

Feynes Frühstück im
Feynsinn

Mo - Fr : 9.00 - 15.00 h Sa : 9.30 - 16.00 h So : 10.00 - 16.00 h

Feyne Extras oder zum selbst zusammenstellen, bitte nur 1 Zettel pro Tisch, vielen Dank!

Gebäck: alles A

- Portion Baguette (3 Scheiben) € 0,60
- 2 Scheiben Toast € 0,90
- 1 Scheibe Graubrot € 0,60
- 1 Scheibe Schwarzbrot € 0,90
- 1 Brötchen € 0,90
- 1 Körnerbrötchen € 1,20
- 1 Croissant € 1,60

Veganes für drauf:

- Hausgemachter Hummus K,H € 2,50
- Avocado-Tomaten-Tatar € 2,50
- Hausgemachte Konfitüre € 1,30

...und anderes:

- Bio-Butter G € 1,00
- Honig € 1,20
- Nutella E,F,G € 1,00
- Bio-Gouda G € 2,50
- Brie G € 1,60
- Frischkäse G € 2,50
- Hausgemachter Bio-Quark mit Kräutern G € 2,50
- Gereifter Ziegenkäse G € 2,90
- Geflügelsalami € 2,50
- Geflügel-Lyoner Fleischwurst € 2,50
- Serrano-Schinken € 2,90
- Gekochter Schinken ^{1,3,6} € 2,90
- Hausgebeizter Lachs D € 4,90
- Hart gekochtes Bio-Ei C € 1,30
- Weich gekochtes Bio-Ei C € 1,30

Extra Vitamine und andere Getränke :

Frisch gepresste Säfte:

- Orange
- Apfel
- Möhre
- Apfel-Möhre je 0,2l € 4,00

Smoothies:

- Green Smoothie
- Gurke-Apfel-Limette-Spinat (vegan)
- Red Smoothie
- Waldbeer-Hafermilch-Banane (vegan) je 0,3l € 6,50

Prickelndes:

- Bio-Prosecco rosé „Jarasole“, Venetien
- 0,1l € 4,90
- 0,75l € 30,90
- Crémant, extra brut, Weingut Schaller, Elsass
- 0,1l € 6,90
- 0,375l € 22,90
- 0,75l € 42,90



Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung,
Kontrollnummer DE-ÖKO-013
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie in unserer Speisekarte.
Stand: Juli 2020

Feynsinn
Café Bar Restaurant
Rathenauplatz 7 50674 Köln
Tel.: 0221 - 2409210 www.cafe-feynsinn.de

Feynes Frühstück im
Feynsinn

Mo - Fr : 9.00 - 15.00 h Sa : 9.30 - 16.00 h So : 10.00 - 16.00 h

Feyne Extras oder zum selbst zusammenstellen, bitte nur 1 Zettel pro Tisch, vielen Dank!

Gebäck: alles A

- Portion Baguette (3 Scheiben) € 0,60
- 2 Scheiben Toast € 0,90
- 1 Scheibe Graubrot € 0,60
- 1 Scheibe Schwarzbrot € 0,90
- 1 Brötchen € 0,90
- 1 Körnerbrötchen € 1,20
- 1 Croissant € 1,60

Veganes für drauf:

- Hausgemachter Hummus K,H € 2,50
- Avocado-Tomaten-Tatar € 2,50
- Hausgemachte Konfitüre € 1,30

...und anderes:

- Bio-Butter G € 1,00
- Honig € 1,20
- Nutella E,F,G € 1,00
- Bio-Gouda G € 2,50
- Brie G € 1,60
- Frischkäse G € 2,50
- Hausgemachter Bio-Quark mit Kräutern G € 2,50
- Gereifter Ziegenkäse G € 2,90
- Geflügelsalami € 2,50
- Geflügel-Lyoner Fleischwurst € 2,50
- Serrano-Schinken € 2,90
- Gekochter Schinken ^{1,3,6} € 2,90
- Hausgebeizter Lachs D € 4,90
- Hart gekochtes Bio-Ei C € 1,30
- Weich gekochtes Bio-Ei C € 1,30



Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung,
Kontrollnummer DE-ÖKO-013
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie in unserer Speisekarte.
Stand: Juli 2020

Feynsinn
Café Bar Restaurant
Rathenauplatz 7 50674 Köln
Tel.: 0221 - 2409210 www.cafe-feynsinn.de

Feynes Frühstück im
Feynsinn

Mo - Fr : 9.00 - 15.00 h Sa : 9.30 - 16.00 h So : 10.00 - 16.00 h

Feyne Extras oder zum selbst zusammenstellen, bitte nur 1 Zettel pro Tisch, vielen Dank!

○ *Französisches Frühstück* A,G
mit Croissant, Baguette, Bio-Butter
& hausgemachter Konfitüre € 5,50

○ *Klein und Feyn* A,C,G
mit Graubrot & Brötchen, Bio-Butter,
gekochtem Bio-Ei
& hausgemachter Konfitüre € 5,90

○ *Süßkartoffeltoast* A,C,G
mit Avocado-Tomaten-Tatar,
zwei Bio-Spiegeleiern,
roten Zwiebeln und Spinatsalat € 9,90

○ *Toutes les fromages* A,C,G,J
Graubrot, Schwarzbrot & Baguette,
dazu Bio-Butter, Brie, Bio-Gouda,
Ziegenkäse, hausgemachte Konfitüre,
Honig, Trauben & Feigensenf € 10,90

Vegane Köstlichkeiten

○ *Kleines Granola* A mit Soja-Joghurt
und Obst, Tomaten-Avocado-Tatar,
Hummus & Röstbaguette € 11,90

○ *French Toast* F,M, vegan
mit hausgemachter Konfitüre,
Bio-Ahornsirup & Obst € 7,50

Allerlei Eierlei:

○ 3 Bio-Rühreier A,C,G
○ 3 Bio-Spiegelei A,C,G
beides wird mit 2 Scheiben Röstbaguette
& Bio-Butter serviert, jeweils € 4,90
○ griechischer Feta G € 1,50
○ Tomate & Kräuter € 1,50
○ hausgebeizter Lachs D € 2,90
○ Bacon 1,3 € 1,50

○ 2 *pochierte Bio-Eier* A,C
mit geröstetem Graubrot, frischem Pfeffer
& Tomaten-Avocado-Tatar, Zitrone,
& unserem „Eßquisiten“ Olivenöl € 9,90

Neu bei uns:

○ *Shakshuka im Pfännchen* A,C,G
mit 2 pochierten Bio-Eiern in Paprika-
Tomatensauce, pikant abgeschmeckt mit
Kreuzkümmel, Olivenöl, Chili, serviert mit
Bio-Joghurt & Röstbrot € 10,90

○ *Hausgemachtes Banana-Bread* A,F, vegan
getoastet & hausgemachter Konfitüre
€ 5,90

Homemade Granola und anderes:

(Unser Granola: Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Haferflocken,
Quinoa, Chia, Lein- & Hanfsamen, Rohrzucker, Waldbeeren, Apfel
& Kakao-Nibs)

○ *Granola mit Bio-Joghurt* G
& Obstsalat € 6,90
○ *Veganes Granola*
mit Soja-Joghurt & Obst € 7,50
○ *Obstsalat* € 4,90
○ *Bio-Joghurt* G mit Obstsalat € 4,90
○ *Veganer Chia-Pudding* mit Waldbeeren,
Haferdrink & Bio-Ahornsirup € 5,90

Feynes Frühstück im
Feynsinn

Mo - Fr : 9.00 - 15.00 h Sa : 9.30 - 16.00 h So : 10.00 - 16.00 h

Feyne Extras oder zum selbst zusammenstellen, bitte nur 1 Zettel pro Tisch, vielen Dank!

○ *Französisches Frühstück* A,G
mit Croissant, Baguette, Bio-Butter
& hausgemachter Konfitüre € 5,50

○ *Klein und Feyn* A,C,G
mit Graubrot & Brötchen, Bio-Butter,
gekochtem Bio-Ei
& hausgemachter Konfitüre € 5,90

○ *Süßkartoffeltoast* A,C,G
mit Avocado-Tomaten-Tatar,
zwei Bio-Spiegeleiern,
roten Zwiebeln und Spinatsalat € 9,90

○ *Toutes les fromages* A,C,G,J
Graubrot, Schwarzbrot & Baguette,
dazu Bio-Butter, Brie, Bio-Gouda,
Ziegenkäse, hausgemachte Konfitüre,
Honig, Trauben & Feigensenf € 10,90

Vegane Köstlichkeiten

○ *Kleines Granola* A mit Soja-Joghurt
und Obst, Tomaten-Avocado-Tatar,
Hummus & Röstbaguette € 11,90

○ *French Toast* F,M, vegan
mit hausgemachter Konfitüre,
Bio-Ahornsirup & Obst € 7,50

Allerlei Eierlei:

○ 3 Bio-Rühreier A,C,G
○ 3 Bio-Spiegelei A,C,G
beides wird mit 2 Scheiben Röstbaguette
& Bio-Butter serviert, jeweils € 4,90
○ griechischer Feta G € 1,50
○ Tomate & Kräuter € 1,50
○ hausgebeizter Lachs D € 2,90
○ Bacon 1,3 € 1,50

○ 2 *pochierte Bio-Eier* A,C
mit geröstetem Graubrot, frischem Pfeffer
& Tomaten-Avocado-Tatar, Zitrone,
& unserem „Eßquisiten“ Olivenöl € 9,90

Neu bei uns:

○ *Shakshuka im Pfännchen* A,C,G
mit 2 pochierten Bio-Eiern in Paprika-
Tomatensauce, pikant abgeschmeckt mit
Kreuzkümmel, Olivenöl, Chili, serviert mit
Bio-Joghurt & Röstbrot € 10,90

○ *Hausgemachtes Banana-Bread* A,F, vegan
getoastet & hausgemachter Konfitüre
€ 5,90

Homemade Granola und anderes:

(Unser Granola: Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Haferflocken,
Quinoa, Chia, Lein- & Hanfsamen, Rohrzucker, Waldbeeren, Apfel
& Kakao-Nibs)

○ *Granola mit Bio-Joghurt* G
& Obstsalat € 6,90
○ *Veganes Granola*
mit Soja-Joghurt & Obst € 7,50
○ *Obstsalat* € 4,90
○ *Bio-Joghurt* G mit Obstsalat € 4,90
○ *Veganer Chia-Pudding* mit Waldbeeren,
Haferdrink & Bio-Ahornsirup € 5,90