

Hatari

cafe restaurant bar

tageskarte

hausgemachte limonade

*himbeere, zitrone, minze 0,4 4,50€

*erbeere, rhabarber 0,4 4,50€

Hatari

cafe restaurant bar

frühstück

mo-frei 10-12 uhr
wochenende & feiertags 10-13h

(pochierte eier kommen vom biohof osterheide)

*sweet 6,20€
rosmarin-ricotta, hausgemachte marmelade, nutella & honig, croissant, brötchen & bauernbrot

*mixed 7,90€
schwarzwälder schinken, gekochter schinken, pikante italienische salami, baguette salami, berg- & emmentaler käse, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot

*vegetarisch 7,80€
tomate-avocado smash, rosmarin ricotta, berg- & emmentaler käse, hausgem. marmelade, hausgem. rote beete-meerrettich aufstrich, brötchen, vollkorn & bauernbrot

*vegan 7,90€
sweet-chili-räuchertofu, tomate-avocado smash, hausgem. rote beete-meerrettich aufstrich, süß-saurer kürbis, hausgem marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot

extras:

- frisch gepresster o-saft 3,20€
- pochiertes bioei 1,60€
- knusper-vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig und fruchten 5,80€
- rote beete-meerrettich aufstrich 2,80€

*the brunch 15,50€
für 2 personen 24€

egg benedict/ -florentine/ -royale nach wahl mit kleinem salat, knusper-vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig und fruchten, schwarzwälder schinken, gekochter schinken, pikante italienische salami, baguette salami, berg- & emmentaler käse, rosmarin-ricotta, rote beete- meerrettich aufstrich, tomate-avocado smash, hausgem. marmelade, croissant, brötchen, vollkorn & bauernbrot

gerichte mit ei

(2 pochierte bioeier auf geröstetem landbrot, leichter hausgem. hollandaise & kleinem salat)

*egg benedict 8€
gekochter schinken, spinat, tomate

*egg royale 8,70€
räucherlachs, spinat, tomate

*egg florentine 7,80€
spinat, tomate, getrocknete tomate

- tomate-avocado 2,80€
- sweet-chili räuchertofu 2,80€
- rosmarin-ricotta 2,30€
- räucherlachs 2,30€
- hausgemachte marmelade 2,30€
- nutella, honig, brot, brötchen je 1€
- croissant 1,50€

Hatari

cafe restaurant bar

breaky day stacks

ab 10 uhr

(gegrilltes bauernbrot, üppig belegt, schicht für schicht)

*avocadostack 7,40€

avocado smash, pochiertes bioei, getrocknete und frische tomaten, blattsalat in ahorn-limetten dressing

*veganstack 8,30€

sweet chili räuchertofu, sesamspinat, avocadosmash, getrocknete und frische tomate, salat in ahorn-limetten dressing

*salmonstack 9,90€

räucherlachs, wakame gurkensalat, pochiertes bioei, avocadosmash, tomate, salat in ahorn-limettendressing

alle mittagstisch-gerichte
auch als **kombi**
mit softdrink 0,2 plus 1,50€
mit softdrink 0,4 plus 2,50€

bowls und salate 12-15 uhr

*grosser gemischter 8€
blattsalat mit balsamicodressing (vegan)

-mit feta, kapern 8,60€
& oliven

- mit gebratenen 8,60€
schwäbischen wickelmaultaschen

bowls

*east asia bowl (vegan) 9€

roter, französischer wildreis mit tahin-orange-ingwer sauce, wakame gurkensalat, sweet chili räuchertofu, süss-saurer kürbis, sesamspinat, broccoli, marinierter blattsalat, karotten und zucchini noodles, kirschtomaten

*california bowl (vegan) 9,20€

roter französischer wildreis mit erdnuss-lemon-sauce, tomate-avocado smash, gebratene austernpilze, kichererbsensalat mit gurke und frühlingzwiebeln, sesamspinat, rote beete, goji beeren, marinierter blattsalat, karotten & zucchini noodles, kirschtomaten

flammkuchen 12-15h mit dünnem teig aus dem elsass

*typisch 7,50€
speck und zwiebeln

*deftig 8€
schwarzwälder schinken, zwiebeln, emmentaler käse

*chic 8,30€
schwarzw. schinken, parmesan, rucola

*rucola (veget) 8€
parmesan und rucola

*frisch (veget) 8€
tomate, parmesan, lauch

*ziege (veget) 8,30€
ziegenkäse, preiselbeeren, honig, rosmarin

*vegan 8,30€
sojasahne, tomaten-zwiebel salsa, rucola

Hatari

cafe restaurant bar

warmes aus süddeutschland

werktags 12-15 uhr

*käsespätzle 8,40€
hausgemacht mit schmelzzwiebeln,
emmentaler- und bergkäse, dazu
ein gemischter salat

*paniertes schnitzel 8,60€
vom mageren schweinerücken mit
bratenjus, dazu pommes und salat

*pfälzer schnitzel 8,80€
vom mageren schweinerücken mit
rotwein-zwiebeljus, dazu pommes
und salat

*allgäuer cordon bleu 8,90€
mit kochschinken und bergkäse,
dazu bratenjus, pommes und salat

*rindergulasch 9,00€
mit spätzle und salat

burger

werktags 12-15 uhr

alle mit biolandrindfleisch aus
schleswig-holstein, große im
sesam-brioche brötchen vom
lokalen bäcker, alle mit pommes
und 5 verscheidenen saucen am
tisch

*hatari 8,40€ klein 6€
cheddar, tomate, gurke, rote
zwiebel, salat

*country 8,50€ klein 6€
gegrillter schwarzwälder
schinken, parmesan,
schmelzzwiebeln, rucola

*ziege 8,50€ klein 6€
ziegenkäse, preiselbeeren,
rosmarin, geröstete
sonnenblumenkerne, rucola

*chipotle 8,50€ klein 6€
black bean
spicy chipotlebeans, cheddar,
gegrillt. schwarz. schinken, rote
zwiebeln, tomate, salat

*gemüse (veget) 8,40€ klein 6,-
gemüsebratling, mozzarella,
schmelzzwiebeln, tomate, rucola

*seitan (vegan) 8,40€ nur groß
im saurteigbrötchen
gerösteter seitan,
schmelzzwiebeln, gurke, tomate,
salat

*chili (vegan) 8,50€ nur groß
im saurteigbrötchen
gerösteter seitan, spicy
chipotlebeans, tomate, rote
zwiebeln, rucola