

FRÜHSTÜCK.

EisAnita 9.80

Brötchen – Brot – Croissant - Butter
Wurst & Käseplatte, Tomate Mozzarella
Zweierlei Fisch, Meerrettich,
Marmelade & Nutella.

MeeresFrühstück „Arielle“ 7.50

Lachs & Forellen Filet
Brötchen & Brot
Butter

Französisches Frühstück 3.90

Croissant
Marmelade oder Nutella oder Honig

Der schnelle Langener 6.20

Brot, Brötchen, Butter, Wurst & Käseplatte
Tomate Mozzarella

... und Dazu noch ...

Avocado-Vollkorn-Sandwich mit Spiegelei 7.20

KrabbenCocktail mit Baguette 4.50

Burrito mit Rührei, Avocado & Tomate 5.00

Caprese (Tomate & Mozzarella) 4.20

Leberkäse gebraten mit Spiegelei und Brot 6.80

Frenchtoast mit Obst (kleiner Ritter) 3.50

Frenchtoast mit Obst (großer Ritter) 4.50

Joghurt mit frischen Früchten 2.90

Porridge mit Obst und Sahne 4,20

Signature Egg –
gekochtes Ei aus eigener, fröhlicher Haltung 1.20

SpiegelEi 2.90
2 gespiegelbratene Eier aus eigener,
fröhlicher Haltung

RührEi 3.40
3 gerührbratene Eier aus eigener,
fröhlicher Haltung

Die signifikante Ergänzung
zu jedem Frühstück:

BRUT 0,2 **4,80**
(Riesling, trad. Flaschengärung)

Orangensaft 0,2 **3,80**
frisch gepresst.

BRUT D´Orange 0,2 **4,50**
Brut und O-Saft

Anita´s Wein & Spritz.

mit und ohne.
Heiß kalt.

Wein. Weiß.

Riesling, 2020 0,2 4.80
jung & trocken

Grauer Burgunder, 2019 0,2 4.80
einfach weich

GrauWeiß, 2020 0,2 4.80
feinherb

Würzer & Orthega, 2019 0,2 4.80
edelsüß – die Traube im Glas

Spätburgunder, 2020 0,2 4.80
blanc de noir, trocken

Wein. Rot.

Spätburgunder, 2019 0,2 4.80
klassisch

Portugieser, 2016er 0,2 5.50
trocken. Holzfass

Anita´s Frohsinn und Leichtigkeit mit

Don Silvus 0,2 4.80
Erdbeer – Eiswürfel – Minze

Don Peppo 0,2 4.80
fruchtig, locker,
mit gefrorenen Früchtchen.

Beach Peppo 0,2 4.80
der FruchtSecco, fröhlichfrei
und ein Hauch von Maracuja

Secco de Soi 0,2 4,80
Perlwein aus chardonnay
und pinotblanc

Ohne Alk.

Chardonnay free 0,2 4.30
Sparkler free 0,2 4.30

Anita´s Anonyme Aperolikerinnen.

Aperol Spritz 7.50

Limoncello Spritz 7.50

Campari Soda 7.00

Campari Orange 7.50

Caperol (Campari & Aperol) 7,50

Brut 4.80

BrutOrange 4.50

piccola e bella. die treuen Begleiter.

Dattelaufstrich 3.80
zu ConditCouture´s KnusperStange

Aioli 3.80
zu ConditCouture´s KnusperStange

KäseCubes 4.80
mit OlivenMix

Lachsröllchen 5.80

Anita´s Plate 10.20
Heiterer Mix aus „Piccola e Bella“

Anita´s Wein & Spritz.

mit und ohne.
Heiß kalt.

Wein. Weiß.

Riesling, 2020 0,2 4.80
jung & trocken

Grauer Burgunder, 2019 0,2 4.80
einfach weich

GrauWeiß, 2020 0,2 4.80
feinherb

Würzer & Orthega, 2019 0,2 4.80
edelsüß – die Traube im Glas

Spätburgunder, 2020 0,2 4.80
blanc de noir, trocken

Wein. Rot.

Spätburgunder, 2019 0,2 4.80
klassisch

Portugieser, 2016er 0,2 5.50
trocken. Holzfass

Anita´s Frohsinn und Leichtigkeit mit

Don Silvus 0,2 4.80
Erdbeer – Eiswürfel – Minze

Don Peppo 0,2 4.80
fruchtig, locker,
mit gefrorenen Früchtchen.

Beach Peppo 0,2 4.80
der FruchtSecco, fröhlichfrei
und ein Hauch von Maracuja

Secco de Soi 0,2 4,80
Perlwein aus chardonnay
und pinotblanc

Ohne Alk.

Chardonnay free 0,2 4.30
Sparkler free 0,2 4.30

Anita´s Anonyme Aperolikerinnen.

Aperol Spritz	7.50
Limoncello Spritz	7.50
Campari Soda	7.00
Campari Orange	7.50
Caperol (Campari & Aperol)	7,50
Brut	4.80
BrutOrange	4.50

piccola e bella. die treuen Begleiter.

Dattelaufstrich zu ConditCouture´s KnusperStange	3.80
Aioli zu ConditCouture´s KnusperStange	3.80
KäseCubes mit OlivenMix	4.80
Lachsröllchen	5.80
Anita´s Plate Heiterer Mix aus „Piccola e Bella“	10.20

Getränke.

mit und ohne.

Heiß kalt.

Kaffee

Kaffee Crema	2.40
MilchKaffee	2.80
Cappuccino	2.80
Latte Macchiato	3.20
Espresso	2.30
Espresso Macchiato	2,50
Affogato (Espresso mit VanilleEis)	3.50

Kakao	2.80
TeeKännchen	4.50

Soft.

CocaCola, Fanta	2,70
Wasser, O-Saft	2.70
JohannisbeerSaft	3.00
ApfelSaft/Schorle	3.00
OrangenSaft frisch gepresst	3,80

Unser Kaffee = **Caffè Due Mani.**

Inmitten des Frankfurter Osthafens röstet Caffè Due Mani seine Kaffee-Spezialitäten.

Alle Sorten werden von zwei Händen geröstet. Eben „Due Mani“ = „zwei Hände“

Neben klassischen Espresso-Blends, veredelt Caffè Due Mani auch reine Arabica-Blends und ausgewählte Single-Origin Spezialitätenkaffees (sowohl Micro- als auch Nano-Lots).

Diese sensible Vorgehensweise ermöglicht bei jeder einzelnen Röstung aus den spezifischen Rohkaffees das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
Bei Geschmack und Extraktionsfähigkeit.

Die sorgfältige Handarbeit beginnt bei Caffè due Mani schon zu Beginn einer langen Kaffee-Reise:

Der Kaffee wird idealerweise von Hand gepflückt, sodann von Hand geröstet und von Hand zubereitet.

So entfaltet Caffè due Mani seinen unvergleichlichen Geschmack.