



Montag bis Sonntag von 09:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Liebe Gäste, Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ein kleineres Angebot anbieten. Das dient zu Ihrer und unserer Sicherheit, um die neuen Hygienestandards zum Thema Covid 19 einhalten können.

Am Abend überraschen wir Sie mit wechselnden Kreationen unseres Küchenmeisters und seinem Team.

BUTTERCROISSANT NACH IHREN WÜNSCHEN

- Natur, serviert mit Butter A,C,G,13 3,90 €
- mit hausgemachter Konfitüre, Butter & Obst A,C,G,4,5,10,12,13 6,90 €
- mit gekochtem Schinken und Käse belegt A,C,G,5,8,10,13,15 6,20 €
- zwei Hälften mit gekochtem Schinken, Tomaten, Gurken & Käse überbacken 6,90 €

OBST/JOGHURT/MÜSLI

- frischer Obstsalat 12 5,90 €
- Joghurt Natur mit frischen Obstsalat 12 6,20 €
- Bircher Müsli mit Joghurt, Nüssen, Rosinen, frischen Äpfeln & Obst A,E,G 6,90 €
- Crunchy Müsli mit Joghurt, Honig & Obstsalat A,E,G,H 6,90 €

B10 - EIERGERICHTE MIT BROTKORB & BUTTER A,G,16

- 2 Eier im Glas C 4,50 €
- 2 Spiegeleier mit einer Portion hausgebeiztem Lachs C,D,M,N 6,90 €
- 2 Spiegeleier mit Rauchschinken auf dunklem Brot A,C,5 6,90 €
- Rührei mit geräuchertem Landschinken und Frühlingszwiebeln C,5 6,90 €
- Rührei mit frischem Spinat und Zwiebeln C,5 6,90 €
- Omelett gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Oregano C,G 7,80 €

GEMISCHTE ZUSAMMENSTELLUNGEN MIT BROTKORB & BUTTER A,G,16

- Anna Blumes' Frühstücksetagere (auf Wunsch auch vegetarisch) für 2 Personen 24,90 €
Großer gemischter Frühstücksstrauß mit einem Brotkorb & Rührei für 4 Personen 32,50 €
- Anemone hausgebeizter Lachs, kleines Rührei auf warmen Pumpernickel, Eismeershrimps in Dill-Schmand, Perlzwiebeln, Gurkchen, Meerrettichfrischkäse, Holunderkäse & hausgemachte Konfitüre 4,8,10,G 12,90 €
- Alpenrose Tiroler Schinken, geräucherte Schweinelende, Preiselbeerleberwurst, Schweizer Käsesalat, Alpengkäse, Gewürzgurke, frisches Obst & Konfitüre 4,5,13,G 12,90 €
- Kornblume (Vegetarisch) Fetacreme mit Paprika, Quark mit Ruccola, zweierlei gefüllte Crêpesröllchen, Ziegenrohmlachfrischkäse Picandou, Mimolette, Holunderkäse, marinierte Champignons, hausgemachte Konfitüre, frisches Obst 4,8,10,G 12,90 €
- Sonnentau (Vegan) frisches Obst, frisches Gemüse, Oliven, gemischte Antipasti, vegane Aufstriche, veganer Käse, vegane Konfitüre & Margarine F,O,3,4,5,13 12,90 €

SALATE

- Gartensalat mit Blattsalaten, Gurke, Tomaten, Paprika, Radieschen & Schafskäse M,O,3 9,90 €
- Römersalat mit Cäsardressing, Cherrytomaten, Hähnchenstreifen & Parmesan G,M,O,5,10 12,90 €

WARM SPEISEN

Saisonale Tagessuppen finden Sie auf unserer Wochenkarte

- Handgeschabte Käsespätzle goldbraun gebacken & Zwiebelschmelze A,G 9,50 €
- hausgemachte Bouletten mit Gewürzgurke, Perlzwiebeln & Senf A,C,G,M,4,6 7,90 €



SOFT OPENING

MONTAG BIS SONNTAG VON 09:00 UHR BIS 23:00 UHR

UNSERE HAUSMISCHUNG

Feinste Espressomischung aus 90% Arabica- und 10% Robustabohnen.
Diese Kaffeemischung der Spitzenklasse ist voll im Geschmack,
hat wenig Säure und ein würziges Aroma., gibt's auch ohne Koffein

Espresso		2,10 €
Kaffee 1		2,70 €
Espresso Macchiato (kleiner Brauner im Glas) 1,G		2,60 €
Cortado 1,G verlängerter Espresso mit süßer Kondensmilch im 0,1 l Glas		3,20 €
Cappuccino 1,G Espresso mit geschäumter Milch in einer Kaffeetasse		3,40 €
Flat White 1,G doppelter Espresso mit leicht geschäumter Milch im 0,15 l Glas serviert		3,60 €
Milchkaffee 1,G Kaffee mit geschäumter Milch in der Milchkaffeetasse		3,90 €
Jumbo Milchkaffee 1,G doppelter Espresso mit geschäumter Milch in der Jumbotasse		4,90 €
Latte Macchiato 1,G Espresso mit geschäumter Milch im 0,3 l Glas serviert		3,90 €

Gern bereiten wir unsere Kaffees auch nach Ihren Wünschen zu:
z.B. mit Sojamilch, entkoffeiniert, lactosefreier Milch, Hafermilch,
Bio-Espressomischung,geist oder gespritzt. Zzgl. 0,50 €

Heiße Schokolade in der Jumbotasse serviert F,G,3,4,5,6	3,90 €	4,20 €
Eiskaffee mit Bourbon Vanilleeis & Sahnehäubchen .G.1.7	€	4,20 €

TEE

	in der großen Tasse	im Kännchen
Tee's schwarz, grün, weiß, Früchte, Kräuter	3,90 €	4,20 €
Frisch Pfefferminze oder Ingwer	3,20 €	4,80 €

WASSER & LIMONADEN

Mineral in der Flasche gereicht, mit Kohlensäure oder still	0,25 l Fl.	0,75 l Fl.
	2,80 €	6,60 €
	0,2 Glas.	0,4 l Glas
Sodawasser mit frischer Zitronenscheibe	2,40 €	3,90 €
Sodawasser mit frischer Minze	2,40 €	3,90 €
Holunder Limo mit frischer Minze, Limette, Holundersirup, Eis hausgemacht		4,90 €
Cranberry Limo mit Nektar, frischer Minze, Zitrone, Rohrzucker, Eishausgemacht		4,90 €
	0,2 l Flasche	0,4 l Glas
Coca Cola oder Coca Cola light 1,3,4,6	2,90 €	3,90 €
BioZisch-Limonade von Voelkel verschiedene Sorten	0,33 l Flasche	3,50 €
Charitea-Bio-Eistee 1 Schwarzer Tee, Zitrone, Minze, Agave	0,33 l Flasche	3,50 €

VITAMINE

	0,2 l Glas	0,4 l Glas
Diverse Säfte von Dietz	3,30 €	4,80 €
frische gepresste Säfte aus Orange oder Crapefruit	4,60 €	6,90 €



Montag bis Sonntag von 09:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Liebe Gäste, Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ein kleineres Angebot anbieten. Das dient zu Ihrer und unserer Sicherheit, um die neuen Hygienestandards zum Thema Covid 19 einhalten können.

Am Abend überraschen wir Sie mit wechselnden Kreationen unseres Küchenmeisters und seinem Team.

UNSERE EISSORTEN

Indische Mango-Sorbet
Guaven-Sorbet
Erdbeersorbet
Himbeersorbet
Kandierte Walnuss-Milcheis
Karamell-Milcheis
Joghurt-Pfirsich-Milcheis
Schokoladen-Milcheis
Vanille-Milcheis
Eis des Monats Saisonal

1 Kugel Eis

außer Haus: 1,50 €

im Haus: 1,70 €

UNSERE KUCHEN & TORTEN

können Sie sich aus unserer Kühltheke auswählen
4,50 € bis 4,90 €

Unsere Allergene und Zusatzstoffe der Kuchen & Torten
sind unter www.tortenundkuchen.de einsehbar.



ANNADOME

SOFT OPENING

MONTAG BIS SONNTAG VON 09:00 UHR BIS 23:00 UHR

SHAKES MIT EIS & FRÜCHTEN

	ohne oder mit Schlagsahne	
Himbeermilchshake ^G	5,40€	5,70 €
Erdbeermilchshake ^G	5,40€	5,70 €
Vanillemilchshake ^G	5,40€	5,70 €
Schokomilchshake ^G	5,40€	5,70 €
Eisschokolade ^G	5,40€	5,70 €

PROSECCO

	0,1 l	0,2 l	Flasche
Prosecco Brut ^o	4,80 €		24,50 €
Prosecco auf Eis ^o		6,00 €	
Rieslingsekt trocken Brut Flaschengärung ^o	4,80 €		24,50 €
Crémant de Loire AC Brut Blanc Demi-Sec AOC white ^o	6,50 €		30,50 €
Aperol Spritz mit Prosecco oder Weißwein- ^{o,3,2}		5,90 €	

WEIßWEIN

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	Fl.
Riesling Probsthof ^{o, Deutscher Qualitätswein} (2018) Weingut Frank Brohl, Pünderich, Mosel	2,60 €	4,80 €	10,00 €	21,00 €
Grauer Burgunder ^{o, Deutscher Qualitätswein} (trocken-2018) Zimmerlin, Baden Kaiserstuhl . (1l Fl.)	3,00 €	5,20 €	12,50 €	22,50 €

ROTWEIN

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	Fl.
Cotes de Roussillon AOC ^o (trocken-2018) Domaine de Bisconte, Frankreich (0,75l Fl.)	2,70 €	4,90 €	10,50 €	17,00 €
Merlot Vino Varietal Biowein ^o (trocken-2018) Vino Varietal, Spanien (1l Fl.)	3,00 €	5,20 €	12,50 €	22,50 €

BIER

	0,30 l	0,33 l	0,5 l
Veltins vom Fass ^A	3,30 €		4,60 €
Flaschenbiere Bayreuther Hell 0,5l, Flensburger 0,33l, Jever Fun 0,33l		3,30 €	4,70 €
Alster mit Sprite ^{4,5, A}	3,30 €		4,60 €
Radler mit Fanta ^{3,4,5,6,A}	3,30 €		4,60 €

LONGDRINKS / COCKTAILS

	mit je 4 cl
Cuba Libre ^{1,3,4}	7,00 €
Gin Tonic ^{2,4}	7,00 €
Wodka Lemon ^{2,4}	7,00 €
Campari Orange ³	7,00 €
Caipirinha, Caipiroshka	7,00 €
Daiquiries von Erdbeere, Mango oder Himbeere	7,80 €
Mojito	7,80 €
White Russian	6,80 €



Monday - Sunday from 09 A.M. to 11 P.M.

Dear Guest. Due to the Covid 19 crisis we have reduced our menu. This is to make it easier to maintain the hygien standards in order to protect you and our employees. We hope that will understand. Evenings we will surprise you with alternating creations from our chef and his team.

BUTTER CROISSANT AS YOU LIKE IT

Classic, served with butter <small>A,C,G,13</small>	3,90 €
with home-made jam, butter & fruits <small>A,C,G,4,5,10,12,13</small>	6,90 €
with ham & cheese <small>A,C,G,5,8,10,13,15</small>	6,20 €
two halves garnished with ham, tomato, cucumber & cheese, scalloped	6,90 €

FRUITS/YOGHURT/CEREALS

- Fresh fruit salad ¹² 5,90 €
- Joghurt natur with fresh fruit salad ¹² 6,20 €
- Bircher muesli, oat flakes with yoghurt, nuts, raisins, apple & sliced fruits A,E,G 6,90 €
- Crunchy muesli with yoghurt, honey, raisins and a bowl of fruit salad A,E,G,H 6,90 €

ORGANIC - EGG DISHES WITH BREAD BASKET & BUTTER A,G,16

- 2 eggs in a glass ^C 4,50 €
- 2 fried eggs with a portion of marinated salmon C,D,M,N 6,90 €
- 2 fried eggs with a portion of smoked ham on farm bread A,C,5 6,90 €
- Scrambled eggs with smoked ham and spring onions C,5 6,90 €
- Scrambled eggs with fresh spinach and onions C,5 6,90 €
- Omelette filled with feta cheese, tomatoes, spring onions and oregano C,G 7,80 €

MIXED COMPOSITIONS WITH BREAD BASKET & BUTTER A,G,16

Anna Blume's tiered breakfast	for 2 pers. 24,90 €
Large mixed breakfast buffet with a Breadbasket & scrambled eggs.	for 3 - 4 pers. 32,50 €
Also for vegetarians. <small>A,B,C,D,F,G,O,M,3,4,5,8,10,13,15,16</small>	

Anemone marinated salmon, scrambled eggs, shrimp in dill sour cream, elderberry cheese 12,90 €
cocktail onions, horseradish cream cheese, homemade jam A,B,C,D,G,M,4,5,6,10

Alpenrose Smoked pork loin, cranberry liver sausage, ham tyrolese, swiss cheese salad, 12,90 €
alp cheese, pickled gherkin, homemade jam & fresh fruits 4,5,13,G

Cornflower (Vegetarian) Feta-creme with bell peppers, cottage cheese with rucola, 12,90 €
filled crepes rolls,cheese selection, marinated mushrooms, homemade jam,
fresh fruits & vegetables, 4,8,10,G

Sundew (Vegan) fresh fruits, fresh vegetables, olives, mixed antipasti, vegan spreads & „cheese“ 12,90 €
vegan homemade jam, vegan margarine F,O,3,4,5,13

SALADS

Garden salad with lettuce, cucumber, tomato, bell peppers, red radishes & sheep cheese M,O,3 9,90 €

Romaine salad with caeser dressing, cherry tomatoes, fried chicken breast strips & parmesan 12,90 €

HOT DISHES

Soup of the day you will find on our weekly menu

Spätzle hand scraped cheese noodles, baked golden brown & onion melt A,G 9,50 €



Monday - Sunday from 09 A.M. to 11 P.M.

Dear Guest. Due to the Covid 19 crisis we have reduced our menu. This is to make it easier to maintain the hygien standards in order to protect you and our employees. We hope that will understand. Evenings we will surprise you with alternating creations from our chef and his team.

Berliner Bouletten homemade meatballs,served with gherkin, cocktail onions, mustard & bread 7,90 €

OUR ICE CREAM

Indian mango-sorbet

Guava-sorbet

Strawberry-sorbet

Raspberry-sorbet

Candied walnut-milk ice cream

Caramel-milk ice cream

Yogurt and peach milk ice cream

Chocolate milk ice cream

Vanilla-milk ice cream

Seasonal ice cream of the month

1 scoop Ice cream

takeaway: 1,50 €

in house: 1,70 €

OUR HOMEMADE CAKES & PIES

you can choose from our refrigerated counter inside
4,50 € bis 4,90 €

Allergens and additives that we do use in our cakes & pies
can be seen at www.tortenundkuchen.de