

FRÜHSTÜCK.

EisAnita

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

16.90

MeeresFrühstück „ARIELLE“

Lachs & Forellen Filet, Brötchen & Brot

14.50

KäseFrühstück „ZILLERTAL“

Feine Käseauswahl leicht bis kräftig, Tomate Mozzarella,
dreierlei Aufstrich, Brot & Brötchen

16.90

Französisches Frühstück

Croissant, Marmelade wahlweise Nutella oder Honig

5.90

Der Langener

Brot, Brötchen, Butter, Wurst & Käseplatte
Tomate Mozzarella

11.50

... UND

Avocado-Lachs-Stulle mit Meerrettich	13.50
Avocado-Vollkorn-Sandwich mit Spiegelei	12.50
Burrito mit Rührei, Avocado & Tomate	10.50
Caprese (Tomate & Mozzarella)	8.50
Leberkäse gebraten mit Spiegelei und Brot	10.50
Strammer Max	12.70
Frenchtoast mit Banane	9.50
Porridge mit Obst	8.50
Signature Egg – gekochtes Ei aus eigener, fröhlicher Haltung	2.50
SpiegelEi 2 Eier aus eigener, fröhlicher Haltung	5.50
RührEi 3 Eier aus eigener, fröhlicher Haltung	6.90
Waffel mit Obst	7.50
Waffel mit Puderzucker	4.50
ObstTeller mit Joghurt	8.50
Joghurt mit Obst	5.90

BRUT 0,1 4.80
(Riesling, trad. Flaschengärung)

OrangenSaft 0,2 4.90
frisch gepresst.

Unsere Eier ...

... unsere Hühner.

Sämtliche Eier, die Eis-Anita verkocht
oder verbrät, stammen aus unserer
eigenen bunten Hühnerhaltung.

Sie möchten auch zu Hause nur noch
Eier von fröhlichen, glücklichen
Hühnern essen?

Fragen Sie uns gerne 😊

Anita´s Bier & Wein.

Pils	0,33	3.80
1744 Kellerbier seit 1744.Kastanienbraun, malzige Karamellnoten. Pilsner Malz, Alk. 5.2% vol	0,33	3.80
HEFEWEIZEN honiggelb, feine Trübung, Liaison aus reifer Banane, frischer Zitrone, prickelnder Kohlensäure.	0,5	4.50
NaturRadler Mix aus ExportBier und frisch- fruchtiger ZitronenLimonade	0,33	3.50
Pils AlkoholFrei	0,33	3.80

Anita´s WeissWein.

Grauburgunder ein junger Wein mit kräftigem Burgunder-Aroma und langem, kräftigen Nachhall.	5.50
Riesling trocken. edel. fruchtige Aromen.	5.50
Chardonnay spannende Auslese mir faszinierend cremigen Marzipan und Nuss Komponenten.	5.50

Anita´s Rosé

Weißherbst der Sommerduft.	5.50
-------------------------------	------

Glaabsbräu, die unabhängige Familienbrauerei aus Seligenstadt ist zugleich eine der innovativsten Brauereien Deutschlands, die höhere Ansprüche erfüllt als die des Reinheitsgebots.

Gebraut wird nur mit naturbelassenem Aromahopfen ohne Hopfenextrakt, frei von Zusatzstoffen und chemischen Stabilisierungsmitteln.

Das Weingut Desoi ist in dritter Generation in Familienbesitz und steht für Leidenschaft und Engagement. Die uralten Mauern der ehemaligen preußischen Zollstation erzählen ca. 100 Jahre Weinkultur.

Eine Kultur, die Freude an der Gegenwart belebt und jede Menge Visionen für die Zukunft reifen lässt.

Anita´s RotWein.

Spätburgunder leichte, fruchtige Aromen überraschen mit angenehmer Resonanz.	5.50
Regent schwer, ruhig, angenehm anspruchsvoll.	5.50
Dornfelder kraftvoll. Mit dunkel-violetter Farbe. Samtige Brombeere und Schattenmorelle.	5.50
RotWeinSchorle	5.00
WeißweinSchorle	5.00

Getränke.

Kaffee

1 Kaffee Crema	3.00
2 MilchKaffee	3.30
3 Cappuccino	3.30
4 Latte Macchiato	3.70
5 Espresso	2.90
6 Doppio	4.20
7 Espresso Macchiato	3.10
7 Affogato	4.90

(Espresso mit VanilleEis)

Kakao	3.30
TeeKännchen (Ronnefeldt)	5.40
BabyChino	1.00

... und mit Hafermilch + 0,20

Saft

Orange 0,2 4.90
frisch gepresst

Orange 0,2 3.00

Apfel Naturtrüb 0,2 3.00

Johannisbeere 0,2 3.00

... als Schorle 0,2 2.70

SOFT

CocaCola	0,2	2,80
Coke Zero	0,2	2.80
Fanta	0,2	2.80
Sprite	0,2	2.80
BitterLemon	0,2	3.00
TonicWater	0,2	3.00

TaunusQuelle

Mineralwasser 0,25	3.70
Mineralwasser 0,75	8.60
MineralNatur 0,25	3,70
MineralNatur 0,75	8.60

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.
Und so entfaltet Caffè due Mani seinen unvergleichlichen Geschmack.