

Süßes Frühstück

6,50

Croissant & Bayerischer Brezel mit Butter und hausgemachter Marmelade *G, M, E*

Mandel-Porridge

8,50

mit karamellisiertem Apfel, Walnüssen und Rosinen (vegan) *G, S*

Vanille-Joghurt

8,50

mit Bio Nuss-Granola, Saisonale Obst und Honig *M, S, G*

Hausgemachtes Bananenbrot

11,00

mit Guanaja Schokoladen-Soße, Gold gebackene Banane, Vanille-Mascarpone-Creme und gerösteten Mandeln *G, M, E, S*

Extra Vanilleeis

+3,00

Pancakes (3 Stück)

13,00

mit Vanillecreme, hausgemachten saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln *G, M, E, S*

Extra Karamellsoße

+1,50

Saisonales Obst

+3,50

Extra Vanilleeis

+3,00

Brown Butter Eggs

14,00

zwei pochierte Eier mit Kräuterquark, Babyspinat auf mediterrane Art, Chili bread crumbs *E, M*

Extra Speck

+2,50

Frühstücksmeister

15,00

drei Rühreier, Bacon, Hinterschinken, gegrillter Feta-Käse, geröstete Paprika, Ajvar Dip, marinierte Oliven & zwei Scheiben Brot *E, M, G*

Fitness-Frühstück

14,00

Avocado, zwei Spiegeleier, mediterranes Gemüse, Paprikasoße, Kartoffelterrinen, gemischter Salat & zwei Scheiben Haferflockenbrot *E, G*

Gemüse-Omelett

12,00

mit eingelegter Gurke & Kräuterquark, zwei knusprige Brote *E, M*

Egg Royale

14,00

getoastetes Briochebrot mit zwei pochierten Eiern, Avocado-Creme, Devil's Hollandaise-Sauce *G, E, M*

Toppings :

Lachs

+4,00

Hinterschinken

+3,50

Speck

+2,50

| | |
|--|--------------|
| Smach Croissant | 14,00 |
| zwei pochierten Eiern, Avocado-Creme, Schnittlauch-Mayonnaise, confierten Tomaten & Parmesan <i>G, E, M</i> | |
| Toppings : | |
| Lachs | +4,00 |
| Hinterschinken | +3,50 |
| Speck | +2,50 |
| | |
| Vital Bagel | 10,50 |
| Avocado, eingelegte Tomaten, Spiegelei, würzigen Kapern, Frischkäse & Mischsalat <i>G, E, M</i> | |
| Topping Lachs | +4,00 |
| | |
| Club-Sandwich | 15,00 |
| mit geröstetem Hähnchen, Kartoffelsticks, geschmolzener Käse, Tomaten, Eiersalat & Basilikum-Mayo <i>G, E, M</i> | |
| | |
| Bun Roll Deluxe | 12,00 |
| Brioche-Brötchen mit pochierten Eiern, Ricotta-Spinat - Creme, Graved, Lachs, hausgemachter Hollandaise-Sauce & eingelegten roten Zwiebeln <i>G, E, M, F</i> | |
| | |
| Butter Croissant | 2,50 |
| Brezel | 2,50 |

| | |
|--|--------------|
| Vegan Breakfast Plate | 14,00 |
| Herzhafte vegane Wurst, confierte Tomaten, gebratene Kräuterseitlinge, knusprige Hash Browns, hausgemachte Baked Beans, saisonales Gemüse & Avocado-Toast. <i>G, S</i> | |

| | |
|--|--------------|
| Fried Chicken Bun | 13,00 |
| burger bun mit frittiertem Hähnchen, geschmolzenem Käse, Gochujang Mayo, Tomaten & eingelegtem Gurken. | |
| Extra Süßkartoffeln | +3,00 |

EIER

Alle Eier Gerichte werden mit einer Portion Butter und Weißbrot serviert.

| | |
|----------------------|-------------|
| Spiegelei (2 Stück) | 7,00 |
| Rührei (3 Stück) | 9,00 |
| Omelette (3 Stück) | 9,00 |
| Gekochtes Ei (Stück) | 3,00 |

EXTRA

| | |
|---------------------------|-------------|
| Extra Merguez | 4,00 |
| Extra Italienische Salami | 3,00 |
| Extra Hinterkochen | 3,00 |
| Nürnberger Würstchen | 3,00 |

Caprese-Salat 13,00

büffel mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, geröstetes Brot mit Oregano, Knoblauch-Olivenöl & geröstete Paprika *G, M*

Hähnchensalat 12,00

Hähnchenbrust eingelegten Tomaten, Croutons und gekochtem Ei ,Mischsalat & hausgemachtem Dressing *G, E, M*

Garnelensalat 11,00

Gebratene Garnelen auf gemischtem Salat mit hausgemachten eingelegten Zwiebeln, marinierten Oliven und unserem Hausdressing. *F, M*

Topping: Gekochtes Ei +3,00

Riso nero Salat 11,00

Vollkorn-Schwarzer Reis mit mariniertem Gemüse, frischer Avocado, gerösteten Zwiebeln, Balsamico-Dressing

Toppings:

Gebratene Garnelen^F +3,50

Lachs^F +4,00

Hähnchen Caesar 11,00

Schnitzel

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel cremigem Caesar-Dressing, Salat, Parmesan & Croûtons. *G, E, M*

Tagessuppe 6,50

Bei Fragen zur Tagessuppe wenden Sie sich bitte an unser Team.

Ziegenkäse im Filoteig 8,00 mit Honig & Thymian

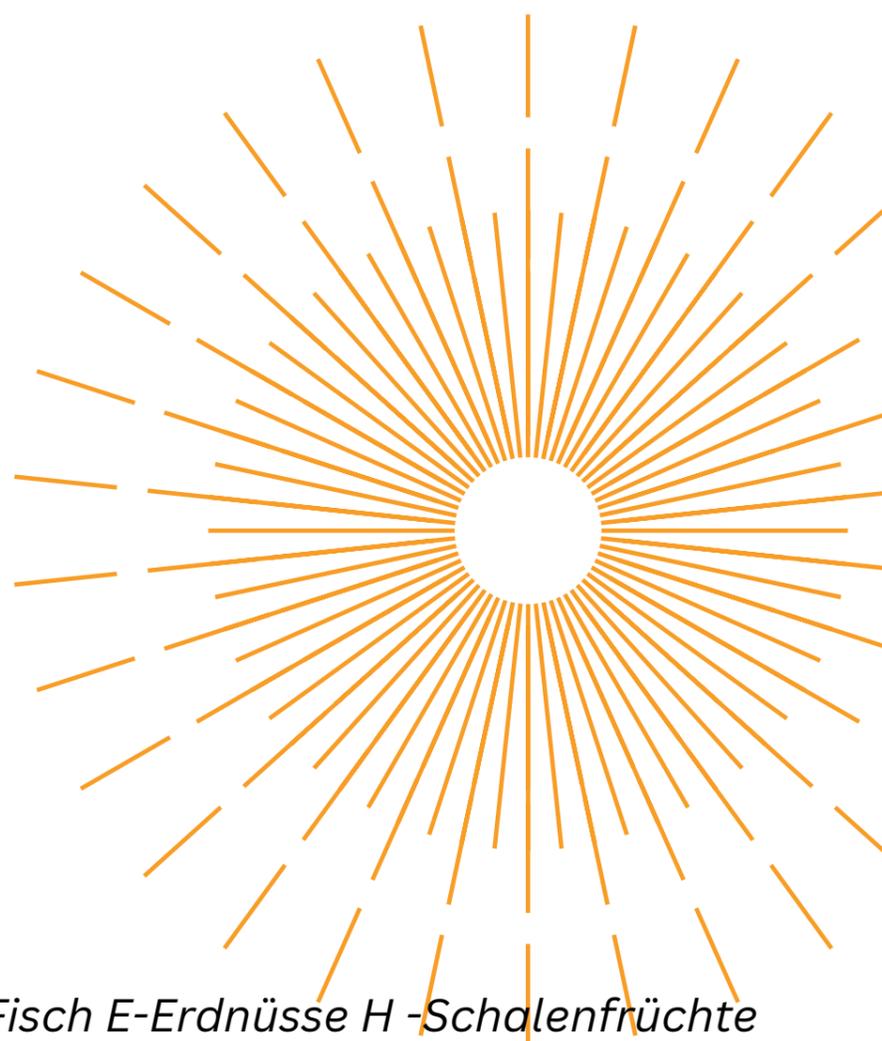
Knuspriger Filoteig, gefüllt mit cremigem Ziegenkäse, verfeinert mit Honig & Thymian. *G, M*

Mezze-Platte 9,00

Rote-Bete-Hummus, Minz-Joghurt, Ajvar-Sauce, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken & geröstetes Brot. *G, M*

Gebackener Feta mit 7,00 Paprika, Oliven & Oregano

Feta-Käse, im Ofen gebacken mit gerösteten Paprika , schwarzen Oliven, Oregano . *M*



Alla Nerano Pasta 11,00
frische Spaghetti mit Zucchini,
Mascarpone-Creme & Parmesan *G, M*
Extra Garnelen *F* +3,50

Orecchiette 11,00 11,00
mit Chili, Spinat, Parmesan &
knusprigen Knoblauch-Krümel *G, M*
Extra
italienische Salsiccia +3,00
Extra Lachs *F* +4,00

Trüffel-Creme-Pasta 14,00
mit frischer Burrata *G, M*
Extra
italienische Salsiccia +3,00

Hausgemachte Salbei 13,00
Gnocchi
mit Butter, Ziegenkäse
und gerösteten Pinienkernen *G, M, S*

Polenta mit 16,00
Parmesan-Käse
mit Tomatenragout & Meatballs *M*
Vegetarische Option 14,00
mit Pilzen *M*

Lachs Piccata 18,00
Zartes Lachsfilet in goldener
Parmesan-Ei-Kruste, mit
hausgemachter Pasta & Zitronen-
Kapern-Sauce *G, E, M, F*

Pesto-Hähnchenbrust 17,00
Knusprig paniert und mit frischem
Kräuterpesto gefüllt,gegrilltes Gemüse
und Kartoffel-Sellerie-Püree *G, M, i*

Ofen-Moussaka 16,00
Geschichtetes Gemüsegericht mit
Tomatenragout, Paprika,Kartoffeln,
weißen Bohnen und Feta-Käse *M*
Extra Merguez +4,00

Pochierter Kabeljaufilet 18,00
mit Puttanesca-Soße & Kartoffelterrinen *F*

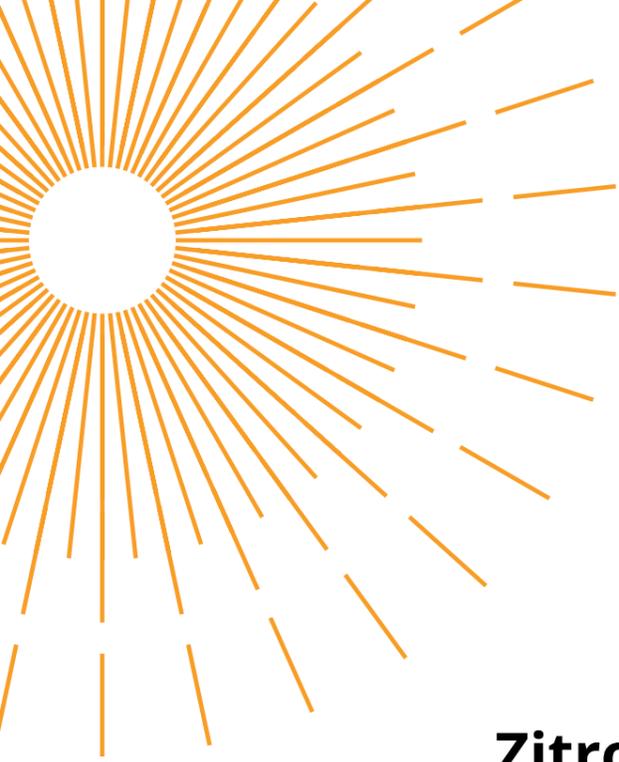
Kräuter-Lammrücken 24,00
Mit aromatischen Kräutern mariniert,
serviert mit gebratenen Auberginen,
Grünkohl, Rotwein-Jus und eingelegten
Zwiebeln.

Sirloin Steak 22,00
mit Salsa Verde, Sellerie-Püree
& Süßkartoffelsticks *S*

Vollkorn-Risotto mit 12,00
steinpilzen
mit aromatischen Steinpilzen,
Artischocken, Parmesan &
Ricotta-Creme *G, M*

Extra Lachs *F* +4,00





NACHSPEISEN

Zitronen-Tarte **7,00**

Knuspriger Mürbeteig mit Zitronencreme und frischem Baiser *G, E, M*

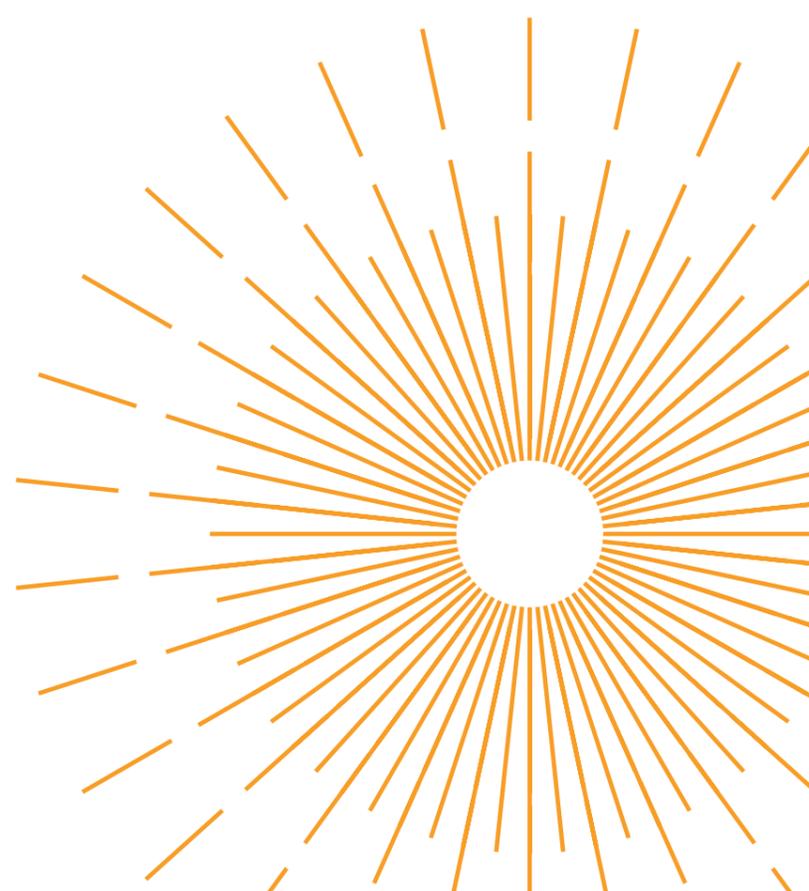
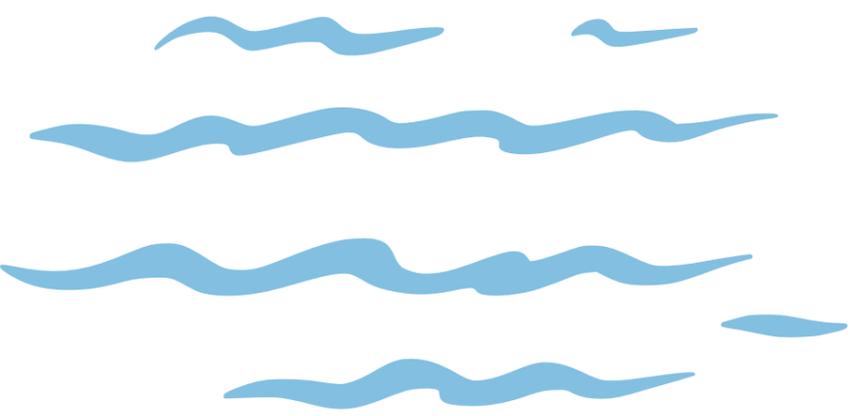
Crème Brûlée **7,00**

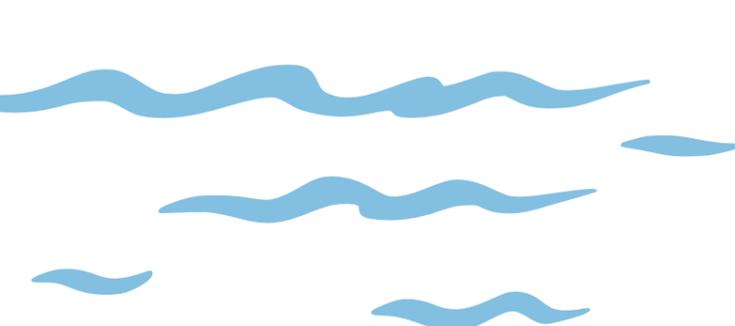
Klassische französische Vanille-Crème mit karamellisierter Zuckerkruste und saisonalen Beeren. *G, E, M*

Schoko-Brownie mit Vanilleeis **7,00**
G, E, M

Hausgemachter Apple Pie **7,00**

Warmer, buttriger Apfelkuchen mit einer Zimt-Zucker-Kruste, serviert mit einer Kugel Vanilleeis oder veganem Vanilleeis. *A,C,M,H*



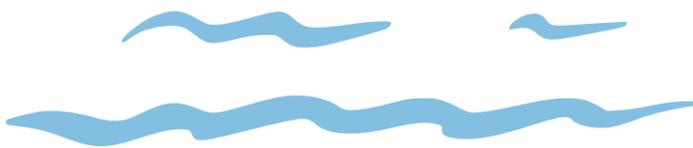


KAFFEE / TEE

| | | |
|-------------------------|-------------|-------------|
| Espresso | | 2,60 |
| Doppelter Espresso | | 3,20 |
| Espresso Macchiato | | 3,00 |
| Cappuccino | 3,10 | 3,80 |
| Kaffee Crema | 2,50 | 3,30 |
| Cortado | | 2,80 |
| Americano | | 3,00 |
| Flat White | | 3,40 |
| Latte Macchiato | | 3,10 |
| Heiße Schokolade | | 3,00 |
| Matcha Latte | | 3,40 |
| Extra Hafermilch | | 0,50 |
| Extra Sojamilch | | 0,50 |
| | | |
| Ingwertee | | 3,00 |
| Minztee | | 3,00 |
| Ingwer-Minze-Tee | | 3,30 |
| Verschiedene Tee sorten | | 2,90 |

FRISCHE GEPRESSTE SÄFTE

| | | |
|--|---------------------|---------------------|
| Orangensaft | 0.2 l - 4.10 | 0.4 l - 7,50 |
| Frischekick (Sellerie + Karotte + Orange) | 0.2 l - 4.10 | 0.4 l - 7,50 |



SOFT DRINKS

| | | |
|----------------------------|--------|-------------|
| Wasser | 0,25l | 2,80 |
| (Still & Sprudel) | 0,75 l | 6,00 |
| Fritz-Cola (also Zero) | 0,33l | 4,00 |
| Limonaden (Proviant) | 0,33l | 4,00 |
| Zitrone, Orange, Rhabarber | | |
| Apfel Schorle | 0,33l | 4,00 |
| Apfelsaft | | 3,80 |
| Birnensaft | | 3,80 |
| Erdbeersaft | | 3,80 |
| Pfirsichsaft | | 3,80 |

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

| | |
|-----------------------|-------------|
| Gurke-Basilikum | 5,50 |
| Grapefruit & Holunder | 5,50 |



BIER

| | |
|-----------------------------------|------|
| Jeverfun alkoholfrei 0,33l | 3,90 |
| Moretti 0,33l | 3,90 |
| Berliner Kindl 0,33l | 3,90 |
| Tegernseer Hell 0,33l | 3,90 |
| Weihenstephaner Hefeweißbier 0,5l | 5,10 |
| Tegernseer Hell 0,5l | 5,10 |

APERITIVS

| | |
|-------------------------------------|------|
| Limoncello Spritz | 8,00 |
| Limoncello, Prosecco, Soda | |
| Campari Spritz | 8,00 |
| Campari, Prosecco, Soda | |
| Aperol Spritz | 8,00 |
| Aperol, Prosecco, Soda | |
| Mimosa | 8,00 |
| Sekt, frisch gepresster Orangensaft | |
| Negroni | 8,50 |
| Gin, Campari, roter Wermut | |
| Gin & Tonic | 8,50 |
| Gin, Tonic Water | |

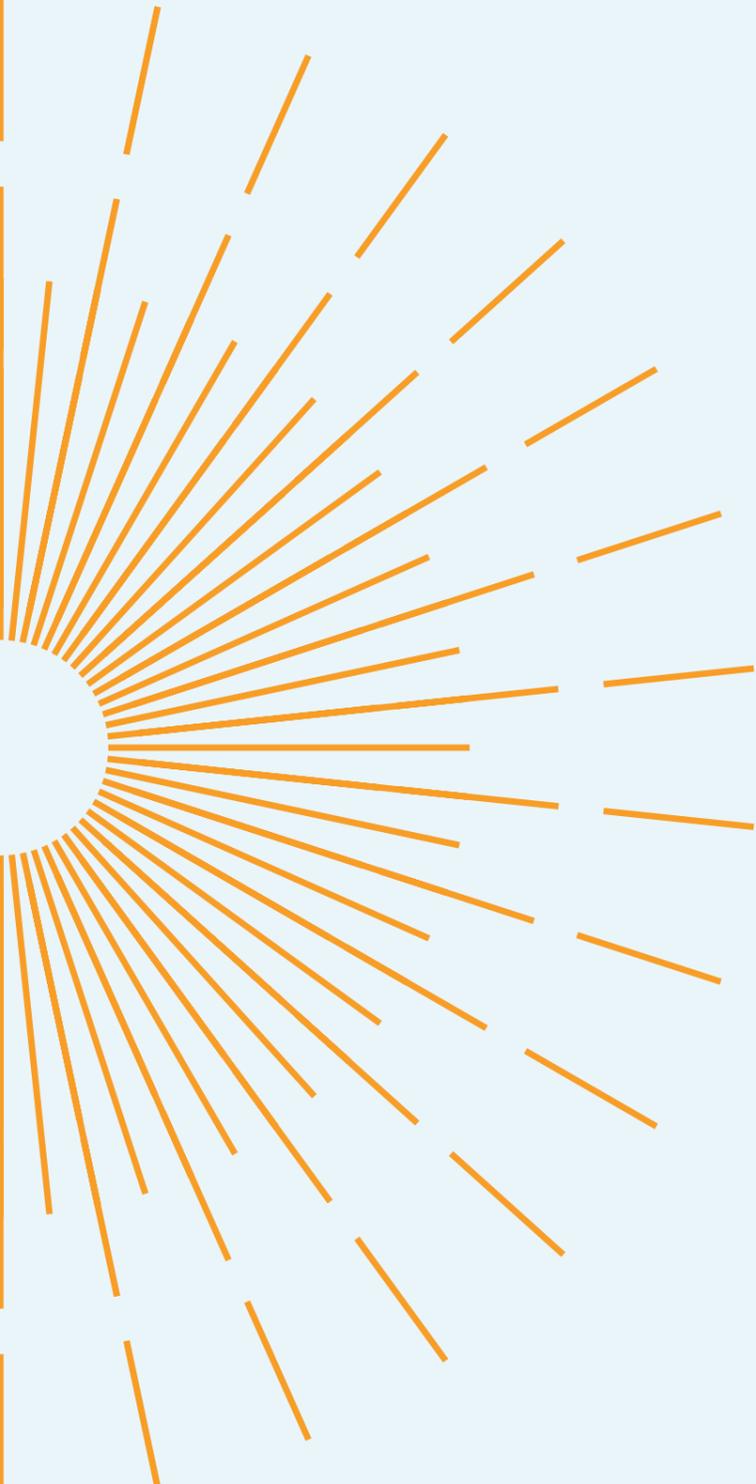
PROSECCO/WINE

| | |
|-------------------|-------|
| Trovati 0,2l | 6,00 |
| Trovati 0,75l | 27,00 |
| Diantha 0,2l | 6,00 |
| Diantha 0,75l | 27,00 |
| Rotkäppchen 0,1l | 3,90 |
| Rotkäppchen 0,75l | 19,00 |

DIGESTIV 2cl

| | |
|---------------|------|
| Jägermeister | 3,00 |
| Ramazotti | 3,00 |
| Wodka Absolut | 3,00 |

Alle Preise verstehen sich in Euro



SOLE DELI

MENU

www.soledeli.de

info@soledeli.de

 [soledeli_restaurant](https://www.instagram.com/soledeli_restaurant)