

Hatari the
corner
cafe restaurant bar

SPEISEKARTE

bitte achtet auf unsere essenszeiten.
zusatzstoffe und alle allergene hängen aus.
einfach am tresen erfragen

FRÜHSTÜCK

wochenende & feiertags 10 - 13 h

(wir verwenden ausschließlich eier vom biohof osterheide)

„sweet“ 6.50€
rosmarin-ricotta, hausgemachte marmelade, nutella & honig, croissant, brötchen & bauernbrot

„mixed“ 8€
luftgetrockneter ital. landschinken, baguette-salami, pikante ital. salami, gekochter schinken, manchego & emmentaler käse, hausgemachte marmelade, brötchen, vollkorn & bauernbrot

„vegetarisch“ 7,90€
avocado smash, rosmarin- ricotta, manchego & emmentaler käse, hausgemachte marmelade, rote beete-meerrettich aufstrich, brötchen, vollkorn & bauernbrot

„vegan“ 8,20€
sweet chili räuchertofu, avocado smash, hausgemachter rote beete meerrettich aufstrich, hausgemachte marmelade, süß-saurer kürbis, brötchen, vollkorn & bauernbrot

„the brunch“ 15,80€ / für 2 pers. 25€
egg benedict royal/florentine nach Wahl mit kleinem salat, knuspriges vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig & früchten, luftgetrockneter ital. landschinken, pikante ital. salami, baguette-salami, gekochter schinken, manchego & emmentaler käse, rosmarin-ricotta, avocado smash, rote beete meerrettich aufstrich, hausgemachte marmelade, croissant, brötchen, vollkorn & bauernbrot

SMOOTHIES	0,4l	5€
-----------	------	----

„i love pink“
himbeere, erdbeere, banane,
rote-beete, acai

„get your greens“
ananas, banane, salat, spinat,
minze, weizengras

HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,4l
-----------------------	------

himbeer, zitrone, minze	4,30€
-------------------------	-------

erdbeer, rhabarber	4,30€
--------------------	-------

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK:

- frisch gepresster o-saft	3,20€
----------------------------	-------

- pochiertes bio-ei	1,60€
---------------------	-------

- knuspriges vollkornmüsli mit bio-joghurt, honig & früchten	5,80€
--	-------

- rote beete- meerrettich-aufstrich	2,80€
--	-------

- sweet chili-räuchertofu	2,80€
---------------------------	-------

- avocado smash	2,80€
-----------------	-------

- rosmarin-ricotta	2,30€
--------------------	-------

- räucherlachs	2,30€
----------------	-------

- hausgemachte marmelade	2,30€
--------------------------	-------

- nutella, honig, brot, brötchen	je 1€
-------------------------------------	-------

- croissant	1,50€
-------------	-------

GERICHTE MIT EI:

(mit 2 pochierten bio-eiern auf geröstetem bauernbrot, leichter hollandaise & kleinem salat)

„egg benedict“ 7,90€
gekochter schinken, spinat, tomate

„egg royale“ 8,60€
geräucherter lachs, spinat, tomate

„egg florentine“ 7,70€
spinat, tomate, getrocknete tomate

„the vegetarian 7,90€
guapa stack“
auf geröstetes landbrot, mit grober guacamole, frischen und getrockneten tomaten, balsamico-schalotten, pochiertem bioei, rucola mit dijonsenf-vinaigrette

auch vegan ohne ei 7,50€

PANCAKES

„classic“ 6,50€
mit ahornsirup & butter

„blueberry“ 8€
mit blaubeerragout, frischen beeren & himbeer-zitronensirup

„zickig“ 9,50€
mit karamellisertem ziegenkäse, ahornsirup, erdbeer-rhabarber-marmelade & landschinkenchips

„salmon“ 9€
mit geräuchertem lachs, limonen sour creme, gurke, dill & mangochutney

werktags ab 16h
wochenende + feiertags ab 13h

VORSPEISEN:

„ziege“ 7,30€
gratinierter ziegenkäse an
mariniertem rucola, süss-saurer
kürbis, karamellisierter apfel

auch als hauptspeise 10,90€

smoked salmon auf guacamole 8€
mit ciabatta-kräutercroutons,
sour cream, dijonsenfinaigrette,
lime

SALADS

grosser gemischter 10,30€
blattsalat mit balsamico-
dressing

*mit feta & olive 11,30€

*mit thuna, kapern 11,30€
und roten zwiebeln

kleiner gemischter 5,80€
blattalat mit
balsamicodressing

werktags ab 16h
wochenende + feiertags ab 13h

WARM SOUL FOOD

„the hamshuka“ 12,50€
jerusalem style spicy beef und
lammhack, rote bete humus,
kichererbsen-gurkensalat mit
schwarzem sesam, gemüse-sticks.
rosmarinkartoffeln, petersilien-
tomatenpesto, pide

„real tex mex chili“ 12,50€
long cooked beef chili mit cotija
style cheese, sour cream, maistaco-
chips, roter wildreis, grobe
guacamole, red cabbage cole slaw mit
cranberries

vegan

„sri lanka dal“ 10,50€
malayisches linsencurry mit veganem
zitronenjoghurt, mangochutney,
gemüse-noodles und rotem wildreis

„lebanon vegetables“ 12€
arabische, karamellisierte
aubergine, -zucchini,
-staudensellerie mit datteln und
rosinen, rote beete humus,
kichererbsen-gurkensalat mit
schwarzem sesam, rosmarinkartoffeln,
petersilien-tomatenpesto, gemüse-
sticks, pide

„new california bowl“ 12,20€
grobe guacamole, roter wildreis mit
erdnuss-lemon sauce, gebratene
austernpilze,
rosmarinkartoffeln, rote beete humus
mit kräutercroutons, kichererbsen-
gurkensalat, goji beeren, kirsch-
tomaten, marinierter blattsalat mit
dijonsenf-dressing, karotten &
zucchini noodles

werktags ab 16h
wochenende + feiertags ab 13h

ORGANIC BURGER, STACK + STEAK

„the alabama old style“ 13,00€
bioland beef, rotweinemarmelade,
karamellisierte zwiebeln, geröstet.
italienischer landschinken, feta,
friseesalat, dijonsenf-vinaigrette,
rosmarinkartoffeln

„the don marco burger“ 13€
bioland beef, cheddar, trüffelmayo,
gegrillter bacon, chipotle salsa,
pochiertes bioei, tomate, blattsalat,
balsamico vinaigrette
dazu rosmarinkartoffeln

„vegan alabama old style“ 12,80€
mariniertes seitan, rotwein-
marmelade, karamellisierte zwiebeln,
gurke, tomate, friséesalat und
dijonsenf-vinaigrette
dazu rosmarinkartoffeln

„pulled beef stack“ 13€
auf geröstetem landbrot, port-bbq
jus, karamellisierten zwiebeln, red
cabbage cole slaw, sour cream, cotija
style cheese, salat mit dijonsenf-
dressing

„the **vegetarian** guapa stack“ 11,50€
auf geröstetes landbrot, mit grober
guacamole, frischen und getrockneten
tomaten, balsamico-schalotten,
pochiertem bioei, rucola mit
dijonsenf-vinaigrette

auch **vegan** ohne ei 11€

werktags ab 16h, we + feiertags ab 15h

RUMPSTEAK 19,80€

mit kräuterbutter, jus,
rosmarinkartoffeln und salat

werktags ab 16h
wochenende + feiertags ab 15h

PIZZA

mit cremigem mozzarella und
fruchtiger tomatensugo

„mager“ basilikum	8,40€
„wurstig“ scharfe italienische salami	9,50€
„fischig“ thuna, rote zwiebeln	9,90€
„saufischig“ sardellen, kapern	9,50€
„klassisch“ gekochter schinken, champions, milde peperoni	10,40€
„chefig“ scharfe italienische salami, taleggiokäse	11,20€

„parmaig“ getrockneter italienischer landschinken, rucola, parmesan	11,60€
„babe“ gegrillte aubergine, rosmarin- ricotta, kirschtomaten, waldhonig, rucola	11,20€
„ricola“ getrockneter italienischer landschinken, kirschtomaten, rosmarin-ricotta, rucola	11,50€
„zickig“ ziegenkäse, karamellisierter apfel, kirschtomaten, geröstete kürbiskerne, balsamicoreme	11,60€
„auberge“ gegrillte aubergine, ziegen- frischkäse, kirschtomaten, knoblauchöl	11,60€
„harry vegan“ gegrillte aubergine, kirsch- tomaten, karamellierte zwiebeln (kein käse)	10,80€

werktags ab 16h
wochenende + feiertags ab 13h

DESSERT

halbfüssiges schokoküchlein 6,50€
mit vanilleeis + pflaumenkompott

new york cheesecake 5,50€
mit blaubeerragout
