

Mauna Kea

... wo man sich trifft!

täglich 8 – 17 Uhr

Küchenschluß 15:00 Uhr / Flammkuchen bis 16:00 Uhr

Reservierungen & Gutscheine

24/7 online

www.mauna-kea.de

Mauna Kea

Frühstückscafé Restaurant

... wo man sich trifft!

Der Mauna Kea

19° 50' N, 155° 28' W

Der Vulkan Mauna Kea (Weißer Berg) ist mit etwa 4.214 m ü. NN der höchste Berg auf Hawaii.

Da er vom Meeresboden aus gewachsen ist, beträgt seine gesamte Höhe vom Fuß unter Wasser bis zum Gipfel etwa 10205 Meter und damit ist er nach dieser Messung der höchste Berg der Erde.

Das Mauna Kea

52° 27' N, 13° 37' E

Das Mauna Kea liegt in der Mitte der Bölschestraße in Friedrichshagen, fünf Stufen über der Bordsteinkante ziemlich genau 35,20 Meter ü. N.N. und ist damit wahrscheinlich das höchst gelegene Café im Ort.

Alle Preise in € (Euro) und inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Girocard- und Barzahlung.

Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken findet ihr in einer gesonderten Dokumentation, die ihr bei Bedarf anfordern könnt.

Frühstück 8 – 15 Uhr

Alle Frühstücke werden von uns aus frischen Zutaten zubereitet, dazu reichen wir unsere selbst gebackenen Schrippen.

Die Zubereitung der Frühstücke erfolgt à la minute und beansprucht deshalb in Spitzenzeiten etwas mehr Zeit.

französisch - 10,50

2 Croissants, Milchkaffee, Marmelade und Butter

indisch - 16,50

Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in Chicken-Chili Soße, Pitabrot, bunte Blattsalate, Obstsalat, Currydip und Mangochutney

italienisch - 16,50

Melone mit Parmaschinken, Salami Milano, Prosciutto cotto, Grissini, Büffelmozzarella, marinierte Pilze, Oliven, Pecorino, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

deutsch - 11,50

Wurst und Käse, beides auch solo, Marmelade, frisches Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

asiatisch - 15,50

pikante Reispfanne mit Gemüse, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kokosmilch, karamellierter Ananas und Sprossen

skandinavisch - 17,50

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Leberwurst, dänischer Käse, Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, Lachspraline, frisches Obst, Knäckebrot, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

spanisch - 16,50

pikante spanische Tortilla (Kartoffelomelette mit Zwiebel, Gemüse und Ei), Serranoschinken, Tomate, helles Brötchen und Butter

mexikanisch - 16,50

im Ofen gebackene Weizentortilla mit Bohnenmus, Gemüse und geriebenem Mozzarella, Gemüsesticks mit Guacamolecreme, gebackene Jalapeño gefüllt mit Cream Cheese, 2 Bio-Spiegeleier, Salsadip, helles Brötchen und Butter

arabisch *vegan* - 16,90

Pitabrot, bunte Blattsalate, Hummus, Curry-Massala-Spieß auf Kichererbsensalat, frittierte Falafelbällchen auf Couscoussalat, Feigencreme, frisches Obst, helles Brötchen

englisch - 16,90

gebackene Bohnen auf English Muffins, gegrillte Tomate, 3 kleine Bratwürste, black pudding, gebratene Champignons, 2 Bio-Spiegeleier mit krossem Bacon, English Orange Marmelade, helles Brötchen und Butter

käsig - 14,90

4 verschiedene Scheiben Käse, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Käsecreme, Hartkäse, gebackener Mozzarella Stick auf Mangochutney, Kräuterquark, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

tête a tête für 2 - 32,90

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, 2 krosse Garnelensticks, Rührei mit Champignons, Zwiebeln, Tomate und frischen Kräutern, 2 gebackene Camembertecken mit Preiselbeeren, 2 gegrillte Hähnchenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken, Salami, Putenbrust, 4 verschiedene Scheiben Käse, Marmelade, frisches Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

Iron Man - 14,50

Honig Crunchy Bio-Müsli mit frischem Obstsalat, Kräuterquark, 1 gekochtes Bio-Ei, 3 verschiedene Scheiben Käse, Tomate, Gurke, Marmelade, Butter und 2 dunkle Brötchen

saftig süß - 13,50

2 Pancakes, Vanille-Sahnequark mit Blaubeeren, frisches Obst, Marmelade, Honig, Butter, 1 Croissant und 1 helles Brötchen

knackig - 8,90

Honig Crunchy Bio-Müsli, frischer Obstsalat, Bananenchips und Biomilch

Mauna Becher- exotisch verträumt - 8,90

Vanille-Sahnequark mit Honig, Zimt, Mangopulp, Rosinen, frisches Obst, Amaranth-Nusscrunch und Bananenchips

Eggs Benedict mit Bacon/ mit Räucherlachs - 15,50/ 16,90

2 pochierte Bio-Eier, hausgebackenes Brioche, Guacamolecreme, Sauce Hollandaise, marinierte Blattsalate

Bauernfrühstück - 13,90

3 Bio-Eier, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke, bunte Blattsalate, Brötchen und Butter

Toureros - 11,90

2 Bio-Spiegeleier auf Brot mit Gutsleberwurst, frischen Tomaten und roten Zwiebeln

Eiergerichte 8 – 15 Uhr

Spiegel- oder Rührei aus 3 Bio-Eiern, mit hausgebackener Schrippe und Butter

Parmaschinken, gehobelter Parmesan und Rucola	10,50
Lachsstreifen	10,50
Gemüwestreifen, pikant	9,40
Speck und Shrimps	10,50
Prosciutto cotto	9,40
krosser Bacon	9,40
Speck, Zwiebeln und Champignons	9,40
frische Kräuter	8,40
Tomate, Feta, Basilikum	9,40
Feta, Datteln	9,40
natur	7,90

Snacks 8 – 15 Uhr

Bagels - immer lecker frisch gebacken von Salomon!

Rührei, frische Kräuter und Bacon	9,40
Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomate und Käse	9,40
Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Rucola und Butter	9,90
Cream Cheese und Marmelade	7,90
Salami, Käse, Salat und Butter	7,90
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Salat und Butter	7,90
Cream Cheese, Gurke oder Tomate und Salat	7,90
geräucherte Putenbrust, Tomate, Salat und Butter	8,40
Cream Cheese, Räucherlachs, Salat und rote Zwiebeln	9,90
Cream Cheese, Ananas, Putenbrust überbacken mit Käse	9,90

Flammkuchen

täglich 11:30 – 16 Uhr

dünn, kross und hausgemacht, mit Krauerschmand und Mozzarella

Speck und Zwiebeln, klassisch	13,90
Tomate, Mozzarella, Basilikum	14,90
Spinat, Feta, getrocknete Tomaten	14,90
Spinat, Gorgonzola, getrocknete Tomaten	14,90
Chorizo, Tomaten, schwarze Oliven	14,90
Rucola, Parmaschinken, gehobelter Parmesan	16,90
Räucherlachs, rote Zwiebeln	16,90
Feta, Peperoni, Oliven	15,90
Zucchini, Knoblauchöl, Parmesan	14,90

Süßes

8 – 15 Uhr

french toast - arme Ritter 8,90

hausgebackenes Brioche, Ahornsirup, Puderzucker und Obst

Pancakes

3 kleine Pancakes, gefüllt mit Bananenscheiben oder Ananasstucken, Puderzucker, Ahornsirup 9,90

3 kleine Pancakes, wahlweise Apfelmus, Vanillequark oder Obstsalat, Puderzucker, Ahornsirup 10,90

3 kleine Pancakes mit Blaubeeren, Vanillequark, Puderzucker, Ahornsirup 10,90

Kaiserschmarrn - 11,50

Zwetschgenröster, Mandeln, Rosinen, Puderzucker

Salate 8 – 15 Uhr

gesund, frisch, knackig mit Brot oder Brötchen

Mount Everest 8848m - 15,50

gebratene Hähnchenbrust, bunte Blattsalate, Ananas, Mangochutney, Currydressing, Amaranth-Nusscrunch

Mount Whitney 4421m - 17,90

Lammhüfte, Blatt- und Bittersalate, Zucchini, weißes Balsamicodressing, Balsamicofeige, Amaranth-Nusscrunch

Gran Paradiso 4061m - 15,90

Rucola, Kirschtomaten, Burrata, weißes Balsamicodressing, Oliven, Granatapfelkerne, marinierte Pilze, Grissini

Ararat 5137m - 15,50

gegrillter Halloumi, Datteln, bunte Blattsalate, weißes Balsamicodressing, rote Bete, Hummus, Kichererbsensalat

Fujiyama 3776m - 10,90

Saté, saftig gebratenes Teriyaki Hähnchen mit Sesam, bunte Blattsalate, weißes Balsamicodressing, Minze, Koriander, geröstete Erdnüsse

Ceasar Salad - 13,90

Römersalat, Ceasar Dressing mit Worcestersauce, Sardellenfilets, Kirschtomaten, Knoblauchcroutons, Parmesanhobel

Caprese - 13,90

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

Fruchtsalat - 8,90

frisches Obst, Amaranth-Nusscrunch

Kaffee ¹

Espresso	1,90
doppelter Espresso	3,40
Espresso macchiato	2,90
doppelter Espresso macchiato	3,50
Corretto - Espresso mit 2cl Grappa	6,50
Espresso nocciola - mit Nussnougatcreme und Sahne	6,00
Caffee Freddo - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	6,50
Cappuccino / groß	4,00/5,30
Milchkaffee	4,50
Tasse Kaffee / groß	3,50/4,90
Flat White	4,50
Caffè mocha - Schokolade, Kakaomilch und Espresso	5,00
Caffè latte - doppelter Espresso mit Milch	4,70
Latte macchiato	4,50
mit Aroma: Mandel, Caramel, Zimt, Vanille, Haselnuss	5,00
Cortado - Espresso mit gesüßter Kondensmilch - Café Bonbón	4,50
Baileys Latte - Latte macchiato mit 4cl Baileys	7,50
Irish Coffee - Kaffee, 4cl Whisky und Sahne	7,50
Dublin Coffee - Kaffee, 4cl Baileys und Sahne	7,50
Milch mit Honig	3,50
Kakaomilch	4,00
Eiskaffee oder Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	7,00

alle Kaffeegetränke auch mit Haferdrink möglich - ohne Aufpreis

Chai Latte

Teegewürzmischung mit aufgeschäumter Milch

Power Chai - schwarzer und grüner Tee, Zimt, Kardamom, Honig	4,90
Elephant Vanilla - schwarzer Tee, Vanille, Honig	4,90
Green Tea - grüner Tee, Honig	4,90
Tiger Spice - schwarzer Tee, Nelke, Zimt, Honig	4,90

Tea Forté

...die wohl außergewöhnlichste Art der Präsentation feinsten und hochwertiger Blatttees (leider sind nicht immer alle Sorten verfügbar)

English Breakfast	4,90
Earl Grey	4,90
Sencha - Grüner Tee	4,90
Jasmin Green - Grüner Tee	4,90
White Ginger Pear – weißer Tee mit Ingwer und Birne	4,90
Citrus Mint - Pfefferminze, grüner Rooibos und Zitronenschale	4,90
Raspberry Nectar - Himbeere	4,90
Ginger Lemongrass	4,90
Orchid Vanilla - schwarzer Tee mit Vanille und Kokosnuss	4,90

Tee

aus biologischem Anbau

Grün - unfermentierter Schwarztee	4,30
Darjeeling - schwarzer Tee	4,30
Assam - schwarzer Tee	4,30
Yogi - Teegewürzmischung	4,30
Rooibos	4,30
Pfefferminz	4,30
Verveine	4,30
Herbal & Fruits	4,30
Miracle - Lemongrass, Hibiskus, Hagebutte, Kamille, Melisse	4,30

aus konventionellem Anbau

frischer Ingwer mit Honig	4,30
frische Pfefferminze mit Honig	4,30
frischer Ingwer mit frisch gepresstem Orangensaft und Honig	5,50

Sommerdrinks

fruchtig erfrischend, unbedingt probieren!

Mangolassi 0,2l

gemixt im Blender...Joghurt, Milch, Rohrohrzucker und Fruchtmark
weitere Geschmacksrichtungen saisonal

5,50

Mangosmoothie 0,2l

gemixt im Blender...Fruchtmark und Crushed Ice
weitere Geschmacksrichtungen saisonal

5,50

Chocolate Moccha Frappé 0,2l

Crushed Ice, Milch, Espresso und Aroma

6,00

Eistee von ChariTea

feinster Bio-Tee aus fairem Handel - kühl, leicht und erfrischend

Mate Ginger - auf Eis mit Zitrone

zuckerfreier, spritziger Bio-Mateaufguss, mit natürlichem Koffein,
Ingwer und Kohlensäure

4,70

Mint - auf Eis mit frischer Minze

zuckerfreie Bio-Minzteemischung mit Passionsfrucht

4,70

Red - auf Eis mit Orange

Bio-Rooibostee mit Passionsfrucht

4,70

Limonaden - Bittergetränke

	0,2l	0,5l
Fanta ²	3,70	5,50
Cola ^{1,2}	3,70	5,50
Sprite	3,70	5,50

Schweppes

Ginger Ale ²	3,90	
Tonic ³	3,90	
Bitter Lemon ³	3,90	

BioZisch

Holunderblüte, Blutorange, Gurke	0,33l	4,90
----------------------------------	-------	------

Bio Säfte

	0,2l	0,5l
Apfelsaft	3,90	6,50
Kiba	3,90	6,50
Kirschsafte	3,90	6,50
Bananentrunk	3,90	6,50
Orangensaft	3,90	6,50
Mangosaft	3,90	6,50
Möhrensaft	3,90	6,50
Maracujatrunk	3,90	6,50
Grapefruitsaft	3,90	6,50
Rhabarbertrunk	3,90	6,50
alle Säfte als Schorle	3,30	6,50
frisch gepresster Orangensaft ⁴	4,50	10,00

Wasser

St. Leonhard`s - medium	0,20l	2,50
	0,50l	3,90
	FL. 1,00l	6,50
St. Leonhard`s - still	0,20l	2,50
	0,50l	3,90
	FL. 1,00l	6,50

Alkoholische Getränke

Spritz

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	7,50
Campari Spritz - Campari, Prosecco, Soda	7,50
Martini Spritz - Martini, Prosecco, Soda	7,00
Holunder Spritz - Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze	7,00

Offene Weine, Prosecco & Schaumweine

rot - 0,20l 6,50

Tempranillo Casa Solar, Aromen reifer Früchte, geschmeidig und rund
Nero d'Avola, schöne Tiefe, harmonischer Abgang

weiß - 0,20l 6,50

Chardonnay, exotische Früchte, feines Säurespiel
Riesling, schöne Balance, harmonisch

Rosé - 0,20l 6,50

Seixoso, Vinho Verde, leicht, spritzig, moussierend

Weinschorle - 0,20l 5,50

Prosecco Frizzante D.O.C. Le Contesse

fruchtig, blumig, mit einem Hauch von Birnen - 0,10l / 0,75l 5,00 / 29,50

Mimosa - 0,10l Prosecco mit einem Shot Bio-Orangensaft 6,50

Cremant - 0,75l 39,00

méthode champenoise

Longdrinks

Campari Soda – 4cl Campari 25% ² , 0,20l Soda	7,50
Campari Bitter Lemon – 4cl Campari 25% ² , 0,20l Bitter Lemon	7,50
Lillet Wild Berry – 4cl Lillet 17%, 0,20l Russian Wild Berry	7,90
Gin Tonic – 4cl Hendrick's 44%, 0,20l Tonicwater	10,00

Flaschenbiere

Veltins, Radler, alkoholfrei	0,33l	4,50
Maisels Weiße Original, Dunkel, Kristall	0,50l	5,00
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50l	5,00
Vita Malz	0,33l	3,90
Berliner Weiße Waldmeister oder Himbeer	0,33l	4,50
Porter Schwarzbier	0,50l	5,00

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Grappa di Prosecco, 40 %	3,50	5,50
Tullamore Dew - Irish Whisky, 40 %	4,00	6,50
Pernod / Pastis – Anislikör 40 %, gern auf Wasser ^{2,3}	3,50	5,50
Cynar – ital. Artischockenkräuterlikör m. Zitrone, 16,5 %	3,50	5,50
Averna – ital. Kräuterlikör auf Eis, 32 %	3,50	5,50
Limoncello – ital. Zitronenlikör, 18 %	4,00	6,00
Baileys – Irish Cream auf Eis, 17 %	4,00	6,00