



## Speisekarte

Wir freuen uns, Sie in unserem schönen Café begrüßen zu dürfen und wünschen uns, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Vielfalt, Buntes und Ausprobieren gehören für uns zum Leben. Insofern ist unser Name Programm: Wir variieren unser Angebot gelegentlich, nicht alles ist auf unserer Karte ausgewiesen, manche Speisen finden Sie auf unserer tagesaktuellen Tafel oder Sie fragen unsere Mitarbeiter\*innen nach einer Empfehlung. **BALAGAN** bedeutet bunte Vielfalt, Heiterkeit, Gemeinsamkeit und Geselligkeit, die Raum für die individuellen Besonderheiten lässt.

Frei nach diesem Motto kümmern wir 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. Was gibt es Schöneres, als mit Freunden zusammen gemütlich den Tag zu beginnen? Frühstücken können Sie bei uns bis 14 Uhr. Unsere Dips sind hausgemacht, Wurst, Käse und Gemüse kommen aus der Region.

#### Süß und Fruchtig

8,90 €

2 Brötchen mit Butter, Bio- Marmelade, Honig, Frischkäse, griechischer Joghurt mit Früchten der Saison, 0,1l Orangensaft

#### Eierlei

8,90 €

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

#### Orient

12,90 €

selbstgemachter Humus und Dattel-Chili-Dip, Tomaten-Gurkensalat, zwei Bio-Rühreier, ein warmes Pitabrot,

#### Mediterran

13,90 €

Serrano Schinken, Tete de Moine-Käse, Ruccola, Tomaten, Büffelmozzarella 1 Brötchen, Ciabatta, Obst der Saison, Butter und Frischkäse



### Familienfrühstück St. Dionys

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

für 2 Personen 35,00 €  
 je zusätzl. Erw. 16,00 €  
 je Kind 10,00€  
 Single 18,50 €

### Frühstücksbuffet

Nach Ankündigung, an Feiertagen wie Familienfrühstück, zusätzlich: Avocados, Lachs, Wraps, Joghurt mit Früchten, Müsli, Tomate-Mozzarella, Rührei mit Bacon, Fischdips, Prosecco, Wasser

pro Person 29,50 €  
 Kind 6 – 10 14,50 €

### Brunchbuffet

Nach Ankündigung, an Feiertagen  
 Wie Frühstücksbuffet, zusätzlich: Suppe, Quiche

pro Person 33,00 €  
 Kind 6 – 10 16,00 €

### Extras, nur in Verbindung mit Frühstück

1 Scheibe Bäckerbrot / Brötchen 1	1,50 €
1 ofenwarmes Croissant / Pita 1	2,00 €
1 Portion Dattelcrème oder andere Dips 7	3,00 €
1 hartgekochtes Bio-Ei 3	2,00 €
2 Rühr- oder Spiegeleier 3	4,70 €
Glas Griechischer Joghurt 5,7,8 mit frischen Früchten	4,50 €
Portion Lachs (ca. 50 g) 4,a,b, (nur auf Vorbestellung)	5,50 €

### Kuchen / Waffeln 1,3,5,6,7

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

1 Stück Kuchen	4,60 €
1 Stück Kuchen mit Sahne	5,50 €
1 Stück Kuchentorte	4,90 €
1 Stück Napfkuchen / Muffin	2,90 €
1 Waffel mit Puderzucker	4,50 €
1 Waffel mit Sahne oder einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
1 Waffel mit warmen Sauerkirschen a	5,50 €
1 Waffel mit Sauerkirschen und Sahne bzw. 1 Kugel Vanilleeis a,b,k	6,20 €
1 ofenfrisches Croissant mit Butter	3,40 €



## Kleine Speisen

<b>Brot,1 Olivenöl und Za'atar</b>	<b>5,90 €</b>
Baguettebrot mit Olivenöl und einem Hauch von Orient	
<b>Griechischer Joghurt</b> <sup>5,7,8</sup>	<b>6,50 €</b>
mit frischen Früchten der Saison Honig und gerösteten Nüssen	
<b>Terrine Suppe</b> <sup>1,9</sup> <b>oder Eintopf</b> , dazu Baguettebrot	
<b>Suppe</b> vegetarisch	<b>7,90 €</b>
<b>Suppe</b> mit Wiener-Einlage	<b>8,90 €</b>
<b>Eintopf</b> , vegetarisch	<b>9,50 €</b>
<b>Eintopf</b> mit Fleisch oder Würstchen-Einlage	<b>10,90 €</b>
<b>Quiche / Pastete</b> <sup>1,3,7,a,h,</sup>	<b>8,50 €</b>
Saisonal wechselnd, Salatbeilage	
<b>Shakshuka</b> <sup>1,3,10</sup>	<b>9,50 €</b>
Israelisches Nationalgericht, Tomaten, Paprika, Koriander, orientalisch gewürzt, mit einem Bio-Ei und einem warmen Pitabrot	
<b>Hummusteller</b>	
Hummus, Tomaten-Gurkensalat, warmes Pitabrot	
<b>Sandwiches 1</b> , getoastet, mit Salatbeilage	<b>11,50 €</b>
<b>Mediterran</b> (Mozzarella, Serranoschinken, Tomaten, Ruccola)	
<b>Ziege</b> (Ziegenkäse, Dattelcreme, Preiselbeeren, Ruccola)	
<b>Orient</b> (gegr. Aubergine, Hummus, getrocknete Tomaten, Ruccola)	
<b>Balagan-Teller</b> <sup>1,3,9,13,a,b,c</sup>	<b>15,00 €</b>
hausgemachter Hummus, Zaziki, Tomaten-Gurkensalat, Gemüseküchlein, Schafskäse, Kalamata Oliven, gegrillte Aubergine und Zucchini, warmes Pitabrot	

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

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.

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 Sulfid / 14 Weichtiere.



## Getränkerte

### Kaffee i

#### Filterkaffee i

Bio, fairtrade, frisch gebrüht

Tasse	2,90 €
Pott	3,90 €
Thermoskanne	11,50 €

#### Americano i

Verlängerter Espresso aus dem Siebträger

einfach	2,90 €
doppelt	4,80 €

#### Espresso i

Bio, fairtrade

einfach	2,90 €
doppelt	3,90 €

#### Cappuccino i,h,7,8

Groß mit doppeltem Espresso

	3,40 €
Groß	5,30 €
mit Hafermilch	3,90 €
groß	5,50 €

#### Latte Macchiato i,h,7,8

3 Schichten im Glas

	4,40 €
mit Hafermilch	4,90 €

#### Milchkaffee i,h,7,8

Großer Pott Filterkaffee mit Espresso und viel Milch

	4,00 €
mit Hafermilch	4,90 €

### Kaffeespezialitäten (saisonal)

#### Eiscafé i,h,7

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Kaffeelikör in Kaffee

6,90 €

#### Café Affogato i,h,7

1 Kugel Vanilleeis in einem Espresso

5,50 €

#### Café Shooter a,h,i,7

Cappuccino, 40 ml Eierlikör, Krokant

7,00 €

#### Café d'Orange a,h,i,7

Cappuccino, 2 cl Kaffeelikör, 2 cl Orangenlikör, Orange

7,90 €



## Kakao <sup>h,7,8</sup>

	3,50 €
Pott	4,50 €
mit Hafermilch oder Sahne	4,00 €
Pott	4,90 €

## Tee

Diverse Teesorten aus der Box,

Glas 2,90 €

Whole-Leaf Bio Tea im Glas <sup>a</sup>

3,90 €

Tee Gschwendner

Chai Latte

Glas 4,50 €  
mit Hafermilch 5,20 €

Frischer Minz- oder Ingwertee

4,20 €

## Erfrischungsgetränke

Bionade

0,33 l 3,70 €

Ingwer-Orange, Himbeer-Pflaume, Zitrone, Holunder

Coca Cola <sup>a,i,K,l</sup>

0,33 l 3,70 €

auch light

Mineralwasser Viva con Agua

0,33 l 2,90 €

Laut und leise

0,75 l 6,20 €

Säfte <sup>a</sup>

0,25 l 3,50 €

Orange, Rhabarber, Apfel, Johannisbeer,

als Schorle 2,90 €

Maracuja

0,40 l 5,50 €

als Schorle 4,90 €

Limonada

0,2 l 3,90 €

Selbstgemachte Zitronenlimonade mit Minze auf Eis

0,4 l 5,90 €



## Bier <sup>1</sup>

**Veltins Premium** 0,33 l 3,50 €  
Spritzig, weich und elegant

**Jever Pils oder Fun**  
**Flensburger Pils** 0,33 l 3,50 €  
herb und klar – wie der Norden

**Störtebecker Pils** 0,50 l 4,80 €  
untergärig, erfrischend, eben ein norddeutsches Bier

**Erdinger Weizen** 0,50 l 4,90 €  
das Traditionsbier, mit oder ohne Alkohol

**Gösser NaturRadler** 0,50 l 4,90 €  
naturtrüb, urig fruchtig

**Mönchshof Naturradler** 0,50 l 4,50 €  
Naturtrüb, alkoholfrei

## Wein und Prickel

**Hauswein rot oder weiß** 0,20 l 5,50 €  
Tempranillo / Grauburgunder-Silvaner Flasche 0,75 19,50 €

**Weinschorle** 0,30 l 5,50 €  
Weiß oder rot

**Rosé** 0,20 l 6,40 €  
Wechselnde Rindchen's Weine Flasche 0,75 26,00 €

**Prosecco** 0,10 l 4,90 €  
unsere Hausmarke Flasche 0,75 21,90 €

**Rindchen's Sekt extra trocken** Piccolo 8,90 €  
Flasche, Naturkork, Wachenheim 0,75 l 33,00 €



## Longdrinks

<b>Aperol Spritz</b> <sup>a,j</sup>		
Aperol, Prosecco, Mineralwasser auf Eis		<b>7,00 €</b>
<b>Balagan Spritz</b>		
Cointreau, Rosé, Himbeeren, Mineralwasser		<b>7,50 €</b>
<b>Campari auf Eis</b> <sup>a</sup>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Campari Soda oder Orange</b> <sup>a</sup>		<b>6,90 €</b>
4 cl Campari auf Eis, mit Mineralwasser oder O-Saft		
<b>Gin Tonic</b>		<b>6,50 €</b>
4 cl Gin, mit Eis und Tonicwasser aufgegossen		
<b>Pink Lady</b> <sup>a</sup>		
Hausgemachte Limonada, Gin, Prosecco, Grenadine		<b>7,50 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b>		<b>7,90 €</b>
5 cl Tequila, Zitronen- und Orangensaft, Grenadine		

## Schnaps

<b>Cointreau</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Doppelkorn</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Rum</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>

Mögliche Zusatzstoffe sind bei den Getränken 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.

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.