

• KAFFEES •

Unsere Kaffees bereiten wir mit frischer, regionaler Vollmilch oder pflanzlicher Hafermilch zu und verwenden unseren hauseigenen Espresso „Álfrún – Elfengeheimnis“ oder wechselnde Single-Origin Kaffees aus dem direkten Handel.

Espresso	2,00
Espresso Macchiato ^g	2,40
Americano	3,00
Cappuccino ^g	3,40
Flat White ^g	3,70
Milchkaffee ^g	3,70
Latte Macchiato ^g	3,70
Kakaoccino ^g	3,70
Großer Cappuccino ^g	4,10
V60 Filter	3,50
+ Oatly Hafermilch ^{a4}	+0,40
+ extra Espresso Shot	+1,00

• KAFFEE-VERKOSTUNG •

Mit unseren Kaffee-Verkostungen hast du die Chance, einen Single-Origin Kaffee in unterschiedlichen Arten der Zubereitung auszuprobieren.

Duo	5,10
<i>Espresso + V60 Filter</i>	
Trío	8,20
<i>Espresso + Cappuccino + V60 Filter</i>	

• BIO-SCHOKOLADE •

Heißer Kakao g	3,70
Kinderccino g	0,50

• HEIß AUFGEBRÜHT •

Heiße Minze	3,50
Ingwer-Orange-Aufguss	3,90
Heißer „Eplaedik“ <i>hausgemachter Blaubeer-Shrub mit Rohrohrzucker & Zimt</i>	3,90

• TEE-SPEZIALITÄTEN •

<p>Luxus Tee Buddha Ama Cha</p> <p><i>Diese japanische Spezialität wird aus einem Hortensiengewächs hergestellt und wächst auf einer kleinen Plantage auf der Insel Honshu. Die frisch gepflückten Blätter werden in der Sonne getrocknet, gerollt und dabei immer wieder mit Wasser besprüht. Dadurch erhält dieser Tee einen frischen, süßlichen Geschmack. Diese Teerart wurde früher nur an den Feierlichkeiten zu Buddhas Geburtstag gereicht.</i></p>	4,90
<p>Luxus Tee Yunnan Gold</p> <p><i>Der blumige Schwarztee aus einer der berühmtesten Tee-Regionen, der Provinz Yunnan im Südwesten Chinas, wird aus den jungen, goldenen Knospen der Frühjahrsernte (der qualitativ hochwertigsten Ernte) gewonnen. Sie werden in Handarbeit gerollt und weiter verarbeitet. Sein Geschmack ist fein und weich – und dennoch einzigartig mit einer nussigen, zarten Honig-Kakao-Note.</i></p>	4,90

• ERFRISCHEND •

frisch gepresster Orangensaft	0,20 L	4,00
Aqua Monaco Wasser <i>still</i> <i>spritzig</i>	0,33 L	2,50
Eizbach-Limonade: <i>Cola</i> ^{1,7,9} <i>Calipzo</i> ^{1,3,9} <i>Orangenlimonade</i> <i>Kräuterlimonade</i> ¹	0,33 L	3,60
Proviant Bio-Limonade: <i>Rhabarber</i> <i>Ingwer-Zitrone</i>	0,33 L	3,60
Proviant Bio-Saftschorlen: <i>Apfelschorle</i> <i>Maracuja-Orange</i> <i>Kirsch-Granatapfel</i>	0,33 L	3,60

• HAUSGEMACHT •

Kombucha	0,2 L	4,90
<p><i>Kombucha ist fermentierter Tee, der süß-säuerlich, fruchtig und leicht hefig schmeckt. Bei der Fermentierung entstehen verschiedene Säuren, Vitamine, Enzyme und probiotische Stoffe, die sich u.a. positiv auf den Darmtrakt auswirken. Um die gesunden Stoffe zu erhalten wird der Kombucha nicht pasteurisiert.</i></p>		

• FRÜHSTÜCK •

Die Isländer sind Krisen gewohnt:
wo jederzeit die Erde brodeln, Vulkane ausbrechen und die
unwirtliche Natur nur wenige Nahrungsmittel hergibt,
muss man stark sein - mental und körperlich!

SURTSEY	6,90
<i>Joghurt mit hausgemachten Müsli^{g,h1,h2}</i>	
<i>Kaffee nach Wahl</i>	
ASKJA	9,60
<i>Joghurt mit hausgemachten Müsli^{g,h1,h2}</i>	
<i>frisch gepresster O-Saft,</i>	
<i>Kaffee nach Wahl</i>	
BÁRÐARBUNGA	10,90
<i>Waffel nach Wahl^{a1,c,g}</i>	
<i>frisch gepresster O-Saft</i>	
<i>Kaffee nach Wahl</i>	
KATLA	13,80
<i>Waffel nach Wahl^{a1,c,g}</i>	
<i>Kuchen nach Wahl^x</i>	
<i>frisch gepresster O-Saft</i>	
<i>Kaffee nach Wahl</i>	
HEKLA	14,80
<i>Joghurt mit hausgemachten Müsli^{g,h1,h2}</i>	
<i>Waffel nach Wahl^{a1,c,g}</i>	
<i>frisch gepresster O-Saft</i>	
<i>Kaffee nach Wahl</i>	

Jeden Tag bereiten wir unsere Kuchen, Waffeln, Zimtrollen, Müslis und Mittagsgerichte frisch zu. Wir legen Wert auf regionale und natürliche Zutaten.

Warme Speisen servieren wir täglich bis 14:30.

• FRISCH GEBACKENE WAFFELN •

süße Waffel ^{a1,c,g} <i>mit Sahne^g, Bananen & Beeren</i>	5,20
herzhafte Waffel ^{a1,c,g} <i>mit Rote Beete-Hummus^l</i>	5,20
<i>mit Avocado & Lachs^d</i>	5,80

• SÜßES •

Zimtrolle ^{a1,g,h1}	1,50
Kuchen ^x	3,30
Joghurt mit hausgemachten Müsli & Obstmus ^{g,h1,h2}	4,30

• HERZHAFTES •

Lunch Bowl ^x mit Gemüse & Kokos-Curry-Sauce <i>vegan</i>	7,90
<i>mit Feta-Käse^g</i>	+0,50
Tagessalat ^x	6,20
Tagessuppe ^x	6,20

• CRAFT BIER AUS ISLAND •

<p>Einstök White Ale ^{a3} 5,2% vol Ein Bier mit rundem Geschmack, in dem sich die leichte Bitternote mit Orange und Koriander mischt.</p>	0,33 L	4,20
<p>Einstök Pale Ale ^{a3} 5,6% vol Ein Bier mit einer bodenständigen Bitternote und einem weichen, malzigen Unterton.</p>	0,33 L	4,20
<p>Einstök Toasted Porter ^{a3} 6,0% vol Ein Bier mit einer Espresso-Note, in der sich Röstaromen mit einem Hauch von dunkler Schokolade mischen. Angenehm weich zu trinken.</p>	0,33 L	4,20
<p>Einstök Wee Heavy Scotch Ale ^{a3} 8,0% vol Das üppige Malzaroma wird so durch das süßliche Kräuteraroma der Engelwurz und die rauchigen Note des Birkenholzes zu einem besonderen Erlebnis.</p>	0,33 L	4,20

• ALKOHOLFREIES CRAFT BIER BIO •

<p>Wolfcraft Brutal Alkoholfrei ^{a3} Frisch, würzig und fruchtig</p>	0,33 L	3,90
---	--------	------

• WEIN •

<p>Perlwein ^m</p>	0,10 L	4,50
<p>Weißweinschorle ^m</p>	0,20 L	4,90

• **Zusatzstoffe** •

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁵ geschwefelt
- ⁶ geschwärzt
- ⁷ mit Phosphat
- ⁸ mit Milcheiweiß
- ⁹ koffeinhaltig
- ¹⁰ gewachst
- ¹¹ mit Süßungsmittel
- ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

• **Allergene** •

- ^a glutenhaltiges Getreide
- ^{a1} Weizen, Dinkel, ^{a2} Roggen, ^{a3} Gerste, ^{a4} Hafer
- ^c Eier und Eierzeugnisse
- ^d Fisch und Fischerzeugnisse
- ^e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- ^f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- ^g Milch und Milcherzeugnisse
- ^h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- ^{h1} Mandeln, ^{h2} Haselnüsse, ^{h3} Walnüsse, ^{h7} Pistazien
- ⁱ Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- ^k Senf und Senferzeugnisse
- ^l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- ^m Schwefeldioxid und Sulfite
- ⁿ Lupinen und Lupinenerzeugnisse

× Informationen zu Allergenen kannst du jederzeit beim Servicepersonal erfragen