



Speisekarte

Wir wünschen uns, dass sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen und sich unser schönes Café zu einem bunten Treffpunkt für die Menschen in St. Dionys und Umgebung entwickelt. Experimentieren gehört für uns dazu. Insofern ist unser Name Programm: **BALAGAN** bedeutet bunte Vielfalt, Heiterkeit, gelegentlich in Verbindung mit einem kreativen Durcheinander. Fühlen Sie sich eingeladen, uns eine Rückmeldung zu geben.

Wir kümmern uns motiviert und engagiert um Ihr Wohlergehen. Manchmal kommt es zu Wartezeiten, da wir die meisten unserer Speisen selbst und frisch zubereiten. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen angenehmen, entspannten Aufenthalt.

Frühstück 1,3,7,9,10,g,i

Frühstücken ist ein Stück Lebensart. Denn was gibt es Schöneres, als mit Freunden zusammen gemütlich den Tag zu beginnen? Frühstücken können Sie bei uns bis 14 Uhr. Wir servieren zu jedem Frühstück eine Tasse fairtrade Bio-Filterkaffee oder Tee. All unsere Marmeladen und Dips sind hausgemacht, Wurst, Käse und Gemüse kommen aus der Region.

Süß und saftig

7,90 €

1 Brötchen und ein ofenfrisches Croissant mit Butter, Bio- Marmelade, Honig, Frischkäse sowie einem Glas Orangensaft 0,1

Rustikal

10,90 €

1 Scheibe Vollkornbrot, 1 Brötchen, Butter, Bio-Marmelade, Käse- und Landwurstauswahl, garniert mit Gemüse und Obst der Saison

Eierlei

6,90 €

1 Scheibe Brot, 1 Brötchen, Butter, 2 Bio-Eier, gespiegelt oder gerührt, Frischkäse

Orient

10,90 €

2 warme Pitabrote, selbstgemachter Hummus und Dattel-Chili-Dip, Tomaten-Gurken-Minzesalat, 2 Bio-Rühreier



Alles Käse

10,90 €

1 Scheibe Brot, 1 Brötchen, Bio-Marmelade und hausgemachte Dattelcrème, variierende Käseauswahl, Rohkost und Obst

Familienfrühstück

für 2 Personen 25,90 €

je Kind 6,50 €

je zusätzl. Erw. 11,90 €

Auswahl an Brot und Brötchen, Heißgetränke (Filterkaffee, Tee, Kakao) satt, Orangensaft, Bio-Marmelade, Honig, Rohkost, Obst, Käse- und Wurstvariationen, Bio-Ei, hausgemachte Dattelcrème

Extras

1 Scheibe Brot / Brötchen 1 1,00 €

1 ofenwarmes Croissant / Pita 1 1,50 €

1 Portion Dattelcrème oder andere Dips 7 1,80 €

1 hartgekochtes Bio-Ei 3 1,60 €

2 Rühr- oder Spiegeleier 3 3,90 €

1 Portion Lachs (ca. 50 g) mit Sahnemeerrettich^{4,a,b},
(nur auf Vorbestellung) 4,20 €

Kuchen / Waffeln ^{1,3,5,6,7}

Unsere Kuchen sind selbstgebacken. Das wechselnde Angebot finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

1 Stück Kuchen 3,20 €

1 Stück Kuchen mit Sahne 3,70 €

1 Waffel mit Puderzucker 2,90 €

1 Waffel mit Sahne 3,50 €

1 Waffel mit Sauerkirschen und Sahne ^{a,b,k} 4,50 €

Griechischer Joghurt ^{5,7,8} klein 4,90 € / groß 6,90 €

mit frischen Früchten, Honig und gerösteten Nüssen

Unsere allergenen Stoffe sind bei unseren Speisen gekennzeichnet. Die Nummern bedeuten:

1 Gluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Lupine / 13 Schwefeldioxyd und Sulfit / 14 Weichtiere.

Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltiger Zutaten bei unserer Produktion nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



Kleine Speisen

Brot, 1 Olivenöl und Za'atar Baguettebrot mit Olivenöl und einem Hauch von Orient	3,20 €
Oliven / Pepperoni / hausgem. Hummus 9,10,11,a,b, Kleine Appetitanreger, schmecken zu fast allen Getränken, mit warmem Pitabrot serviert	4,90 €
Eine Terrine Suppe 1,9 Wechselnde saisonale feine Suppen – aktuelles Angebot an unserer Tafel dazu Baguettebrot	4,90 €
Toast 1,7,10 mit rohem Schinken, Tomate und Emmentalerkäse, Rohkostbeilage	4,90 €
1 Paar Wiener Würstchen 1,10 aus Geflügelfleisch*, serviert mit Brot, Senf und Rohkostbeilage	5,40 €
Quiche / Pastete 1,3,7,a,h, Pikant gefüllt, Rohkostbeilage aktuelles Angebot entnehmen Sie bitte der Tafel	5,90 €
1 Salsiccia vom Grill 1,10 aus reinem Rindfleisch*, serviert mit Nachos, Tomatensalsa und Rohkostbeilage	6,20 €
Knabberfreude 1,a,b Nachos mit dreierlei hausgemachten Dips: Guacamole, Joghurt-Minze, Tomatensalsa	6,90 €
Möhren-Kichererbsen-Curry Pikant gewürzte Gaumenfreude, mit Pitabrot	7,90 €
Balagan-Teller 3,9,13,a,b,c Orientalische Köstlichkeiten. Hausgemachter Hummus und Falafel, Kohlrabisalat, Joghurt-Minze-Dip, Rote Bete mit gerösteten Walnüssen, Oliven	9,90 €

*Geflügel- und Wildfleisch beziehen wir überwiegend von Backebergs Geflügelhof, Wittorf, Wurst und Fleischwaren von der Schlachtereier Przygodda, Dahlenburg, Gemüse vom Gemüsehof Warnecke, Wittorf.

Wir bereiten alle Speisen frisch zu, können aber nicht garantieren, dass die Produkte unserer Lieferanten keinerlei Zusatzstoffe enthalten. Mögliche Zusatzstoffe sind an den Speisen vermerkt und bedeuten:

a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff c mit Antioxydationsmitteln, d mit Geschmacksverstärkern, e geschwefelt, f geschwärzt, g mit Phosphat, h mit Milcheiweiß, i koffeinhaltig, j chininhaltig, k mit Süßungsmitteln, l enthält Phenylalaninquelle, m gewachst.



Getränkekarte

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten i

Wir verwenden ausgesuchten fairtrade Bio-Kaffee der Traditionsmarke Melitta. Alle Kaffeevariationen servieren wir auf Wunsch auch mit Sojamilch.

Filterkaffee i

Bio, fairtrade, frisch gebrüht

Tasse 2,30 €
Pott 2,90 €

Americano i

Verlängerter Espresso aus dem Siebträger

2,60 €

Espresso i

Bio, fairtrade

einfach 2,30 €
doppelt 3,30 €

Cappuccino i,h,7

2,80 €
mit Sojamilch 3,20 €

Latte Macchiato i,h,7

3 Schichten im Glas

3,30 €
mit Sojamilch 3,70 €

Milchkaffee i,h,7

Großer Pott Filterkaffee mit Espresso und viel Milch

3,50 €
mit Sojamilch 3,90 €

Tee

Schwarz- oder Kräutertee im Glas a

z.B. English Breakfast, grüner Jasmin, Japan Sencha, Früchtetee, Earl Grey, Assam, Pfefferminz, Kamille

2,20 €

Frischer Minztee

3,00 €

Kakao i

2,80 €
Pott 3,50 €
mit Sojamilch oder Sahne 3,20 €
Pott 3,90 €



Erfrischungsgetränke

BioZisch Blutorange, Rhabarber, Zitrone, Holunderblüte	0,33 l	2,90 €
Coca Cola a,i,K auch in light	0,20 l	2,50 €
Mineralwasser Viva con Agua Laut und leise	0,33 l 0,75 l	2,50 € 5,50 €
Säfte a Orange, Rhabarber, Apfel und Johannisbeer	0,20 l als Schorle 0,40 l als Schorle	2,90 € 2,40 € 4,20 € 3,80 €
Bier 1		
Wittering Premium regionale Brautradition – neu entdeckt	0,33 l	2,90 €
Jever Pils herb und klar – wie der Norden	0,33 l	2,90 €
Jever Fun Das friesisch-herbe schmeckt auch ohne Alkohol	0,33 l	2,90 €
Hemelinger dunkel Mild, malzig, gut	0,33 l	2,80 €
Erdinger Weizen das Traditionsbier. Erfrischende Qualität	0,50 l	4,50 €
Erdinger Weizen alkoholfrei ...schmeckt auch ohne Alkohol	0,50 l	4,50 €
Grevensteiner Ur-Radler naturtrüb, urig fruchtig	0,33 l	3,50 €



Wein und Prickel

Hauswein rot oder weiß Tempranillo / Grauburgunder-Silvaner	0,2 l	4,20 €
Weinschorle Weiß oder rot	0,3 l	4,20 €
Primitivo „segreto rosso“ Wildkräuter- und Pflaumenduft, Erdwärme und dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenassoziationen	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,90 €
Rivaner, Weingut Peth-Wetz Mehrfach ausgezeichnete Weißwein aus Rheinhessen	0,2 l 0,75 l	6,70 € 24,90 €
Rosé Mendoza, Las Maletas Saftige Himbeere, sinnliche Heckenrose, garniert mit geröstetem Sesam – ein Genuss	0,2 l 0,75 l	5,90 € 21,90 €
Prosecco unsere Hausmarke	0,1 l	3,90 €
Rindchens Sekt extra trocken Flasche, Naturkork, Wachenheim	Piccolo 0,75 l	8,50 € 29,00 €
Crémant de Loire Brut, Rosé, Naturkork	0,75 l	28,00 €

Hochprozentiges

Doppelkorn	2 cl	2,50 €
Campari	4 cl	4,50 €
	Orange oder Soda	6,00 €
Cointreau	2 cl	3,00 €
Eierlikör Verpoorten	2 cl	3,00 €
Grappa di Nero D´Avola	2 cl	3,50 €
Rum	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Amaretto	2 cl	3,00 €