



LENI'S

Kaffeespezialitäten

Espresso ¹⁵ einfach / doppelt	2,20 / 3,20
Kaffee Americano ¹⁵ doppelter Espresso mit aufgebrühtem Wasser aufgefüllt	3,30
Cappuccino klein / groß ^{7,15}	3,70 / 4,70
Flat White ^{7,15}	3,80
Latte ^{7,15}	4,00
Milchkaffee, groß ^{7,15}	4,90
Iced Latte ^{7,15}	4,00
Eiskaffee (saisonal) ^{7,15}	5,90
Espresso Tonic ^{15,17}	4,30
Extra Shot ¹⁵	+ 1,00
Filterkaffee, groß (Batchbrew) ¹⁵ milde, klare Aromen	3,90

Alle Kaffeespezialitäten sind
auch mit Mandelmilch ⁶,
Kokosmilch ^{6,8} oder Hafermilch ¹
ohne Aufpreis erhältlich.

Tee, Kakao und kalte Getränke

Glas Tee, groß wechselnde Sorten	3,70	Iced Chai-Latte ⁷ mit hausgemachtem Chai-Sirup, vegan mit Mandel ^{8,-} , Kokos ^{6,8,-} oder Hafermilch ^{1 V}	4,10
Frischer Minztee	3,60	Iced Matcha-Latte ⁷ vegan mit Mandel ^{8,-} , Kokos ^{6,8,-} oder Hafermilch ^{1 V}	4,20
Frischer Ingwertee	3,60	Mineralwasser sprudelnd / still 0,33l	2,90
Frischer Ingwer-Minz-Tee	3,80	Fritz Kola ¹⁵ / Fritz zuckerfrei ¹⁵	3,20
Heißes Äpfelchen Ingwer Zitrone Apfel (gesüßt)	3,80	Hausgemachter Eistee, saisonale Sorten, Glas / Kanne ^{7,15}	4,10 / 8,90
Leni Spezial Tee Ingwer Minze Maracuja	4,90	Hausgemachte Limonade, groß Blaubeer-Zitrone / Ingwer-Apfel	4,80
Kakao weiß ^{7,8} / milch ^{6,7,8} / zartbitter ^{6,7,8}	3,80	Saftschorle Apfel-Mango klein / groß	3,60 / 4,60
mit Sahne ⁷	+ 0,50	Saftschorle Apfel klein / groß	3,60 / 4,60
Chai-Latte ⁷ mit hausgemachtem Chai-Sirup, vegan mit Mandel ^{8,-} , Kokos ^{6,8,-} oder Hafermilch ^{1 V}	4,10	Soft pur	+ 1,00
Matcha-Latte ⁷ vegan mit Mandel ^{8,-} , Kokos ^{6,8,-} oder Hafermilch ^{1 V}	4,20	Orangensaft pur	3,60

Unseren Kakao
bereiten wir mit
heißer Milch
und kleinen
Schokostückchen
von Bloemboom zu.

Mit Säften der
Biologischen
Station Aachen.

Frühstück grundsätzlich bis 18:00 Uhr (oder bis alles auf ist)

Frühstücksteller für 2

13,50 pro Person

Bestückt mit Backwaren von Nobis, erlesenem Aufschnitt und Käse von Rademacher und im Café aus frischen Zutaten zubereiteten Aufstrichen. Lasst euch überraschen! Auch vegetarisch oder vegan erhältlich. (Da wir uns immer gerne etwas Neues überlegen, fragt bitte nach den Allergenen und Zusatzstoffen.) V

Bei einem Frühstücksteller für eine Person berechnen wir einen Aufpreis von 2,00.

Croissant ^{1,7} 2,10

Croissant 3,80
mit Butter und hausgemachtem
Fruchtaufstrich ^{1,7,18}

Franzbrötchen ^{1,3,7} 2,90

Griechischer Joghurt 7,90
mit geröstetem Müsli, Obst und Honig ^{1,7,8}

vegan mit Sojajoghurt ⁶ V + 0,50

Pinke Overnight Oats 8,70
mit Himbeeren, Leinsamen, Obst,
Kakaonibs, Mandelmus ^{1,8}

Classic Porridge 7,80
mit Banane und Walnüssen ^{1,8}
zubereitet mit Hafermilch ¹ V

Sommerporridge 8,80
mit Obstsalat, Kakaonibs und
Mandelmus ^{1,6,8}

zubereitet mit Mandelmilch ⁸ V

Winterporridge 8,80
mit Zimtkirschen, Kakaonibs,
Schokodrops und Mandelmus ^{1,6,8}

zubereitet mit Mandelmilch ⁸ V

Brot und Joghurt 11,90
Vollkornbrot mit Frischkäse, Salat,
Avocado und Knusper, dazu kleiner
Joghurt mit Obst ^{1,7,8,11}



Ganz viel Brot

Geröstetes Parisienne mit

Avocado, Ricotta und Apfel-Zwiebel-Chutney ^{1,7,18}	9,50
vegan ohne Ricotta V	9,20
Avocado, Ricotta, Lachs und Apfel-Zwiebel-Chutney ^{1,4,7,18}	11,90
Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto ^{1,7,8}	9,50
Hausgemachter Hummus, Grillgemüse und Knusper* ^{1,8,11}	8,90
Gratinierter Ziegenkäse, Rucola, Walnüsse und Apfel-Zwiebel-Chutney ^{1,7,8}	11,90

Bauernkruste mit

Feta-Basilikum-Aufstrich, Rucola, Tomaten-Zwiebel-Chutney, Feta, Knusper* ^{1,5,8}	11,20
Dattel-Curry-Aufstrich, Rucola, gratinierte Feigen, Rotwein-Feigen-Chutney, Knusper* ^{1,7,8}	11,20
Hummus, Avocado, geröstetem saisonalen Gemüse und Tahini-Dressing ^{1,11} V	11,90
Zitronen-Feta-Ricotta, Feigen, Haselnuss ^{1,7,8}	11,90

* Würziges Topping aus Buchweizen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Haselnüssen

Salate, Bowls & Kuchen

Salat Grillgemüse 11,70
mit Apfel, Avocado, Knusper,
Grillgemüse und Brot ^{1,8,10,11,14} V

Salat Ziegenkäse 13,70
mit Apfel, Avocado, Knusper,
Ziegenkäse und Brot ^{1,7,8,10,11,14}

Salat Feta 12,70
mit Roter Beete, Fetakäse, Walnüssen
und Brot ^{1,7,8,10}

Salat Burrata 13,70
mit Tomaten, Grillgemüse,
Rucola-Cashew-Pesto und Brot ^{1,7,8}

Die Salate werden mit unserem hausgemachten
Balsamico-Ahornsirup-Dressing serviert.

Leni's Bowl 13,70
mit Salat, Couscous, Hummus, Grillgemüse,
Knusper und Tahini-Dressing ^{1,8,10,11} V

mit lauwarmem Feta ^{1,7,8,10,11} 15,20

Bunte Bowl 13,70
mit Salat, Couscous, Gurke,
Rote Beete, Avocado, Mango und
Tahini-Dressing ^{1,8,10,11} V

Winter Bowl 13,70
(saisonal von Oktober - März)
mit Salat, Couscous, Dattel, gerösteter
Kürbis, Haselnuss und Balsamico-
Ahornsirup-Dressing ^{1,8,10,11} V

Kuchen

Selbstgebackener Kuchen 3,70 - 4,10

Da wir uns immer gerne etwas Neues überlegen,
fragt bitte nach den Allergenen und Zusatzstoffen.

Brownie ^{1,3,6,7,8,18} 3,90

Wir haben versucht für euch alle möglichen enthaltenen Allergene, Zusatzstoffe und evtl. Spurenrückstände zu kennzeichnen. Solltet ihr bei bestimmten Gerichten unsicher sein, so sprecht uns bitte direkt an. Wir danken euch.

- 1 Glutenhaltiges Getreide
 - 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - 3 Eier und Eierzeugnisse
 - 4 Fisch und Fischerzeugnisse
 - 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - 6 Soja und Sojaerzeugnisse
 - 7 Milch und Milcherzeugnisse
 - 8 Schalenfruechte
 - 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - 10 Senf und Senferzeugnisse
 - 11 Sesam und Sesamerzeugnisse
 - 12 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 - 13 Weichtiere
 - 14 mit Antioxidationsmitteln
 - 15 koffeinhaltig
 - 16 mit Farbstoff
 - 17 mit Chinin
 - 18 mit Konservierungsstoff
- V vegan oder vegane Option möglich

Alle Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt. Service ist im Preis enthalten.

