- Karotte
- Apfel
- Orange
- Birne
- Sellerie
- Ingwer

KERSZBERG´S gibt es auch zu verschenken.
Frag uns nach unseren individuellen Geschenk-Gutscheinen!

