

# Kaets

Küch ☺

## FRÜHSTÜCKSBRETTCHEN

9:30 Uhr - 13:00 Uhr



### Das Süße Brett

Croissant, Brioche, Marmelade, Schokoauflauf, Obst

### Das Gemischte Brett

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

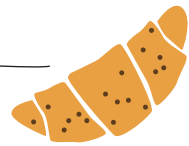
### Das Käse Brett

Bergkäse, Comté, Brie, Manchego, Weichkäse mit grünem Pesto, Avocado, Frischkäse, Marmelade, Butter, Bio-Ei, Brotkorb

### Das Lachs Brett

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

## EXTRAS



- + Croissant | Brioche 2.00
- + Brötchen | hausgebackenes Brot 1.00
- + Marmelade, Waldhonig, Schokoauflauf & Co. 1.00
- + Kleine Käse- oder Wurstausswahl 4.00
- + Kleines Pink Power Himbeer-Granola 3.50
- + Gläschen Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce 4.00
- + Bio-Ei 1.50
- + Pancake mit Ahornsirup 3.50
- + Portion Avocado 3.00



## BRUNCH

9:30 Uhr - 15:00 Uhr

### Blueberry-Banana-Pancakes

Pancakes, Blaubeeren, Ahornsirup, Crème fraîche, Banane, Nuss-Granola

9-

### Pink Power Bowl

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

6-

### Arme Zitronen Ritter

French-Toast aus gebackendem Brioche, Lemon Curd-Creme, Himbeeren, Ahornsirup, Pistazienstaub

9-

### 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
- + Manchego: 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

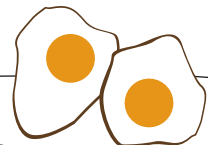
10-

### 2 Eggs any Style

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

6-

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



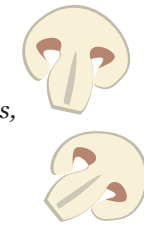
## SALAT

11:00 Uhr - 18:00 Uhr

### Ziegen Glück

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

12-



### Feld und Wiesn

Gemischter Salat der Saison, gedämpfter Couscous, Manchego, geröstete Kerne, Kräutercroutons, Balsamicodressing, hausgebackenes Brot

8-

### Caesars Liebling

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

14-



Unser Salatdressing bereiten wir zu mit dem Essig von WAJOS

## GALETTE

11:00 Uhr - 18:00 Uhr

### Monsieur Classique

Emmentaler, Rosmarinschinken, Crème fraîche, Ei

8-

+ gebratene Kräuterpilze: 2.00

### Le petit Grec

In Olivenöl geröstete Zucchini, frischer Spinat, Kirschtomaten, Feta, Crème fraîche, Sonnenblumenkerne, grünes Pesto, Salat

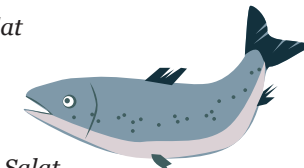
8-

### Wildes Alaska

Räucherlachs, Kräuter, Crème fraîche, Salat

9-

+ in Kräuteröl gebratene Zucchini: 2.00



### Parisienne

Ziegenkäse, Bacon, Datteln, Mandeln, Preiselbeeren, Salat

9-

### Mademoiselle Brie

Geschmolzener Brie, Preiselbeeren, Walnusskerne, Salat

8-

## CRÊPES

11:00 Uhr - 18:00 Uhr



Nutella | Apfelmus & Zimt-Zucker | Marmelade  
Lemon Curd | Zimt-Zucker  
Zartbitterschokolade | Kokosmilchcreme

4-



Pistaziencreme

5-

+ 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.

## PASTA

11:00 Uhr - 15:00 Uhr

### Penne

mit grünem Pesto & gebratenen Kirschtomaten

6-

mit Tomatensauce & Parmesan

6-

mit Käsesahnesauce & Schinken

6-

mit Avocadosauce & gebratenen Kirschtomaten

8-



## EXTRAS

- + Beilagensalat: 3.00
- + Hähnchen: 3.00
- + Garnelen 4.00

## BURGER

11:00 Uhr - 15:00 Uhr



### Classic Cheese-Burger

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

8-

### Pommes

3.50

## EXTRAS

- + Avocado: 2.00
- + Bacon: 2.00

WECHSELNDE MITTAGSGERICHTE

FINDEN SIE AN DER TAFEL



GETRÄNKE

BITTE WENDEN!

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

# 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	
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 3.90

## TEE SORTEN

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

laktosefreie Milch  
+ 30 Cent

## WEIN

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-

Alle unsere Weine stammen 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 ZU  
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	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 LIMONADE



Himbeer - Limette  
Cranberry - Ingwer  
Basilikum - Ingwer

je 0,4 l

3.90



SPEISEN  
BITTE  
WENDEN!