

Feynsinn

Frühstück

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

Französisches Frühstück ^{A,G} mit Croissant, Baguette, Bio-Butter & hausgemachter Konfitüre	7,50
Klein und Feyn ^{A,C,G} mit Graubrot & Brötchen, Bio-Butter, gekochtem Bio-Ei & hausgemachter Konfitüre	7,90
Gegrillte Süsskartoffel ^{A,C,G} mit Avocado-Tomaten-Tatar, zwei Bio-Spiegeleiern, roten Zwiebeln und Spinatsalat	13,90
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
Toutes les fromages ^{A,C,G,J} Graubrot, Schwarzbrot & Baguette, dazu Bio-Butter, Brie, Bio-Gouda, Ziegenkäse, hausgemachte Konfitüre, Honig Trauben & Feigensenf	14,90
Veganer Frühstücksburger ^{A,F} Weizen-Bun, veganes Rührei, Salat, Kresse, Avocado, Tomate, Gurke & vegane Sourcream	10,90
Eggs Benedict ^{A,C} vom Bio-Ei auf einem Weizen-Bun mit Avocadocrème, red pickled onions, Babyspinat und Sauce Hollandaise dazu: - Bacon 1,3 - graved Lachs	14,90 2,50 4,50
Holzfüllerfrühstück ^{C,J,G} Omelette aus 3 Bio-Eiern, mit gebratenen Champignons, geschmorten roten Zwiebeln, Petersilie und Sourcream, dazu 2 Scheiben Baguette	12,50

Frühstücksspecial:

Vegane Pancakes ^{A,H} mit karamellisierten Beeren und Granolacrunch	9,90
Feynsinns' Strammer Lachs Graubrot, Bio-Butter, graved Lachs, Sourcream und 2 Bio-Spiegeleier	13,90
Allerlei Eierlei: - 3 Bio-Rühreier ^{A,C,G} - 3 Bio-Spiegeleier ^{A,C,G} beides wird mit 2 Scheiben Röstbaguette & Bio-Butter serviert, jeweils dazu: - griechischer Feta ^G - Tomate & Kräuter - graved Lachs ^D - Bacon 1,3	6,90 1,90 1,90 4,50 2,50
Feynsinn Spezial ^{A,C,G,L} 2 pochierte Bio-Eier im Glas mit Schnittlauch, Essig und Olivenöl, dazu ein Vollkorntoast mit hausgemachtem Hummus, Ziegenkäse & Tomaten	12,50
Feynsinns Avocado-Stulle ^{A,H,K} mit Avocadocrème, Rucola, Radieschen, Kresse & Leinsamen dazu: - 2 Bio-Spiegeleier ^C - Bacon 1,3	11,90 4,00 2,50
Spring Breakfast Bowl Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mango und Granatapfelkerne, geröstetes Brot, gekochtes Bio-Ei & Avocado-Vinaigrette	14,90

 @feynsinn

Follow us!

Feynsinn

Frühstück

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

Französisches Frühstück ^{A,G} mit Croissant, Baguette, Bio-Butter & hausgemachter Konfitüre	7,50
Klein und Feyn ^{A,C,G} mit Graubrot & Brötchen, Bio-Butter, gekochtem Bio-Ei & hausgemachter Konfitüre	7,90
Gegrillte Süsskartoffel ^{A,C,G} mit Avocado-Tomaten-Tatar, zwei Bio-Spiegeleiern, roten Zwiebeln und Spinatsalat	13,90
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
Toutes les fromages ^{A,C,G,J} Graubrot, Schwarzbrot & Baguette, dazu Bio-Butter, Brie, Bio-Gouda, Ziegenkäse, hausgemachte Konfitüre, Honig Trauben & Feigensenf	14,90
Veganer Frühstücksburger ^{A,F} Weizen-Bun, veganes Rührei, Salat, Kresse, Avocado, Tomate, Gurke & vegane Sourcream	10,90
Eggs Benedict ^{A,C} vom Bio-Ei auf einem Weizen-Bun mit Avocadocrème, red pickled onions, Babyspinat und Sauce Hollandaise dazu: - Bacon 1,3 - graved Lachs	14,90 2,50 4,50
Holzfüllerfrühstück ^{C,J,G} Omelette aus 3 Bio-Eiern, mit gebratenen Champignons, geschmorten roten Zwiebeln, Petersilie und Sourcream, dazu 2 Scheiben Baguette	12,50

Frühstücksspecial:

Vegane Pancakes ^{A,H} mit karamellisierten Beeren und Granolacrunch	9,90
Feynsinns' Strammer Lachs Graubrot, Bio-Butter, graved Lachs, Sourcream und 2 Bio-Spiegeleier	13,90
Allerlei Eierlei: - 3 Bio-Rühreier ^{A,C,G} - 3 Bio-Spiegeleier ^{A,C,G} beides wird mit 2 Scheiben Röstbaguette & Bio-Butter serviert, jeweils dazu: - griechischer Feta ^G - Tomate & Kräuter - graved Lachs ^D - Bacon 1,3	6,90 1,90 1,90 4,50 2,50
Feynsinn Spezial ^{A,C,G,L} 2 pochierte Bio-Eier im Glas mit Schnittlauch, Essig und Olivenöl, dazu ein Vollkorntoast mit hausgemachtem Hummus, Ziegenkäse & Tomaten	12,50
Feynsinns Avocado-Stulle ^{A,H,K} mit Avocadocrème, Rucola, Radieschen, Kresse & Leinsamen dazu: - 2 Bio-Spiegeleier ^C - Bacon 1,3	11,90 4,00 2,50
Spring Breakfast Bowl Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mango und Granatapfelkerne, geröstetes Brot, gekochtes Bio-Ei & Avocado-Vinaigrette	14,90

 @feynsinn

Follow us!

Feynsinn

Gebäck: alles A

Portion Baguette (3 Scheiben)	1,00
Scheiben Vollkorn-Toast	1,50
Scheibe Graubrot	1,00
Scheibe Schwarzbrot	1,50
Brötchen	1,50
Körnerbrötchen	1,90
Croissant	2,50

Veganes für drauf:

Hausgemachter Hummus <small>K,H</small>	3,90
Hausgemachter Avocado-Dip	4,90
Hausgemachte Konfitüre	2,90

...und anderes:

Bio-Butter <small>G</small>	1,50
Bio-Honig	2,50
Bio-Gouda <small>G</small>	2,90
Brie <small>G</small>	2,90
Frischkäse <small>G</small>	2,90
Gereifter Ziegenkäse mit Bio-Honig <small>G</small>	4,90
Portion italienische Salami	3,90
Graved Lachs <small>D</small>	5,90
Hart gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90
Weich gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90



Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste : Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda

und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene

finden Sie in unserer Speisekarte.

Stand: Februar 2024

Homemade Granola, vegan und lecker :

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

mit Bio-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	8,50
mit Soja-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	9,90
Obstsalat	7,50

Extra Vitamine und andere Getränke :

Frisch gepresste Säfte:

Orange	
Apfel	
Möhre	
Apfel-Möhre	je 0,15l 4,90

Hausgemachte Limonaden

Mango-Basilikum oder Johannisbeer-Zitrone oder Limette-Minze	0,4l	5,90
--	------	------

Prickelndes:

Bio-Prosecco rosé „Jarasole“, Venetien	0,1l	6,50
	0,75l	34,90
Crémant, extra brut, Weingut Schaller, Elsass	0,375l	28,90

Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur gemütlich in großer Runde?

Frühstücksreservierungen ab 10 Personen
Wir verwöhnen Sie gerne mit einem individuellen
Frühstückstischbuffet. Sprechen Sie uns an oder
kontaktieren Sie uns per Mail:
info@cafe-feynsinn.de

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

Feynsinn

Gebäck: alles A

Portion Baguette (3 Scheiben)	1,00
Scheiben Vollkorn-Toast	1,50
Scheibe Graubrot	1,00
Scheibe Schwarzbrot	1,50
Brötchen	1,50
Körnerbrötchen	1,90
Croissant	2,50

Veganes für drauf:

Hausgemachter Hummus <small>K,H</small>	3,90
Hausgemachter Avocado-Dip	4,90
Hausgemachte Konfitüre	2,90

...und anderes:

Bio-Butter <small>G</small>	1,50
Bio-Honig	2,50
Bio-Gouda <small>G</small>	2,90
Brie <small>G</small>	2,90
Frischkäse <small>G</small>	2,90
Gereifter Ziegenkäse mit Bio-Honig <small>G</small>	4,90
Portion italienische Salami	3,90
Graved Lachs <small>D</small>	5,90
Hart gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90
Weich gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90



Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste : Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda

und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene

finden Sie in unserer Speisekarte.

Stand: Februar 2024

Homemade Granola, vegan und lecker :

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

mit Bio-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	8,50
mit Soja-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	9,90
Obstsalat	7,50

Extra Vitamine und andere Getränke :

Frisch gepresste Säfte:

Orange	
Apfel	
Möhre	
Apfel-Möhre	je 0,15l 4,90

Hausgemachte Limonaden

Mango-Basilikum oder Johannisbeer-Zitrone oder Limette-Minze	0,4l	5,90
--	------	------

Prickelndes:

Bio-Prosecco rosé „Jarasole“, Venetien	0,1l	6,50
	0,75l	34,90
Crémant, extra brut, Weingut Schaller, Elsass	0,375l	28,90

Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur gemütlich in großer Runde?

Frühstücksreservierungen ab 10 Personen
Wir verwöhnen Sie gerne mit einem individuellen
Frühstückstischbuffet. Sprechen Sie uns an oder
kontaktieren Sie uns per Mail:
info@cafe-feynsinn.de

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