FEINE KURVE

COFFEE & BREAKFAST

Herzlich Willkommen im Café Feine Kurve

MENÜKARTE

Wir sind Elena, Annika und Oliver, Geschwister und die Gesichter hinter diesem gemütlichen Café. Mit viel Liebe zum Detail und einer Leidenschaft für guten Kaffee haben wir diesen Ort geschaffen, an dem sich jeder willkommen fühlen soll.

Wir bedienen euch gerne am Tisch, Bezahlung erfolgt dann vorne an der Theke.

Wir freuen uns, dass ihr da seid!

Instagram: @feinekurve

Arbeiten am Laptop/Tablet sind hier nicht gestattet.

FEINE KURVE
COFFEE & BREAKFAST

HERBST SPECIAL

Getränke

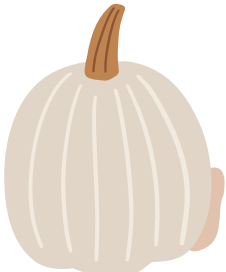
Apple Pie Caramel Latte
Espressoshot, Apple-Pie Sirup, Caramelsoße
Zimtpulver, Milch (oder Alternative) 5,90

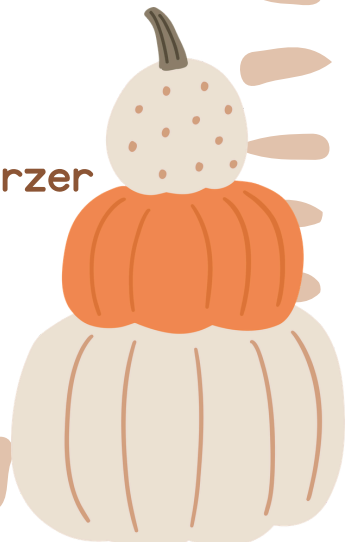
Caramel Dark Chocolate Latte
Espressoshot, Schokoladensoße, Caramelsirup,
Kakaopulver, Milch (oder Alternative) 5,90

Speisen

Golden Bowl Porridge (vegan)
Hafer-Mandel-Zimt Porridge, Walnüsse, Mandeln,
Kürbiskerne, Banane, Birne, Beeren und Nussmus 12,90

Cottage Cream Feigen Stulle
körniger Frischkäse, Feigen, Honig, Walnüsse,
Pistazienkerne, Pistaziencreme-Swirl & schwarzer
Sesam 12,90





Brunch-Menü bis 14:30

auf geröstetem Landbrot

Caprese

mit aromatischem Basilikum-Pesto, sonnengereiften Tomaten, zartem Mozzarella & frischem Basilikum, verfeinert mit Balsamico-Creme – wie ein Kurztrip nach Italien: leicht, frisch, dolce vita 11,90

Grünbrot

hausgemachte Avocadocreme, Pinienkerne & Kresse – frisch, leicht & genau das, was dir jetzt gerade gut tut 10,90

+ mit extra Räucherlachs & Radieschen 3,00
+ mit extra gekochtem Ei 2,00
- ***vegan** auf Nachfrage möglich!*

UNSERE EMPFEHLUNG

+ oder alles in einem mit Lachs & Ei... voller Genuss mit extra Protein; sättigend, ausgewogen & genau die richtige Entscheidung 5,00

Burrata Rustica

mit cremiger Burrata, zartem Blattspinat, saftigen Tomaten & feinem Serrano-Schinken, veredelt mit Balsamico-Creme & Honig-Senf-Dressing – fein, ausgewogen & ein Genuss, der bleibt 14,90

auf gegrilltem Toast

Signature Club-Sandwich

Die Base mit geschmolzenem Cheddar & Emmentaler mit frischem Blattspinat, saftiger Tomate & knackiger saurer Gurke, abgerundet mit hausgemachtem Mayo-Senf-Dressing & garniert auf Salzchips – warm, würzig & genau der Comfort-Food Moment, den du jetzt brauchst. 9,90

+ mit extra Hähnchenbrustaufschnitt 2,00
+ mit extra gekochtem Ei 2,00

***Upgrade** mit Hähnchenbrustaufschnitt & gekochtem Ei gemeinsam +3,00*

Brunch-Menü bis 14:30

Skyr Bowl (high Protein)
cremige high Protein Skyr-Honig-Mischung mit Haferflocken, knusprigem Granola & Chiapudding, getoppt mit Banane & verschiedenen Beeren, verfeinert mit Mandelmus - leicht, sättigend & voller Energie 11,90

Beeren-Waffeln
warme, goldene Waffeln mit geschmolzenem Nutella & feinem Ahornsirup, getoppt mit frischen Beeren und süßer Banane – fruchtig, schokoladig & einfach zum Dahinschmelzen.
Perfekt als Nachtisch zu zweit genießen - oder alleine & keinem was abgeben... 13,90

Tageskuchen - ganztags

Wir bieten täglich hausgemachte Kuchen & Torten an. Diese findest du an der Theke.

Kuchen 4,20
Torte 5,90

Arbeiten am Laptop/Tablet sind hier nicht gestattet.

Snacks ab 14:30

Cheesy-Sandwich
gegrillter Toast mit geschmolzenem Cheddar & Emmentaler, dazu knackige saure Gurke - herzhaft, warm & genau das richtige für den ersten Drink 8,90

Club-Sandwich
gegrillter Toast mit geschmolzenem Cheddar & Emmentaler mit frischem Blattspinat, Tomate, unserem hausgemachten Mayo-Senf-Dressing, Hähnchenbrustaufschnitt sowie hart gekochtem Ei sättigend, würzig & ein echter Klassiker neu gedacht 10,90

Avo-Ciabatta (vegan)
knuspriges Ciabatta mit hausgemachter Avocadocreme, Pinienkernen & Kresse - cremig, frisch & genau das Richtige zum Sundowner 9,90

Salzchips
knusprig, salzig & gefährlich schnell leer – der perfekte Begleiter für deinen Aperitif 3,00

Nachos mit Dip
knusprige Tortilla-Chips, serviert mit cremigem Käse-Dip – perfekt zum Teilen & Genießen 4,50

Arbeiten am Laptop/Tablet sind hier nicht gestattet.

Kaffee

Espresso 2,40

Espresso Doppio 2,90

Espresso Macchiato 2,60

Café Crema 3,50

Cappuccino Doppio 4,70

Latte Macchiato 4,70

Flat White 4,20

Chococino dunkel/weiß 5,20

Auf Wunsch:

- entkoffeinierter Kaffee
- Iced
- Dirty (Espressoshot) +0,50

- Caramel-/Vanille-/Zimtsirup +0,50
- Sahne +0,50

Milchalternativen:

Hafer-/Mandel-/Kokos- oder laktosefreie Milch
natürlich ohne Aufpreis ;)

Schokolade 4,90

dunkle heiße Schokolade

weiße heiße Schokolade

Tee 4,20

Schwarzer Tee

Grüner Tee

Earl Grey Tee

Früchtetee

Pfefferminztee

Kamillentee

Frische heiße Minze

Frische heiße Zitrone

Frischer Ingwertee

Arbeiten am Laptop/Tablet sind hier nicht gestattet.

Flavoured Lattes

Chai Latte 4,90

Pumpkin Spice Latte 4,90

Lebkuchen Latte 4,90

Mach mich Dirty!
(Espresso-Shot)

Matcha Latte 5,20

Iced Strawberry Matcha Latte 5,90

Iced Mango Matcha Latte 5,90

Softgetränke

Wasser still/spritzig
Acqua Morelli 0,25l 3,90
Acqua Morelli 0,75l 5,20

Frisch gepresster Orangensaft 0,25l 4,90

Fritz 0,33l 3,70
Kola
Kola Zuckerfrei
Misch Masch
Apfel-Kirsch-Holunder
Zitrone
Ingwer-Limette

Fritz Bio 0,33l 3,90
Apfelschorle
Ananas-Limette

Elephant Bay 0,33l 3,90
Eistee Pfirsich Zuckerfrei

Arbeiten am Laptop/Tablet sind hier nicht gestattet.

Homemade Lemonades 0,5l 6,90

Zitrone-Minze Limonade
Limette-Holunderblüte Limonade
Limette-Holunderblüte Limonade Zuckerfrei
Grapefruit-Orange-Rosmarin Limonade
Mango-Limetten Spritz
Erdbeer-Minz Spritz

Aperitifs 7,50

Aperol Spritz
Aperol Pink Grapefruit Spritz
Sarti Spritz
Sarti Lemon
Limoncello Spritz
Limoncello Pink Grapefruit Spritz
Hugo

Secco 0,1l 3,90
Mimosa 0,2l 5,70

BIER & WEIN

Bayreuther Hell 0,5l 4,10

Bayreuther Weizen 0,5l 4,10

Bayreuther alkoholfreies Bier 0,5l 4,10

Markus Meier Cuba Cuvee Weißwein
0,2l 5,90
0,75l 19,00

Scaia Rosato Roséwein
0,2l 6,20
0,75l 21,00

Arbeiten am Laptop/Tablet sind hier nicht gestattet.

Öffnungszeiten

Montag	10:00–17:30
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	10:00–17:30
Donnerstag	10:00–17:30
Freitag	10:00–17:30
Samstag	10:00–17:30
Sonntag	10:00–17:30

Hinweis:
Das Arbeiten am Laptop/Tablet ist hier nicht gestattet.
Wir sind ein Ort zum yappen ;)

Allergene & Zusatzstoffe

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal oder in unserer separaten Allergenenmappe.

Glutenfreie Alternative: unsere Brotspeisen können auf Wunsch auch mit glutenfreiem Brot zubereitet werden. Trotz Sorgfalt können wir jedoch eine Kreuzkontamination nicht komplett ausschließen.