

Menu

Liebe Gäste!
Wir bereiten alle Speisen frisch zu!
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen spricht bitte unser Personal an!
Eine Liste möglicher Allergene liegt am Tresen zur Einsicht aus.
Wir legen wert auf frische saisonale Produkte und verzichten auf unnatürliche Zutaten.

Quesadillas ohne Fleisch

--> 8,00€ / 7.50 to go
--> warme Weizentortillas mit Käse in verschiedenen Variationen mit Salat und hausgemachten Dips.

Borderline

mexikanisch würzig mit hausgemachtem Bohnenmus und Mais

Süße Ziege

Süßlich, französisch mit Süßkartoffel, Thymian, Ziegenkäse und Birnenconfit

Peanut Okavango

afrikanisch erdnussig mit Zucchini, hausgemachter Erdnusssoße, karamellisierten roten Zwiebeln

Rumdatteln und Blaumachen

marrokanisch-bayrisch mit hausgemachtem Dattel-Minz-Pesto, saftiger grüner Paprika und Blauschimmelkäse

Romina Power

toskanisch pikant mit Tomaten-Auberginen-Füllung

Vegane Varianten sind möglich - bitte erfragen +1€ Aufpreis.

Quesadillas mit Fleisch

--> 8,00€ / 7.50 to go
--> warme Weizentortillas mit Käse in verschiedenen Variationen mit Salat und hausgemachten Dips.

Korea Bonita

Süßlich, ganz leicht scharf, mit koreanisch gewürztem Rindfleisch

Scharfes Hühnchen, Du

Schärfe, Kräuter, nussig, fruchtig mit Chicken mit spicy Gewürzen, rote Zwiebeln und hausgemachtem Pesto aus: Basilikum, Koreander, Mandel, Parmesan

Rumdatteln und Blaumachen

marrokanisch-bayrisch mit hausgemachtem Dattel-Minz-Pesto, gebratenem Bacon, grüner Paprika und Blauschimmelkäse

Peanut Chicken Okavango

afrikanisch erdnussig mit Hühnerfleisch, Zucchini, hausgemachter Erdnusssoße, und karamellisierten

Kuchen, Kekse, Quiche

--> saisonal, hausgemacht, siehe Theke!

Toasties

--> Alle 4.80€

French Toast oder Armer Ritter?

süßes Vanille-Brioche-Brot gebacken, dazu Beerenbutter - hmhhh!

Tel Aviv Toast

eigene Kreation aus süßem Brioche Brot mit hausgemachter Creme, Birnen-Zwiebel-Confit, Kräutern...und Sardellen (klassisch) oder vegetarisch, mit kleinem Salat

Cheesy Toasty

Gegrilltes Käsetoast aus kräftigem Brot, Cheddar und Birnenzwiebelconfit.

„No Go!“

Gegrilltes Toast aus kräftigem Brot, hausgemachte Erdnusscreme, Honig und Banane

Hummus

--> 4.80€

Frisches hausgemachtes Hummus mit Brot

wahlweise dazu:
--> 1.50€ /Fleisch 2.00€
+ Salat und frisches Gemüse (z.B. Rote Beete, Paprika, Tomate, Gurke, saisonal)
+ 1 Spiegelei
+ Hühnerfleisch
+ Nüsse (gemischt)
+ Süßkartoffelwürfel mit Thymian
+ Ziegenkäse
+ Tomaten-Auberginen-Mus

Frühstück

Sa & So 9-15Uhr!

Porridge mit Obst 4,80€
extra: Nüsse und Kardamom-Zimt-Gewürz, 1.50€

Breakfast Quesadilla „Hubert“ 7.50€

Käse Tortilla mit Bacon, dazu Rührei aus 2 Bio Eiern und Salat

Breakfast Quesadilla „Margarete“ 7.50€

warme Tortilla mit Tomaten, Mozarellakäse und Basilikum, dazu Rührei aus 2 Bio Eiern und Salat

Exit Brexit 7.50€

English Refried Beans, Spiegelei (bio), Cheddar-Cheese-Chilie-Würstchen, Orangenmarmelade, Salbeibutter-Toast, Salat

2 Ei-Omelette oder Rührei 4.50€

mit kleinem Salat und Brot dazu wahlweise:
rote Zwiebeln +0,20€
Cheddar/Bergkäse +0,50€
Schinkenspeck +1,00€
Tomaten +0,50€
ein extra Ei +1,00€

Pancakes mit bio Ahornsirup

(4 Stück) 4.50€
(8 Stück) 7.00€
extra Ahornsirup 1.50€

Zum Frühstück gibt es auch alle Toasties, Quesadillas und Hummusteller!

ÖFFNUNGSZEITEN & KONTAKT

Mo: Ruhetag
Di-Fr: 12-22Uhr
Sa-So: 9-22Uhr

Anmeldungen bei größeren Gruppen erbeten: kakaduberlin@gmail.com
01788356758 oder 015752613099

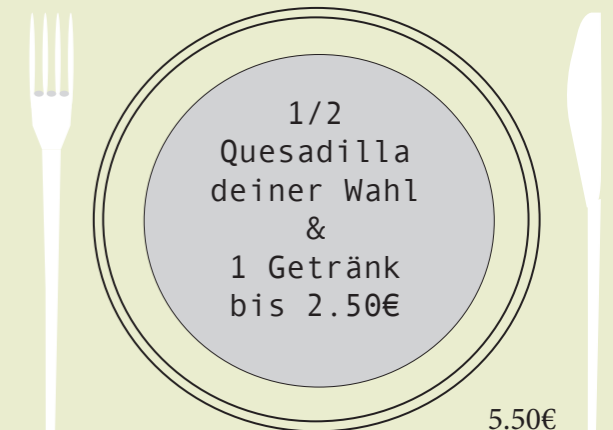
Küchenschluss: 30min vor Schluß

Quesadilla deiner Wahl „auf die Hand“



4.00€

Mittagstisch wochentags 12-14Uhr



5.50€

Specials siehe Tafel!

warm wheat tortillas with cheese, different variations

vegetarian versions:

Refried Mexican style bean paste and corn
comes with sour creme and picco de gallo salsa

with sweet potatoes, thyme, goat cheese, pear onion confit and cheese / comes with salad

Zucchini, homemade peanut butter sauce, caramelized red onions, cheese / salad, hot sauce and sour creme

Moroccan-Bavrian taste; with date-mint-pesto, cheese,
bluecheese, juicy green pepper / salad

A fruity taste of Italy: with tomato eggplant cheese / salad

Sweet and a little spicy whisp of Korea: with minced beef
comes with sour creme and picco de gallo salsa

On the hot side: grille spicy chicken with red onions,
homemade pesto (koreander, basil, almonds, parmesan)
comes with sour creme / salad

Moroccan-Bavarian taste; with date-mint-pesto, fried bacon,
cheese, bluecheese, juicy green pepper / salad

Zucchini, homemade peanut butter sauce, caramelized red onions, cheese / salad, hot sauce and sour creme

Sweet fried vanilla bread with berry butter - mmm!

Our own creation of sweet brioche bread
with homemade cream, pear-onion confit, fresh herbs
and either anchovies or veggie version, small salad

Cheese toast with onion confit and small salad. Vegan option available.

Toast with homemade Peanutbutter Creme, honey and banana.

