KNISPER KOFFIEBAR

Unsere Küche schließt ab 15.00 Uhr,
wir tun unser Bestes, nicht „nein" zu sagen

FRÜHSTÜCK DEN GANZEN TAG

Joghurt mit hausgemachtem Granola 9
Wahl aus:
- Erdbeere, weiße Schokolade
- Pfirsich, Honig, Mandel
- Ananas, Kokos

Croissant | Käse oder Marmelade 6
frisch gebackenes Croissant mit Käse oder Marmelade

Croissant | Schinken-Käse aus dem Ofen 7.6
frisch gebackenes Croissant mit Käse und Schinken

Croissant | Lachs und Ei 11
frisch gebackenes Croissant mit Lachs und pochiertem Ei

Frühstücksbrötchen 12.5
Brioche, Käse, Avocadoaufstrich, Sriracha, gebratenes Ei

French Toast 12.5
French Toast, hausgemachte Clotted Cream,
Marmelade, frisches Obst

Knisper Frühstück 16.5
- frischer Orangensaft
- Joghurt mit frischem Obst
- Toast mit Avocado und pochiertem Ei

Lust auf extra Verwöhnung? Nimm extra Bacon +1.5 oder Lachs +2.5
- Frühstückskeks, Haferflocken, Cranberry und Nüsse

Kinderfrühstück 9
- Belege dein eigenes Brot mit leckeren Sachen
- mit einem Glas Milch oder frischem Orangensaft

JOGHURT BOWLS

unsere Joghurt-Bowls sind auch mit Sojajoghurt erhältlich

Mango Bowl 11
Joghurt mit Mango, frischem Obst und Granola

Himbeer Bowl 13.5
Joghurt mit Himbeeren, frischem Obst und Granola

veganistisch | vegetarisch
Allergien? Frag gerne nach unserer Allergeninformation

PFANNKUCHEN

Pfannkuchen auf Basis von Banane und Dinkel

Frühstücks-Pfannkuchen 12.5
frisches Obst, griechischer Joghurt, Granola, Ahornsirup

Erdbeer-Pfannkuchen 12.5
marinierte Erdbeeren, Vanille-Crumble, Vanillecreme

AVOCADO TOAST

Smashed Avocado 12
smashed avocado, pochiertes Ei, crispy chili oil

Lachs 14
smashed avocado, pochiertes Ei, rote Zwiebel, Dill

Carpaccio 14.5
smashed avocado, pochiertes Ei, Trüffelmayonnaise,
Parmesan, Aceto Balsamico

Feta Erdbeere 12.5
smashed avocado, Feta, Erdbeere, Pinienkerne,
Aceto Balsamico

Spicy Pickle 11.5
smashed avocado, Gewürzgurke, Honig, Hüttenkäse,
crispy chili oil

WARME GERICHTE

serviert mit Brot und Butter

Pomodori Suppe 8.5
Tomate, Frühlingszwiebel, Liebstöckelöl, Croutons

Thailändische Currysuppe 11
auch vegetarisch möglich
Süßkartoffel, rote Curry, Kokosmilch, Garnelen, Pak Choi

BROT, GEMÜSEWRAP ODER SALAT

Wahl aus Weiß- oder Vollkornbrot, für Salate berechnen wir +3 extra

Ziegenkäse 16
Ziegenkäsecreme, Feige, Spianata Romana, Walnuss,
Feigenmarmelade

Gegrillte Aubergine 14.5
Baba-Ganoush-Aufstrich, gegrillte Aubergine, rote Zwiebel

Lachs 14.5
Tomaten-Chutney, Tomaten-Hummus, Gurke, rote Zwiebel

Serranoschinken 11
Ricotta, grünes Pesto, Tomate, Traube, Aceto Balsamico

Halloumi 13.5
Kräuteraufstrich, Radieschen, Gurke, rote Zwiebel

Vitello Tonnato 13
Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Gewürzgurke

EI

Spiegelei 12.5
drei Eier, Avocadoaufstrich, Rucola, Tomate, Sauerteigbrot

Omelett Knisper 15
Gemüse, Avocadoaufstrich, gereifter Käse,
Hähnchen oder Kimchi

Egg Benedict 12
Brioche, zwei pochierte Eier, Schinken, Hollandaise

Egg Norway 13
Brioche, zwei pochierte Eier, Lachs, Hollandaise

CROQUES

Monsieur 10
Schinken oder Kimchi, Käse oder veganer Mozzarella

Madame 11
Schinken oder Kimchi, Käse, pochiertes Ei

Spianata Romana (Tomate) 10.5
Mozzarella, Parmesan, Spianata Romana

Spicy Chicken 11
Pulled Chicken, Jalapeño, Sriracha-Mayo,
rote Zwiebel, Käse

KOFFIEBAR.KNISPER • WWW.KOFFIEBARKNISPER.NL

KNISPER

KOFFIEBAR

Mach unsere köstlichen Kokosmakronen zu Hause!

REZEPT

Zutaten

(für 15 kleine Kokosmakronen)

- 100 Gramm Kokosraspeln
- 70 Gramm Kristallzucker
- 66 Gramm Ei (ungefähr 1 großes Ei)

Heize den Ofen auf 170 Grad vor. Vermische alle Zutaten in einer Schüssel. Forme anschließend mit einem kleinen Eisportionierer oder einem Löffel Kugeln aus der Masse von etwa 3 cm Größe und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backe die Kokosmakronen 12 Minuten im Ofen. Fertig!

KOFFIEBAR.KNISPER • WWW.KOFFIEBARKNISPER.NL

V 22126 04.28