



MELA WOCHENKARTE

**Unser vielfältiges Frühstücksangebot erhaltet ihr von 08:30 – 14:30 Uhr.
Snacks 11:00 – 15:30 Uhr / Kuchen 11:00 – 18:00 Uhr**

CHAI LATTE 2,18

CHAI-PRESSO 2,11,18
Chai Latte mit Espresso

MELA KARAMELL-CORN-LATTE

Eisgekühlte Milch kombiniert mit Espresso,
Popcorn & Karamell-Creme
2,11,17,18

MELA PISTACCHIO LATTE 2,11,17,18

Eisgekühlte Milch kombiniert mit
Espresso, Sahne & feiner Pistazien-Creme

VEGANES EIS/ FROZEN YOGHURT

Fragen Sie bitte unser Personal nach den
aktuellen Geschmackssorten.

HAUSLIMONADE - EISGEKÜHLT

mit Holunderblütenwunder-Sirup aus hand-gepflückten,
regionalen Holunderblüten & frischer Zitrone

Holunder pur 0,4 l
Holunder & Ingwer 0,4 l
Holunder & Rhabarber 0,4 l

APEROL SPRITZ

KESSLER ROSÉ BRUT

KESSLER CHARDONNAY

BRUT (trad. Flaschengärung)



Teile Dein persönliches MELA-Erlebnis auf Instagram & Google!

Markiere unseren Account **@melakaffee** in Deiner Story oder Deinem Beitrag auf Instagram, sodass wir Dein Erlebnis auch auf unserem Profil teilen können.

Nutze Google, um anderen Gästen Deine Empfehlung auszusprechen.
Wir freuen uns über Dein Feedback. Vielen Dank!



DU BRAUCHST NOCH KAFFEE-/ ESPRESSOBOHNEN FÜR ZUHAUSE?

Kein Problem, denn wir verkaufen auch unsere eigenen Bohnen!

Bei uns im MELA Café wird Leidenschaft für Kaffee groß geschrieben. Wir kaufen feinste Rohkaffees direkt bei kleinen Kaffeebauern in Honduras, die wir persönlich kennen. Das ist nicht nur fair sondern macht sich auch im Geschmack bemerkbar, denn unsere Partner versorgen uns stets mit reifen, handgeernteten Bohnen allerbesten Qualität.

Unsere Kaffee-/ Espressobohnen erhältst Du bei uns im 250g, 500g oder 1000g Päckchen.

GEWUSST? WIR BIETEN AUCH BARISTA GRUNDKURSE AN:

- Ideal für Privat- & Firmenkunden -

Kaffe Zubereitung muss man genauso lernen wie das Autofahren.
Denn das Zusammenspiel von Maschine und Kaffeebohne ist sehr heikel.
Wir haben wahre Leidenschaft für Kaffee entwickelt und möchten diese an Euch weitergeben.

Unsere nächsten Termine für Barista-Kurse:

24. März 2023 | 21. April 2023 | 12. Mai 2023 | 26. Mai 2023 | 16. Juni 2023 | 21. Juli 2023
... weitere Termine folgen! **Anmeldung unter Tel. 01 63 – 176 27 75 oder info@mela-kaffee.de**

WLAN: Haus der kath. Kirche
Passwort: DonBosco1815

MELA
café

MELA MENÜ

Unsere Extras findet
Ihr auf der 3. Seite!

Herzhaftes



Französisches Frühstück ^{14, 15, 16, 17}

Zwei Croissants, Butter,
hausgemachte Marmelade oder Nutella

Käseplatte ^{2,3,14,18}

Käsevariationen angerichtet auf Salat,
Butter, hausgemachte Marmelade,
Oliven, zwei Brötchen

Wurstplatte ^{2,3,14,18}

Wurstvariationen (Rind und/ oder Geflügel)
angerichtet auf Salat, Butter, hausgemachte
Marmelade, zwei Brötchen

Avocadobrot ^{2,3,14, 18, 19}

Zwei Scheiben geröstetes Bauernbrot mit
Frischkäse, Avocadoscheiben, Tomaten,
Kresse und Granatapfelkerne

Avocadobrot mit Rührei ^{2,3,14,19}

(vegetarisch | auch glutenfrei möglich)

Zwei Scheiben geröstetes Bauernbrot mit
hausgemachter Avocado-creme, Tomaten,
Pflücksalat, Granatapfeldressing, Rührei

Avocadobrot mit Lachs ^{2,3,14,19,20}

(auch glutenfrei möglich)

Zwei Scheiben geröstetes Bauernbrot mit
hausgemachter Avocado-creme, Tomaten,
Pflücksalat, Granatapfeldressing, Lachs

Genuss-Platte ^{2,3,14,15,16,17,18,20,21}

(geeignet für 2 Personen)

Käse- & Wurstvariationen (Rind und/oder
Geflügel), Butter, hausgemachte Avocado-
creme & Marmelade, Nutella,
zwei Mini Granola-Bowls,
zwei geräucherte Lachsscheiben,
vier Brötchen, zwei Croissants

Tipp: genießt Eure Platte doch mit köstlichem Kessler Sekt 😊!

Mediterranes Frühstück ^{1,2,3,4,6,14,18,19,22}

(geeignet für 2 Personen)

Zwei herzhaft mit Sesam überzogene
Bagel (Simit) belegt und gegrillt mit Käse &
Hausaufstrich, Käseplatte, Rührei mit
Schafskäse & Tomaten, Oliven,
hausgemachter Hummus, Butter, zwei
Brötchen

Vegane Platte ^{1,4,14}

Diverse Käsealternativen, Butteralternative,
hausgemachte Avocado-creme & Marmelade,
zwei Brötchen

Eierspeisen ^{14,19}

(mit einem Brötchen)

- Rührei (3 Eier) natur
- Rührei (3 Eier) mit Schinken ^{2,3}
- Rührei (3 Eier) mediterran mit
Schafskäse & Tomaten ¹⁸



MELA MENÜ

Süßes



Fitness Frühstück 14,18,21

Hausgemachtes Granola (Haferflocken, verschiedene Nüsse, Ahornsirup und MELAs-Geheimzutaten) auf Landjoghurt, Kokosflakes, Agavensirup, frische saisonale Früchte

Smoothie-Früchte Bowl 14,21

(vegan | auch glutenfrei möglich)

Smoothie-Bowl aus gefrorenen Früchten, Banane, Chiasamen, Haferflocken, Hafermilch, Toppings, frische saisonale Früchte

In zwei Variationen: Beeren oder Acai

Blue-Ocean-Bowl 14,21

(vegan | auch glutenfrei möglich)

Superfood-Spirulina, Ananas, Mango, hausgemachtes Granola, Toppings, frische saisonale Früchte

Pink-Dragon-Bowl 14,21

(vegan | auch glutenfrei möglich)

Pitaya (Drachenfrucht), Banane, Mango, hausgemachtes Granola, Toppings, frische saisonale Früchte

Oat-Porridge 3,14,21,23

(vegan)

Selbstgemachter Haferbrei mit Hafermilch, Zimt, Erdnussbutter, hausgemachtes Granola, Kokosflakes, Apfelmus, Agavensirup, frische saisonale Früchte

Frische belgische Waffeln 9,14,18,19

Zwei Waffeln mit Puderzucker

Pancakes 9,14,18

Drei Pancakes aus irischer Buttermilch, Puderzucker, frische saisonale Früchte

Toppings

+ Ahornsirup
+ Apfelmus
+ Nutella 15,16,17
+ Eis mit Vanillegeschmack 3,17
+ Kakao-Tahin (*Sesampaste - der Marke Koro*) 2,3,22

Kuchen-/ Donutauswahl

Sprechen Sie uns gerne an!

Frozen Yogurt/Eis

(verschiedene Sorten)



MELA MENÜ

Snacks



Ofenfrischer Bagel ¹⁴

- + mit Käse & Hausaufstrich ^{2,3,18}
- + mit Wurst & Hausaufstrich ^{2,3}
- + mit hausgemachter Avocado-creme
- + mit hausgemachter Avocado-creme & Käse ^{2,3,18}
- + mit Käse, Hausaufstrich & Rührei ^{2,3,18,19}

Gemischter Salat ¹⁴

Pflücksalat, Tomaten, Gurken,
Hausdressing, Brötchen

Nudelsalat ^{2,3,14}

Pasta, Tomaten, Olivenöl, Kürbiskerne,
Hartkäse

Avocadosalat ^{2,3}

Avocado, Tomaten, Apfel, Walnuss,
Petersilie, Schafskäse

Falafelsalat ^{2,3,14}

Pflücksalat, Falafelpatty, Tomaten,
Gurken, Hausdressing, Brötchen

Falafelburger ^{2,3,14}

Falafelpatty (leicht pikant) aus Kichererbsen,
Reisflocken, Süßkartoffeln und Zwiebeln im
Brötchen, hausgemachte Avocado-creme,
Pflücksalat, Tomaten, Granatapfeldressing

Mediterraner Flammkuchen ^{2,3,14,18}

Flammkuchen mit Schafskäse,
Paprika, Tomaten, Basilikum

Pasta ^{2,3,14,18}

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce
oder grünem Pesto, Hartkäse

Manti ^{2,3,14,18}

Hausgemachte Mini Teigtaschen mit
Kartoffelfüllung, Joghurtsauce
(optional mit Knoblauchjoghurtsauce)

Mediterrane Bowl ^{2,3,14}

Falafel, Avocado, Kichererbsen, Pflücksalat,
Tomaten, Gurken, Granatapfelsirup

Extras

+ Butter ¹⁸	0,90 €
+ hausgemachte Marmelade	0,90 €
+ Nutella ^{15,16,17}	0,90 €
+ Honig	0,90 €
+ Brötchen ¹⁴	1,00 €
+ Croissant ¹⁴	1,50 €

+ hausgemachte Avocado-creme	2,00 €
+ hausgemachter Hummus ²²	2,00 €
+ geräucherter Lachs ²⁰	3,00 €
+ Mini Granola Bowl ^{18,21}	3,50 €
+ frisch gepresster Orangensaft	4,90 €