

Süßes Frühstück 6,50

Frittierte Teigbällchen mit Honig, hausgemachter Marmelade und Feta-Käse . *G, M, E*

Mandel-Porridge 7,50

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

Vanille-Joghurt 7,50

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

Hausgemachtes Bananenbrot 9,00

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

Extra Vanilleeis +1,50

Pancakes (3 Stück) 11,00

mit Vanillecreme, hausgemachten saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln. *A, C, G, H*

Extra Karamellsoße +1,00

Saisonales Obst Extra +2,00

Vanilleeis +1,50

Full English breakfast 13,00

gebratenen Champignons, knusprigem Bacon, Bratwurst, weißen Bohnen , Spiegelei und Kartoffel Hash Browns. *A, C, G*

Brown Butter Eggs 11,00

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

Extra Speck +2,00

Frühstücksmeister 11,00

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

Fitness-Frühstück 12,00

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

Bauernomelett 9,00

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

Egg Royale 13,00

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

Toppings :

Lachs +3,00

Hinterschinken +2,00

Speck +2,00

Smach Croissant 12,00

zwei pochierten Eiern, Avocado-Creme, Schnittlauch-Mayonnaise, confierten Tomaten & Parmesan.*G, E, M*

Toppings :

Lachs **+3,00**

Hinterschinken **+2,00**

Speck **+2,00**

Vital Bagel 9,00

Avocado, eingelegte Tomaten, Spiegelei, würzigen Kapern, Frischkäse & Mischsalat.*G, E, M,*

Topping: Lachs **+3,00**

Club-Sandwich 12,00

mit geröstetem Hähnchen, Kartoffelsticks, geschmolzener Käse, Tomaten, Eiersalat & Basilikum- Mayo.*G, E, M,*

Bun Roll Deluxe 12,00

Brioche-Brötchen mit pochierten Eiern, Ricotta-Spinat Creme, Graved, Lachs, hausgemachter Hollandaise-Sauce & eingelegten roten Zwiebeln.*G, E, M, F*

Doppelter Cheeseburger 13,00

gewürztes Rindspatty, doppelt Käse, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, eingelegten Gurken und knusprigen Röstzwiebeln. Serviert mit Pommes Sticks.*G, M, S, E*

Vegan Breakfast Plate 11,00

Herzhafte vegane Wurst, confierte Tomaten, gebratene Kräuterseitlinge, knusprige Hash Browns, hausgemachte Baked Beans, saisonales Gemüse Tapenade & Avocado-Toast. *G, S*

Fried Chicken Bun 12,00

burger bun mit frittiertem Hähnchen, geschmolzenem Käse, Kartoffelsticks Gochujang Mayo, Tomaten & eingelegtem Gurken. *G, M, E, S*

Croque Monsieur 8,50

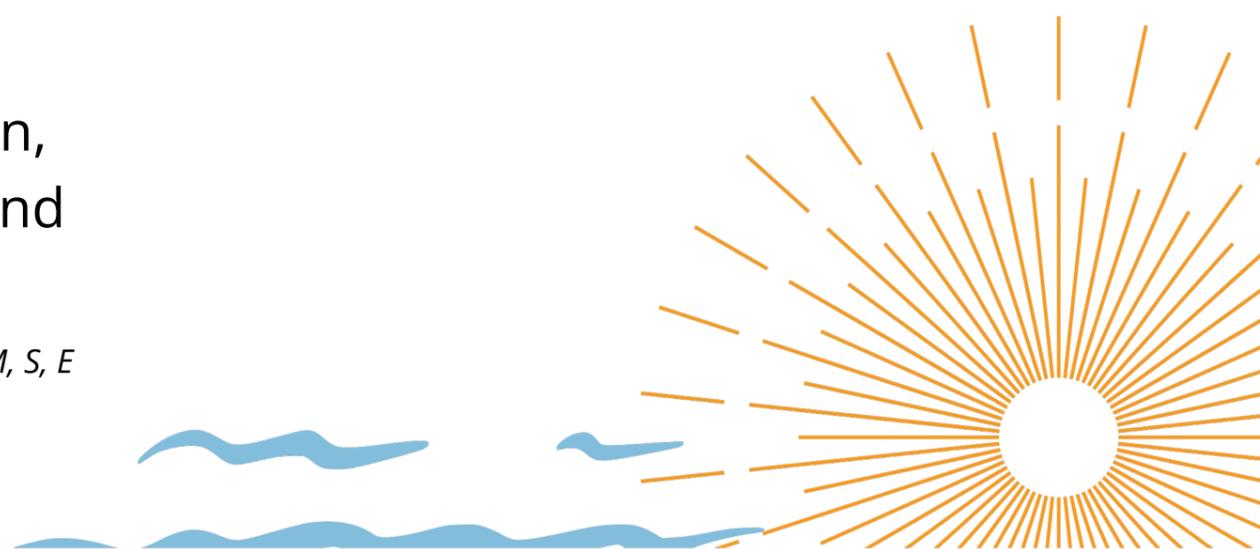
weißem Softbrot mit Schinken, Dijonsenf-Béchamel & geschmolzenem Comté, knusprig überbacken, Rucola-Salat mit Zitronen-Vinaigrette. *A, G, I, L, M*

Extra : Spiegelei **1,50**

Shakshuka 10,50

Würziges Tomaten-Paprika-Ragout mit pochiertem Ei, frischer Petersilie & Feta-Käse.*C, G*

Extra : Merguez **+2,00**



EIER

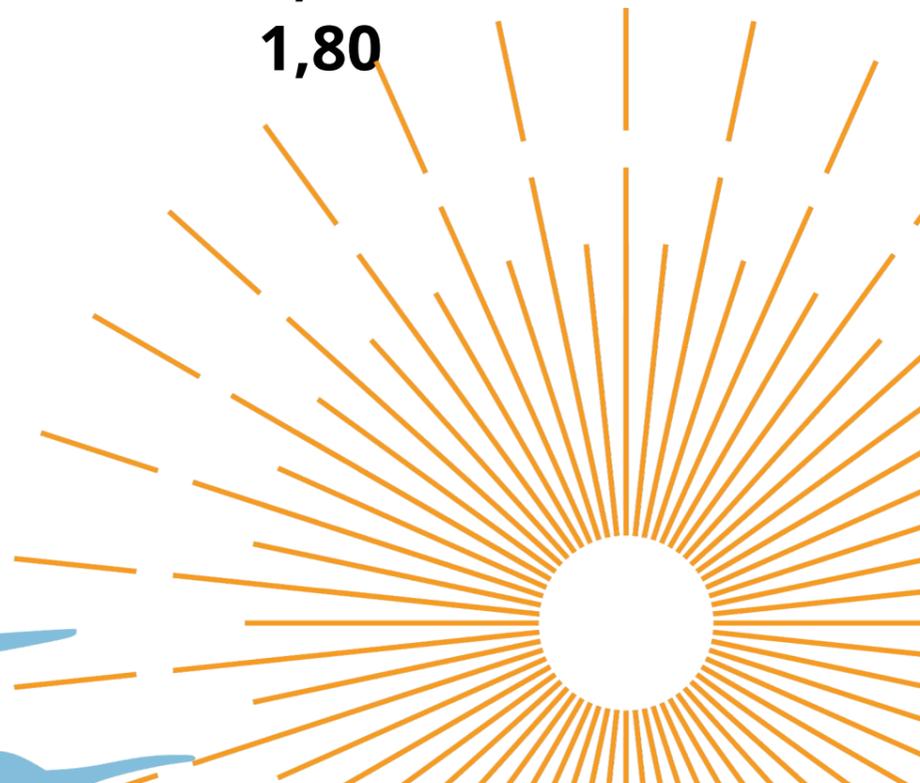
Alle Eier Gerichte werden mit einer Portion Butter und Weißbrot serviert.

Spiegelei (2 Stück)	6,00
Rührei (3 Stück)	7,50
Omelette (3 Stück)	7,50
Gekochtes Ei (Stück)	1,50

EXTRA

Extra Merguez	2,50
Extra Italienische Salami	2,00
Extra Hinterkochschinken	2,00
Nürnberger Würstchen	2,00

Butter Croissant	1,80
Brezel	1,80
Pastel de Nata	1,80



Caprese-Salat 9,00

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

Hähnchensalat 11,00

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, gekochtes Ei, marinierten Oliven und unserem Hausdressing. *F, M*

Riso nero Salat 10,50

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

Toppings:

Gebratene Garnelen *F* +3,00

Lachs *F* +3,00

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 6,00 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 6,00 Paprika, Oliven & Oregano

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

Frittierte Zucchini 12,00

mit Minzjoghurt, Baked Beans und Chicken Tikka *A,G*

Pasta Alfredo mit 9,50**Hähnchenbrust, Pilzen und Spinat**

Pasta in einer cremigen Alfredo-Sauce mit zarter Hähnchenbrust, frischen Pilzen und Spinat, verfeinert mit Butter und Parmesan. *A,M*

Alla Nerano Pasta **8,80**
frische Spaghetti mit Zucchini,
Mascarpone-Creme & Parmesan.^{G, M}
Extra Garnelen ^F **+3,00**

Orecchiette **9,00**
mit Chili, Spinat, Parmesan &
knusprigen Knoblauch-Krümeln.^{G, M}

Extra
italienische Salsiccia **+2,00**
Lachs ^F **+3,00**

Trüffel-Creme-Pasta **12,00**
mit frischer Burrata ^{G, M}

Extra
italienische Salsiccia **+2,00**

Hausgemachte Salbei **9,00**
Gnocchi
mit Butter, Ziegenkäse und
gerösteten Pinienkernen. ^{G, M, S}

Polenta mit Parmesan- **9,50**
Käse

mit Tomatenragout &
Meatballs. ^M

Vegetarische Option mit **7,50**
Pilzen

Frische Penne mit **9,50**
Rind & Pilzen

Hausgemachte Penne mit
zarten Rindfleischstreifen,
saisonalen Pilzen & Parmesan,
verfeinert mit einer kräftigen
Jus. ^{A, C, G}

Pesto-Hähnchenbrust **15,00**
Knusprig paniert und mit frischem
Kräuterpesto gefüllt,gegrilltes Gemüse
und Kartoffel-Sellerie-Püree. ^{G, M, I}

Ofen-Moussaka **12,00**
Geschichtetes Gemüsegericht mit
Tomatenragout, Paprika,Kartoffeln,
weißen Bohnen und Feta-Käse. ^M

Extra Merguez **+2,50**

Pochierter Kabeljaufilet **15,00**
mit Puttanesca-Soße & Kartoffelterrinen^F

Kräuter-Lammrücken **18,00**
Mit aromatischen Kräutern mariniert,
serviert mit gebratenen Auberginen,
Grünkohl, Rotwein-Jus und eingelegten
Zwiebeln. ^M

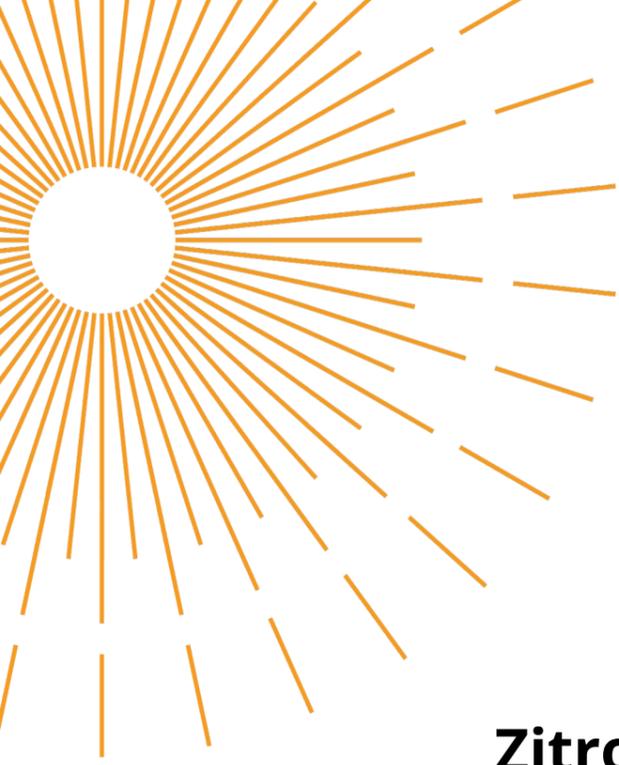
Sirloin Steak **18,00**
mit Salsa Verde, Sellerie-Püree
& Süßkartoffelsticks. ^S

Vollkorn-Risotto mit **9,00**
steinpilzen

mit aromatischen Steinpilzen,
Artischocken, Parmesan &
Ricotta-Creme. ^{G, M}

Extra Lachs ^F **+3,00**

Lachs Piccata **16,00**
Zartes Lachsfilet in goldener
Parmesan-Ei-Kruste, mit
hausgemachter Pasta & Zitronen-
Kapern-Sauce. ^{G, E, M, F}



NACHSPEISEN

Zitronen-Tarte **5,00**

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

crema Catalana **4,50**

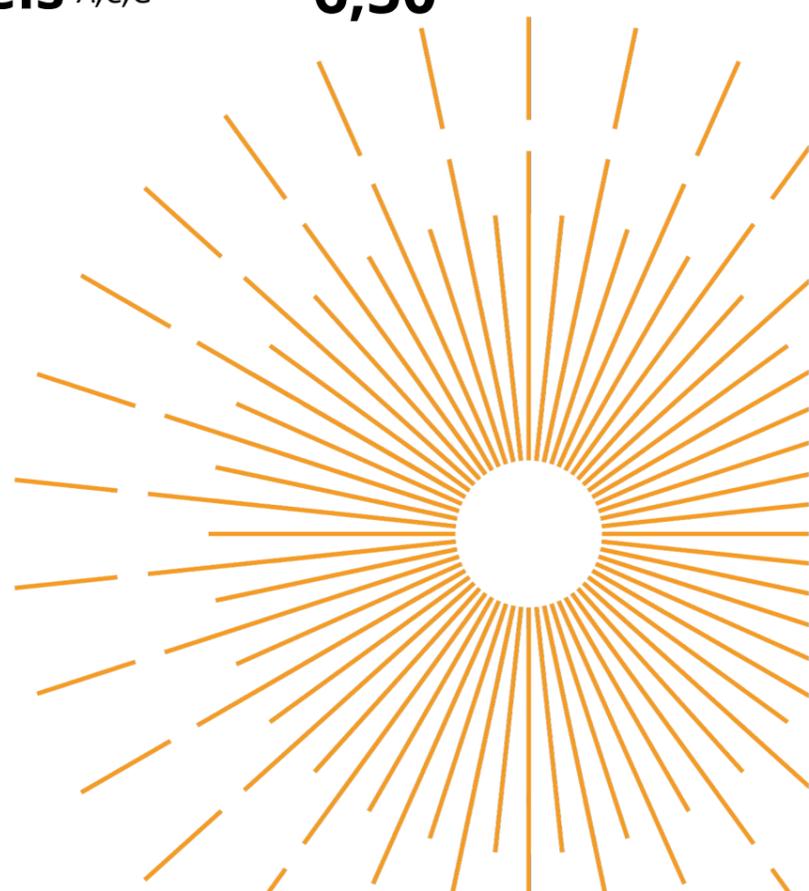
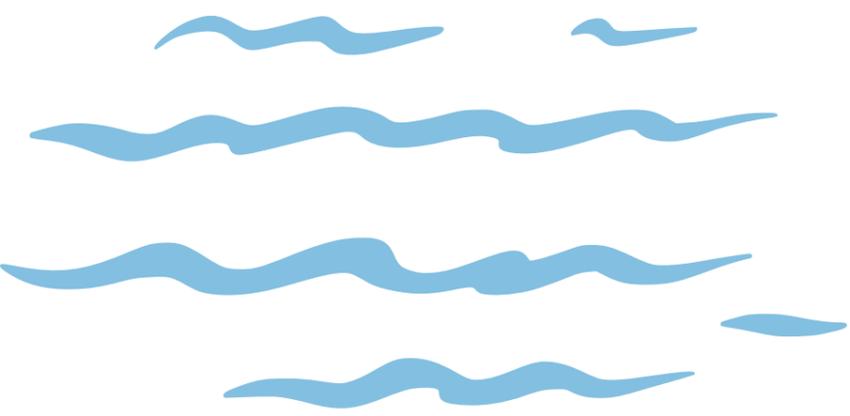
Klassische Spanische Vanille-Crème mit karamellisierter Zuckerkruste und saisonalen Beeren. *G, E, M*

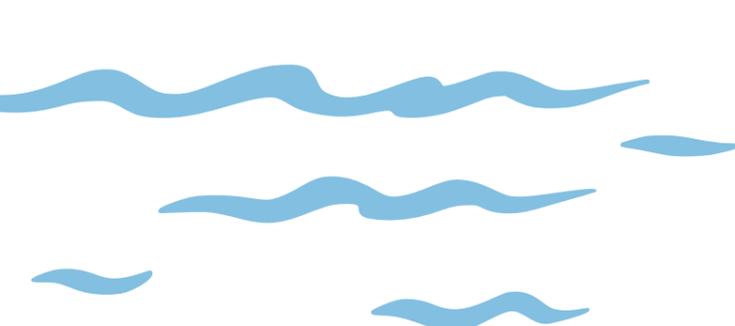
Schoko-Brownie mit Vanilleeis *G, E, M* **5,00**

Hausgemachter Apple Pie **5,50**

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

Crêpes Suzette mit Vanilleeis *A, C, G* **6,50**



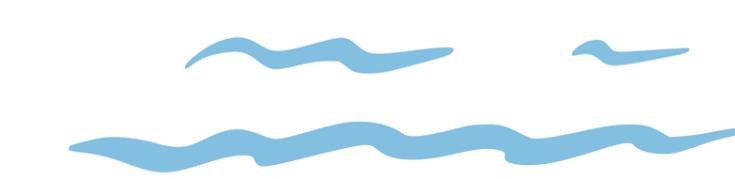


KAFFEE / TEE

Espresso Doppelter	2,60
Espresso Espresso	3,20
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

ICED COFFEE

Iced Latte	3,20
Iced Americano	3,20
Iced Matcha	3,50
Iced Kokonus Matcha	4,00
Iced Erdbeer Matcha	4,00
Ingwertee	3,00
Minztee	3,00
Ingwer-Minze-Tee	3,30
Verschiedene Tee sorten	2,90



SOFT DRINKS

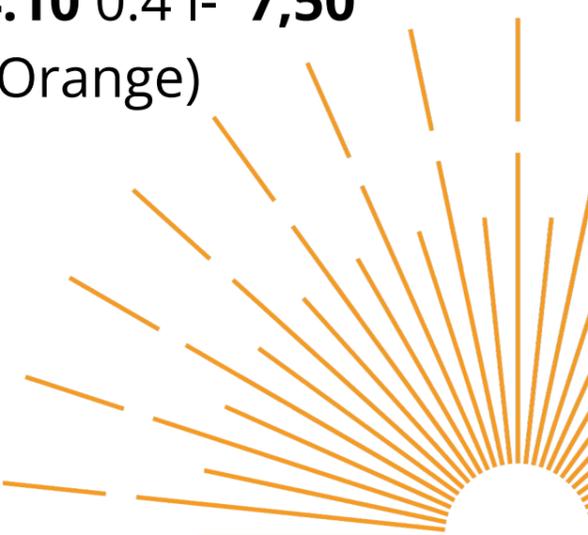
Wasser	0,25l	2,80
(Still & Sprudel)	0,75 l	6,00
Fritz-Cola (also Zero)	0,33 l	3,80
Limonaden (Proviant)	0,33 l	3,80
Zitrone, Orange, Rhabarber		
Apfel Schorle		3,80
Apfelsaft		3,60
Birnensaft		3,60
Erdbeersaft		3,60
Pfirsichsaft		3,60

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Gurke-Basilikum	5,00
Grapefruit & Holunder	5,00

FRISCHE GEPRESSTE SÄFTE

Orangensaft 0.2 l -	4,10	0.4 l -	7,50
Frischekick 0.2 l -	4,10	0.4 l -	7,50
(Sellerie + Karotte + Orange)			



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	6,00
Limoncello, Prosecco, Soda	
Campari Spritz	6,00
Campari, Prosecco, Soda	
Aperol Spritz	6,00
Aperol, Prosecco, Soda	
Mimosa	6,00
Sekt, frisch gepresster Orangensaft	
Negroni	6,50
Gin, Campari, roter Wermut	
Gin & Tonic	6,50
Gin, Tonic Water	

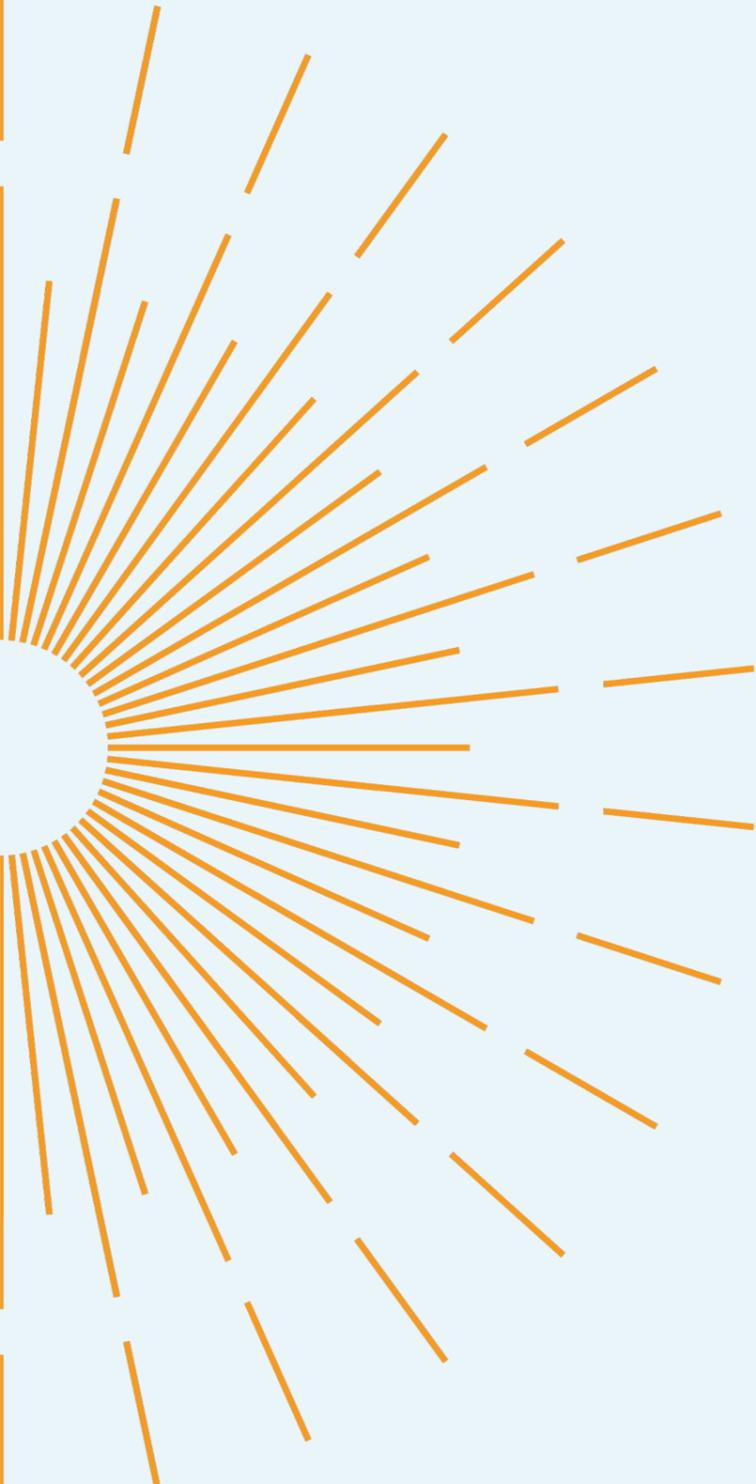
PROSECCO/WINE

Trovati	0,2l	4,00
Trovati	0,75l	22,00
Diantha	0,2l	4,00
Diantha	0,75l	22,00
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)