Speise- und Getränkekarte mit Allergenkennzeichnung

Blumen & Café Z

Bei Fragen konsultieren Sie bitte unser Servicepersonal

Allergen-Kennzeichnung:

In unserer Speisekarte und unserer Getränkekarte verwenden wir für die gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene (s.unten Allergen-Plakat des DEHOGA Bundesverbandes) folgende Buchstabenbezeichnung hinter den jeweiligen Speisen und Getränken:

A	Glutenhaltiges Getreide Weizenmehl
A2	Glutenhaltiges Getreide Weizenvollkornmehl
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch/Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Lupinen
M	Weichtiere
N	Schwefeldioxid und Sulfite

Frühstück - Täglich von 8:00 bis 12:00 Uhr.

Probieren Sie unser abwechslungsreiches Frühstücksangebot,
mit Müsli, verschiedene Brote, frischen Obst und Obstsalat,
und unsere Frühstücksspezialitäten.

Französisches Frühstück A G — 4,40
1 Croissant, Butter, Marmelade, 1 Tasse Kaffee

Süßes Frühstück A G — 5,20
2 Brötchen oder Brot, Butter, Marmelade, Honig und 1 Tasse Kaffee

Omelette C — 6,50
mit 4 XL-Eier und eine Zutat nach Wahl
weitere Zutaten: Tomaten, gekochtem Schinken, Paprika, Zwiebeln, Parmaschinken, Pilze je 0,50
G

Frühstück Lana A C G — 8,90
Variation verschiedener frischer Wurst und Käse, Butter,
Marmelade, 1 gekochtes Ei, Brot oder Brötchen

Frühstück Katarina G A2 — 9,60
Putenbrustschinken, Joghurt mit Obstsalat, Frischkäse,
Vollkornbrötchen, 1 Glas Orangensaft

Frühstück Atina A C G — 11,90
Variation verschiedener frischer Wurst und Käse, Butter, Frischkäse,
Marmelade, Brot oder Brötchen, 1 gekochtes Ei, Joghurt mit Obstsalat,
1 Croissant

Frühstück Suki A C G D — 14,90
Variation verschiedener frischer Wurst und Käse, geräucherter Lachs,
Rührei, Butter, Frischkäse, Marmelade, Joghurt mit Obstsalat,
Tomate-Mozzarella, Brot oder Brötchen, 1 Glas Orangensaft

Blumen & Café Z

Suppen

Gulaschsuppe mit Brot A C G I	5,50
Chili Con Carne mit Brot A C I	5,00
Möhren Ingwer Suppe mit Brot A C G I	4,50

Salate

Kleiner gemischter Salat Salat der Saison - mit Essig/Öl oder Joghurtdressing G	4,50
Tomatensalat mit Zwiebelringe, frisches Basilikum in Olivenöl	5,00
Rucolasalat Rucola mit frischen Tomaten und dünn gehobelten Parmesan G in Aceto Balsamico	8,50
Putensalat mit Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Oliven, Walnusskerne H - mit Essig/Öl oder Joghurt-Dressing G	8,60
Caprese Mozzarella G mit frischen Tomaten und frisches Basilikum	9,50
Italienischer Salat C D G mit Salat der Saison, Tomaten, Thunfisch, Käse, Paprika, Schinken, Ei, Oliven, Zwiebeln – mit Essig/Öl oder Joghurt-Dressing	9,50

Pasta -hausgemacht - Empfehlung des Tages A 12,50

Wir freuen uns, unsere Gäste mit mediterrane Pastaspezialitäten verwöhnen zu dürfen. Dazu legen wir besonderen Wert auf Frische und Qualität, fragen Sie nach unserer Pastaempfehlung des Tages.

Blumen & Café Z

Täglich von 8:00 bis 17:00 Uhr,
nach 17:00 gibt es die Abendkarte.
Wir bieten diverse Focaccia an, neben Klassikern
wie mit frischen Tomaten und Mozzarella kennt die Focaccia-Fantasie
keine Grenzen.

Focaccia

Focaccia ist ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen mit Olivenöl, Salz und eventuell Kräutern und weiteren Zutaten belegt wird

Focaccia Mozzarella (A) (G) mit Mozzerella und frischen Tomaten	4,30
Focaccia Verdura (A) mit Zucchini, Auberginen und Paprika (aus der Pfanne)	5,00
Focaccia Parma (A) (G) mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	5,50

Focaccia mit Mozzarella

Quiche

ist eine Spezialität der französischen Küche, es handelt sich um einen in einer runden, flachen Form gebackenen herzhaften Mürbeteig mit einer würzigen Füllung.

Lachs-Spinat Quiche mit Salat A C D G	7,90
Tomaten-Schinken Quiche mit Salat A C G	7,90

Überbackenes

Pfannengemüse mit Feta überbacken G	7,90

Käse und Wurst werden mit Brot serviert A A2

Kleiner gemischter Käseteller G verschiedene italienische Käsesorten mit einem Glas 0,2l Hauswein N rot oder weiß	13,50
Kleine gemischte Wurstplatte G verschiedene italienische Schinken- und Wurstsorten mit einem Glas 0,2l Hauswein N rot oder weiß	13,50
Gemischte Käseplatte G verschiedene italienische Käsesorten	12,50
Gemischte Wurstplatte G verschiedene italienische Schinken-und Wurstsorten	12,50
Käseplatte und Wurstplatte G verschiedene italienische Käse, Schinken- und Wurstsorten	16,50

Ein schönes Glas Wein,
ein Stück guten Käse oder
mediterrane Wurst,
dazu ein frisches Brot und
das Glück scheint perfekt.

Warme Getränke

Espresso	2,00
Café Creme G	2,20
Latte Macchiato G	2,70
Cappuccino G	2,70
Milchcafé G	2,70
Heiße Schokolade G	2,60
Choco mallow	3,00
Tee verschiede Sorten	2,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l			2,20
Apfelschorle	0,3l			3,00
Apfelschorle	0,4l			3,80
Elisabethen Quelle Medium	0,25l	2,50	0,75l	4,90
Elisabethen Quelle Still	0,5l			3,50
Granini Apfelsaft trüb	0,2l			2,50
Granini Orangensaft	0,2l			2,50
Granini Traubensaft	0,2 Fl			2,50
Granini Multivitaminsaft	0,2 Fl			2,50
Granini Erdbeersaft	0,2 Fl			2,50
Granini Bananen-Nektar	0,2l			2,70
Granini Kirsch-Nektar	0,2			2,70
Granini Limo	0,25 Fl			3,00
Granini Orange	0,25 Fl			3,00
Coca-Cola	0,3l	3,00	0,4l	3,80
Cola Light	0,3l	3,00	0,4l	3,80
Cola Zero	0,3l	3,00	0,4l	3,80
Fanta	0,3l	3,00	0,4l	3,80
Spezi	0,3l	3,00	0,4l	3,80
Tonic Water	0,3l	3,00	0,4l	3,80
Bitter Lemon	0,3l	3,00	0,4l	3,80

Aperitif

Prosecco N	0,1l	4,50
Aperol Spriz mit Weisswein N	0,2l	5,00
Aperol Spriz mit Prosecco N	0,2l	5,50
Hugo mit Weisswein N	0,2l	5,00
Hugo mit Prosecco N	0,2l	5,50
Campari-Orange	0,2l	4,50

Prosecco 0,75l Fl.

Villa Sandi Il Fresco Blanc de Blancs Brut N 30,00

Der fein ausbalancierte Villa Sandi Il Fresco Blanc de Blancs Brut ist fein ausbalanciert und besteht aus den Rebsorten Pinot Blanc und Chardonnay. Weiße Blüten, Zitrusfrüchte sowie Noten von Eisbonbons und reifen Birnen zeigen sich bei dem feinen italienischen Spumante.

Biere aus der Flasche

Warsteiner Pilsener A	0,33l	2,50
Warsteiner alkoholfrei A	0,33l	2,50
Paulaner Hefe Weizen Hell A	0,50l	3,60
Paulaner alkoholfrei A	0,50l	3,80

Whisky

Jack Daniels No. 7	4cl	4,00

Gin

Unterholz Gin	2cl	2,50
Bombay Sapphire dry Gin	2cl	2,50

Wodka

Wodka	2cl	2,50

Blumen & Café Z

Alle Weine mit Sulfite N

Offene Rotweine 0,2l

Primitivo Briaco 5,50
Intensives Rubinrot. Typische und intensive Aromen von Kirsche und Pflaume in der Nase. Im Mund, fruchtige Aromen von roten und schwarzen Beeren. Sehr weich und rund, schmeichelhaft.

Italo Pietrantonj Etichetta Nera Montepulciano d'Abruzzo 4,90
Rubinroter Wein mit granatfarbenen Reflexen, in der Nase sortentypisch mit Anklängen nach Sauerkirsche und Waldfrüchten. Im Geschmack zweifelsfrei eine gute Struktur die sich weich darstellt und leicht tanninbehaftet ist.

Regent vom Schlossberg, Bockenheim an der Weinstraße, trocken 5,50
Mit seinen weichen Tanninen und seiner fruchtigen Aromavielfalt präsentiert sich dieser Wein voluminös und ausdrucksstark in einem ausgewogenen Gesamteindruck.

Auerbacher Höllberg Spätburgunder, trocken 4,90
In der Farbe ein kräftiges Rot. Im Duft ein feines Aroma das vor allem an reife Kirschen erinnert. Der vollmundige Körper mit fein herbem Abgang sowie einer milden Säure runden den eleganten Spätburgunder Rotwein ab.

Offener Weisswein 0,2l

Weinheimer Rittersberg, Badischer Grauburgunder, trocken 4,90
Sein verhaltener Duft nach Birne bildet den Übergang zum zart-fruchtigen Geschmack, der an Birnen und Honigmelone erinnert. Die Säure ist fein, bleibt dabei dezent im Hintergrund, wodurch der Wein weich im Mund liegt. Der Abgang schmeckt nach Waldhonig, eine nette Überraschung zum Schluss.

Allendorf Riesling feinherb 4,90
Reife Frucht, die an Pfirsich, Grapefruit und Apfel erinnert. Nachhaltig und mit ordentlichem Abgang.

Weissweinschorle Riesling 3,80

Offener Rosé 0,2l

Laudenbacher Sonnberg, Spätburgunder Weißherbst feinherb 4,90
Die Böden der Lage Laudenbacher Sonnberg bestehen Hauptsächlich aus fruchtbarem Löß. Hier wächst dieser Spätburgunder Weißherbst, welche eine angenehme Frucht nach Himbeere und Erdbeere besitzt. Zusammen mit einer leichten Süße läd er zum `Relaxen´ein. Ein Terrassenwein.

Blumen & Café Z

Alle Weine mit Sulfite N

Rotweine 0,75l Fl.

Primitivo Brianco 19,50

Intensives Rubinrot. Typische und intensive Aromen von Kirsche und Pflaume in der Nase. Im Mund, fruchtige Aromen von roten und schwarzen Beeren. Sehr weich und rund, schmeichelhaft.

It. Pietrantonj Etichetta Nera Montepulciano d'Abruzzo 17,50

Rubinroter Wein mit granatfarbenen Reflexen, in der Nase sortentypisch mit Anklängen nach Sauerkirsche und Waldfrüchten. Im Geschmack zweifelsfrei eine gute Struktur die sich weich darstellt und leicht tanninbehaftet ist.

Höllberg Spätburgunder 17,50

In der Farbe ein kräftiges Rot. Im Duft ein feines Aroma das vor allem an reife Kirschen erinnert. Der vollmundige Körper mit fein herbem Abgang sowie einer milden Säure runden den eleganten Spätburgunder Rotwein ab.

Regent vom Schlossberg, Bockenheim an der Weinstraße, trocken 22,00

Mit seinen weichen Tanninen und seiner fruchtigen Aromavielfalt präsentiert sich dieser Wein voluminös und ausdrucksstark in einem ausgewogenen Gesamteindruck.

Apollonio Valle Cupe De Salento Rosso 27,00

12 Monate im Barrqique und 12 Monate in der Flasche gereift. Er ist robinrot, in der Nase entfalten sich Aromen von Waldkräutern und roten Früchten. Im Mund ist er füllig, kräftig und saftig. Am Gaumen entfacht er ein wahres Feuerwerk von Fruchtaromen und hallt lange nach.

Weissweine 0,75l Fl.

Badischer Grauburgunder 17,50

Sein verhaltener Duft nach Birne bildet den Übergang zum zart-fruchtigen Geschmack, der an Birnen und Honigmelone erinnert. Die Säure ist fein, bleibt dabei dezent im Hintergrund, wodurch der Wein weich im Mund liegt. Der Abgang schmeckt nach Waldhonig, eine nette Überraschung zum Schluss.

Roero Arneis 27,00

Arneis und vor allem Arneis wie hier aus dem Gebiet Roero im Piemont ist wohlduftend und trocken im Geschmack. Durchaus sehr harmonisch und dezent im Säurespiel, dennoch frisch und spritzig. Die würzigen Aromen ergänzen sich sehr gut mit den vorrangigen Fruchtaromen.

Rosé 0,75l Fl.

Laudenbacher Sonnberg Spätburgunder, Weißherbst feinherbst 17,90

Die Böden der Lage Laudenbacher Sonnberg bestehen Hauptsächlich aus fruchtbarem Löß. Hier wächst dieser Spätburgunder Weißherbst, welche eine angenehme Frucht nach Himbeere und Erdbeere besitzt. Zusammen mit einer leichten Süße läd er zum `Relaxen´ein. Ein Terrassenwein.