

Kaets

Küch ☺

FRÜHSTÜCKS BRETTCHEN

9:30 Uhr - 15:00 Uhr



Das Süße Brett

Croissant, Brioche, Marmelade, Schokoaufstrich, Obst

7-

Das Gemischte Brett

Prosciutto, Rosmarinschinken, Salami, Bergkäse, Comté, Brie, Weichkäse, Marmelade, Butter, Ei, Croissant, Brotkorb

12

Das Käse Brett

Bergkäse, Comté, Brie, Ziegenkäse, Weichkäse mit grünem Pesto, Avocado, Frischkäse, Marmelade, Butter, Ei, Brotkorb

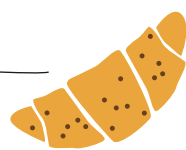
10-

Das Lachs Brett

Geräucherter Lachs, Avocado, Senf-Dill-Sauce, Frischkäse, Bergkäse, Brie, Marmelade, Butter, kleines Pink Power Himbeer-Granola, Brotkorb

11-

EXTRAS



- + Croissant oder Brioche 2.00
- + Brötchen oder hausgebackenes Brot 1.00
- + Marmelade, Waldhonig, Schokoaufstrich & Co. je 1.00
- + Kleine Käse- oder Wurstausswahl 4.00
- + Kleines Pink Power Himbeer-Granola 3.50
- + Gläschen Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce 4.00
- + Frühstück-Ei 1.50
- + Pancake mit Ahornsirup 4.00
- + Portion Avocado 3.50



UNSERE EIER SIND VON GLÜCKLICHEN HÜHNERN VOM
HÜHNERHOF KREUZER IN VOGTSREICHENBACH

UNSERE BRÖTCHEN KOMMEN VON DER
BÄCKEREI/KONFITOREI STREICHER IN GROßHABERSDORF

BRUNCH

9:30 Uhr - 15:00 Uhr

Blueberry-Banana-Pancakes

Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup, Crème fraîche, Banane

9-

Pink Power Bowl

Hausgebackenes Himbeer-Mandel-Granola, Chiasamen, Naturjoghurt, Waldfruchtcompott, Banane, frische Beeren

6-

Holy Belly

Sensationelle Pancakes, 2 Spiegeleier, Bacon, Pecan-Bourbon-Butter mit Meersalz, Ahornsirup

10-

Avocado Mash

2 pochierte Eier auf gegrilltem Brot, zerdrückte Avocado, grünes Pesto, Sprossen

8-

- + Bacon: 2.00
- + geräucherter Lachs: 3.00
- + Prosciutto: 2.00
- + Ziegenkäse: 2.00
- + Feta: 2.00
- + gebratene Pilze: 2.00



Mountain Cheese Omelett

Eier, Bergkäse, Rosmarinschinken, grünes Pesto, Salat, Butter, hausgebackenes Brot

8-

Eggs Benedict

2 pochierte Eier auf gegrilltem Brot, gedünsteter frischer Spinat, Rosmarinschinken, leichte Zitronen-Petersilien-Hollandaise, knuspriger Bacon

10-

BLT-Chicken-Sandwich

Gegrillte Hähnchenbrust, Bacon, gebratene Tomate, Avocado, Spiegelei, Ingwer-Majo, Salat, geröstetes Drei-Korn-Toastbrot

9-

Salmon Scramble

Geräucherter Lachs auf 3 Rühreiern, Crème fraîche, Sprossen, Salat, Butter, hausgebackenes Brot

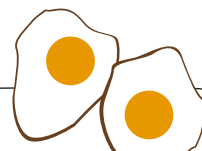
10-

2 Eggs any Style

2 Rühr-, Spiegeleier oder Omelette, Salat, Butter, hausgebackenes Brot

6-

- + Bacon | Rosmarinschinken | Ziegenkäse
- geschmolzener Emmentaler | gebratene Kräuterpilze je 2.00



SALATE

11:00 Uhr - 18:00 Uhr

Ziegenlück

Saisonaler Blattsalat, warmer Ziegenkäse, in Kräuteröl gebratene Pilze, Mandel- & Pistazienkerne, Croutons, Balsamico, hausgebackenes Brot

12-



Caesars Liebling

Gegrillte Hähnchenbrust auf saisonalem Blattsalat, Avocado, Feta, in Petersilienpesto gebratene Zucchini, Croutons, Limonen-Balsamico-Vinaigrette, hausgebackenes Brot

14-



Unser Salatdressing bereiten wir zu mit dem Essig von **WAJOS**

GALETTES

11:00 Uhr - 18:00 Uhr

Monsieur Classique

Emmentaler, Rosmarinschinken, Crème fraîche, Ei

8-

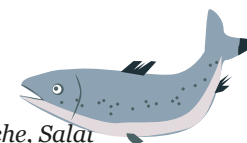


+ gebratene Kräuterpilze: 2.00

Wildes Alaska

Räucherlachs, Kräuter, Crème fraîche, Salat

9-



+ in Kräuteröl gebratene Zucchini: 2.00

Mademoiselle Brie

Geschmolzener Brie, Preiselbeeren, Walnusskerne, Salat

8-

CRÊPES

11:00 Uhr - 18:00 Uhr



Nutella | Apfelmus & Zimt-Zucker | Marmelade
Zimt-Zucker

4-



+ Banane 1.00 | + Beeren 2.00

BITTE INFORMIEREN SIE UNS VOR IHRER BESTELLUNG
ÜBER ETWAIGE ALLERGIEN.

Eine Liste mit allen im Essen enthaltenen Allergenen liegt an der Theke für Sie zur Ansicht bereit.

TISCHRESERVIERUNG UNTER 0911-217 17 80 30 KAETS@ERLEBE-WIGNER.DE

PASTA

11:00 Uhr - 18:00 Uhr

Penne

mit grünem Pesto & gebratenen Kirschtomaten

6-

mit Tomatensauce
& Parmesan

6-

mit Käsesahnesauce
& Schinken

6-

EXTRAS

- + Beilagensalat: 3.00
- + Hähnchen: 3.00

BURGER

11:00 Uhr - 18:00 Uhr



Classic Cheese-Burger

Briochebrötchen, Patty vom Angusrind, cremiger Cheddar und Onion-Bacon-Jam

8-

Pommes

3.50

Süßkartoffelpommes

4.50

EXTRAS

- + Avocado: 2.00
- + Bacon: 2.00

WECHSELNDE
MITTAGSGERICHTE

FINDEN SIE AN DER TAFEL



GETRÄNKE

BITTE
WENDEN!

Käts

Küch ☺

KÄTS KÜCHE

Elisabeth Heid ist die Küchen- und Restaurantchefin in Käts Küche.

Die leidenschaftliche Profiköchin hat ihre Ausbildung in Herrmanns Romantik Posthotel in Wirsberg absolviert und im Anschluss noch weitere vier Jahre bei Alexander Herrmann gearbeitet. Als Assistentin, Leiterin der Kochschule, die 2011 vom Gault Millau zur Kochschule des Jahres gewählt wurde, Chef Tournant im Gourmet Restaurant (ausgezeichnet mit einem Michelin Stern) konnte sie Rezepte, einen feinen Sinn für Geschmack, Sensorik und Texturen entwickeln. Als selbstständige Köchin und Küchenmeisterin hat Elisabeth Heid Koch- und Grillkurse gegeben, Rezepte für Kochbücher entwickelt, verschiedene Formate für den bayerischen Rundfunk begleitet, für zahlreiche renommierte Firmen gearbeitet und zuletzt die gastronomische Leitung bei Adidas in Herzogenaurach inne gehabt.

#kätsküche @erlebewigner



KAFFEE & CO

Espresso	1.50	
Espresso Macchiato	1.80	
Doppelter Espresso	2.20	
Americano	2.50	
Koffeinfreier Kaffee	2.50	
Cappuccino	2.90	
Großer Cappuccino (2 Shots Espresso)	3.90	
Latte Macchiato	3.80	
Milchkaffee	3.50	

Unser Fairtrade-Bio-Kaffee ist von der Kaffeerösterei Espressone aus Cadolzburg

zotter Trinkschokolade
verschiedene Sorten an der Theke 3.90

TEE SORTEN

LØV-Tea verschiedene Sorten	3.30	
Kusmi-Tea verschiedene Sorten	3.30	
Chai Latte	3.80	
Golden Milk	4.20	

laktosefreie Milch + 30 Cent

WEINE

Dornfelder trocken	0,25 l Flasche	5.40 16-
Weißweinschorle	0,2 l / 0,4 l	3.80/5-
Secco weiß oder rosé	0,1 l Flasche	3.50 22-
Riesling	0,2 l Flasche	4.90 16-
Pinot Blanc	0,2 l Flasche	5.90 19-

UNSERE WEINE SIND VOM WEINGUT KIEBEL AUS MEHRING AN DER MOSEL

BIER

Altenberger Brauhaus Helles Weizen	0,33 l	3-
Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	2.80

DRINKS

Aperol Sprizz	0,25 l	5.50
Himbeer-Rosato	0,25 l	5.50
Gin-Tonic	0,25 l	6.90
Mimosa	0,25 l	3.90

UNSER TIPP ZUM FRÜHSTÜCK & BRUNCH!

LIMOS & CO

NOW-Limonaden Pink Rhabarber Hollerblüte Sunny Orange Fresh Lemon	0,33 l	2.90	
Coca Cola classic light	0,33 l	2.90	
Fruchtsäfte Apfelsaft naturtrüb Orange Rote Traube Johannisbeere Maracuja	0,25 l / 0,4 l	2.60/4.20	
Schorle	0,25 l / 0,4 l	2.40/3.80	
Dr. O frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	3.90	
Wasser Bio Kristall medium still	0,33 l / 0,75 l	2.50/4.90	

KAFFEE SPEZIAL

French-Press (ergibt 2 Tassen)
frisch gefilterter Kaffee aus der Stempelpress-Kanne, ganz nach Ihrem Geschmack. 4.20



UNSER TIPP:

HAUSGEMACHTE LIMONADEN



- Himbeer - Limette
- Cranberry - Ingwer
- Basilikum - Ingwer

je 0,4 l

3.90



SPEISEN
BITTE WENDEN!