# das fein

Menü

# Cafe Menü

## KAFFEE

das fein - Filterkaffee
Tasse / Pott
*feiner, milder klassischer Kaffee*

Espresso
*kräftig italienisch*

Americano
*Ein einfacher Kaffee mit heißem Wasser*

Cappuccino
*Espresso mit heißer Milch & Milchschaum*

Flat White
doppelter *Espresso mit feinem Milchschaum*

Latte Macchiato
geschäumte *Milch mit einem Espresso*

Iced Latte Macchiato
*Milch mit einem Schuss Espresso auf Eiswürfel*

Café au Lait
*französischer Klassiker in der Schale*

Chai Latte
*Gewürztee mit Milch*

Trinkschokolade
*Grand Cru 73% Kakao aus Peru*
Laktoseintolerant? Greif zu Hafermilch!

## TEE

Schwarztee
*English Breakfast / Earl Grey*

Kräuter Tee
*Oolong Detox / Kräutermischung*

White & Green
Weißer Tee mit Kokos-Passionsfrucht
Grüner Tee mit Feige-Lemon

## GETRÄNKE

Wasser
still - medium - infused
0,25l oder 0,5l

homemade Limonade
Mango-Limette-Minze / Himbeer-Rosmarin
0,4l

M.A.T Craft Limonade
vom Schliersee/Bayern - verschiedene Sorten
0,33l

Apfelschorle
0,25l

## KUCHEN

| Kuchen / Tartes | Torte | Kleingebäck |
|---|---|---|
| *siehe Tagesangebot* | *siehe Tagesangebot* | z.Bsp. *(Zimt)-Schnecke* |

Aber bitte mit Sahne! Sehr gern.

# Wohlfühl Menü

## GOOD MORNING

***Hausgemachtes Granola***
*mit griechischem Joghurt + Obst + Topping*

***The Little French***
Croissant, Konfitüre, Obst

***French Toast***
*ausgebackenes Brot mit Zucker & Zimt*

***Das zeitlose Feine***
2 Scheiben feines Brot, Salami, Schinken, Scheiben- & Weichkäse, Butter, Marmelade, Honig, Obst der Saison

***Proteinliebe am Morgen***
1 Scheibe feines Brot, Humus, Mini Burrata mit Pep, körniger Frischkäse mit Tomate &Gurke, Porridge mit Heidelbeeren + Nüssen

## NATUR PUR!

frisch gepresster Orangensaft
in der Saison

fruity Smoothie
*wechselndes Angebot mit Kick*

green Smoothie
Vitaminbombe

## NOCH WAS DAZU?

***Add-Ons:***

Goldhelm-Kräm
Ei im Glas
Omlette

Unser feines Frühstück servieren wir bis 12 Uhr. LUST auf mehr?
Dann ist unser “feiner Morgen” Brunch etwas für Dich!

## LECKER!

Bruschetta Trio
frisches Brot mit Gemüse Aufstrich-Variation

Bruschetta Klassik
*Tomate, Knoblauch, Basilikum*

French Tartine
*frisches Brot mit französischen Fleischspezialitäten*

Sardinha
*frisches Brot mit portugiesischen Sardinen - nach Wahl*

*unsere LECKER auswahl wird auf 3 Scheiben Brot serviert*

# Wein Menü

## WEISS

<u>aus der Region - Saale/Unstrut</u>

*Weingut Boehme & Töchter*

### Allerhand
*sommerlich leichte Weißwein-Cuvée, frisch-exotisch*

### Müller-Thurgau VDP.
*dezentes Muskataroma, harmonisch, Äpfel, Mango, Grapefruit*

### Bacchus VDP.
*lebendige Mineralität und einem Hauch Gebirgskräuter & Schwarzer Johannisbeere, Birne, Mango, Banane und Zitrusfrüchten*

### Weißburgunder
*frische Kalkmineralik, elegante Burgunderaromatik mit Birne, Mirabelle und Quitte*

<u>auch sehr gut - Pfalz</u>

*Weingut Markus Schneider*

### KAITUI
*Sauvignon Blanc „Made in Germany“ - kühler Kalkstein mit tropischer Exotik*

### GREY
*Grauburgunder mit dem Hedonismus des französischen Südens*

### Alte Reben
*50 Jahre alte Reben des ältesten Riesling-Weinbergs wurzeln tief in dichten Löss-, Ton- und Lehmschichten.*

## PRICKELND

### KAITUI Sparkling
*Bubbles, Exotik & Leichtigkeit perfekt fusioniert.*

### Crémant de Loire blanc
*Chapin & Landais, Frankreich*

### Crémant de Loire rosé
Chapin & Landais, Frankreich

alle Weine werden mit 0,15l ausgeschenkt

# Weinmenü

## ROT

<u>zu empfehlen - Pfalz</u>

*Weingut Markus Schneider*

Ursprung

*die Frucht steht über allem und dominiert die weichen Tannine aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser & Co.*

Black Print

die *Trauben stammen von Weinbergen der heißen und trockenen Ebene und gehören zu Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch*

<u>aus der Region - Saale/Unstrut</u>

*Weingut Boehme & Töchter*

Spätburgunder

*am Gaumen saftige Textur mit Bukett von vollreifer Kirsche - würzig, herbal*

<u>Klassiker aus Italien</u>

Primitivo Puglia

*Aromen von Kirsche und Pflaume gepaart einer schönen Mineralik und einem feinen Tannin*

Negroamaro

*Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von roten Früchten und Waldbeeren mit feiner Säure*

Nero d'Avola

*würzig, kraftvoll, aromatisch aber auch fein und frisch! Frucht nach dunklen Beeren, Veilchen, Lakritze - erstaunlich sizilianisch*

<u>Rosé</u>

Primitivo Rosato oder Saigner 6.o€

*blumig und mit feine Mineralik, warme Aromen von roten Beeren und Kirsche*

## UND WAS ZUM SNACKEN DAZU?

Grissini Traditionale

Antipasti Teller

Grissini, Oliven, Schinken, Käsewürfel

(auf Vorbestellung)

*alle Weine werden mit 0,15l ausgeschenkt*

# Aperitivo Menü

## KLASSIKER

*a lá fein*

Aperol Spritz
*Aperol, Cremant blanc & Soda*

Limoncello Spritz
Limoncello, Cremant blanc & Soda

Belsazar Rosé & Tonic
*Wein Aperitif (Himbeere, leichte Zitrus- und Kräuternote)*

Gin & Tonic
mit Saale Aue Gin von ¾ factory
*klassich oder fruchtig*

## ZERO % CLASSICS

Limello Spritz
*San Limello & Tonic*

Hibiskus Spritz
*Herber Hibiskus & Tonic*

Himbeer Mojito
Himbeer, Limette & Tonic

## ES FEHLT ETWAS?

*Wir sind immer auf der Suche nach den nächsten feinen, kleinen Gaumenschmeichlern. Sie kennen etwas, was unbedingt in das fein gehört? Wir freuen uns auf eine Empfehlung.*

*„In zwanzig Jahren wirst du die Dinge bereuen, die du nicht getan hast anstatt die Dinge, die du getan hast. Deshalb zieh den Anker ein, verlasse den sicheren Hafen und fang den Wind in deinen Segeln. Entdecke, träume, erkunde.“*

*- Mark Twain -*

---

# das fein

follow us @dasfein