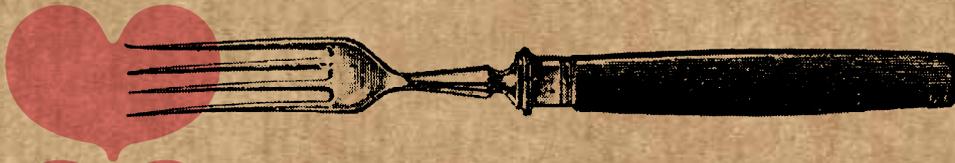




# BREAK FAST



# LUNCH



**KÜCHE**  
**10-16 Uhr**

### **Bestellen:**

Bestellt wird an der Theke  
unter Angabe Eurer Tischnummer –  
wir bringen die Bestellung  
an den Tisch.

Bezahlt wird sofort oder später,  
ebenfalls an der Theke.

Danke schön :)

# Tea



# TIME

# BREAKFAST

10-14 Uhr



## DOLCI DELUXE für 2 48,00

0,1 l Prosecco oder alkoholfreier Aperitif, Étagère mit Bio-Räucherlachs, Gouda, Brie, Kräutercreme, Ziegenkäse, Salame di Milano, Prosciutto Arrosto, Rührei, Mozzarella und Tomate, Brotkorb mit Croissants, Brötchen und Dinkelkörnerbrötchen, Butter, Meersalzbutter und hausgemachtem Fruchtaufstrich, Nusscreme, Apfeljoghurt mit hausgemachtem Bio-Granola, Obstsalat und unseren beliebten Cannelés

## DOLCI VEGGIE DELUXE für 2 48,00

wie oben, aber mit Hummus und Avocado-creme statt Aufschnitt



Wir verwenden ausschließlich  
**Bio-Eier & Bio-Milch**

## English Breakfast 16,90

Bio-Würstchen, Bacon, Baked Beans, gebratene Champignons und Tomate, zwei Spiegeleier, geröstetes Landbrot und Butter

## English Veggie Breakfast 16,90

wie oben, aber Cheesy Cheddar Potatoes und Grillgemüse statt Bacon und Würstchen

## Royal English Breakfast für 2 45,00

Bio-Würstchen, Bacon, Baked Beans, gebratene Champignons und Tomate, Grillgemüse, Cheesy Cheddar Potatoes, Rührei, Orangenmarmelade, geröstetes Landbrot, Butter, Obstsalat und eine Tasse englischen Tee

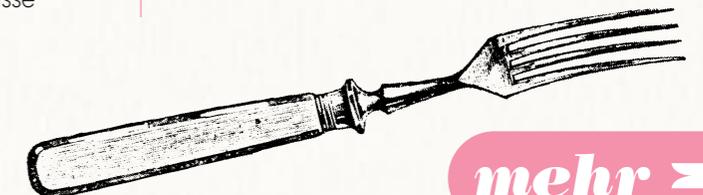


## Gartenfrühstück vegan 13,90

Avocado-creme, Hummus, bunter Salat, frische Kräuter, Melone, Trauben, hausgemachter Fruchtaufstrich, Brötchen, Dinkelkörnerbrötchen und Margarine

## Großes Gartenfrühstück für 2 vegan 42,00

wie oben, aber zusätzlich Chickpea Scramble mit Champignons und Kirschtomaten, Orangenmarmelade, Kokosjoghurt mit unserem hausgemachten Bio-Granola und ein Glas Apfeleritiff Apfel-Rose (bio, alkoholfrei, 0,1 l)



mehr →

### Kleines Frühstück

Gouda, hausgemachter Fruchtaufstrich, Brötchen, Butter, Gurken und Kirschtomaten

5,90

### Petit Paris

Croissant, hausgemachter Fruchtaufstrich, Nusscrème und Meersalzbutter

6,50

### Klassisches Frühstück

Salame di Milano, Prosciutto Arrosto, Gouda, Brie, ein Ei (wachsweich), hausgemachter Fruchtaufstrich, Brötchen, Dinkelkörnerbrötchen, Butter, Gurken, Kirschtomaten und Radieschen

12,90

 wahlweise auch als Käsefrühstück



 mehr

Unseren hausgemachten  
**Lieblings-Fruchtaufstrich**  
mit Erdbeere, Passionsfrucht und Minze  
gibt es auch zum Mitnehmen  
190ml / 5,50



### Shakshuka *vegan möglich ohne Ei*

9,50

Ein israelischer Frühstücksklassiker:  
Tomaten-Paprika-Ragout mit pochierem Ei und Landbrot

 mit Feta + 2,50

### Little Italy

11,90

Mozzarella und Tomate, Basilikumöl, Oliven, Melone, Trauben, Brötchen und Meersalzbutter

 mit Salame di Milano + 2,00

 mit Prosciutto Arrosto + 2,00

### Eggs India

12,90

Ommmelett aus drei Eiern mit Spinat, Chili und Knoblauch, hausgemachtem Dattel-Tamarinden Chutney, Koriander, Brötchen, Joghurt, Meersalzbutter und Salat

### Rührei Natur

7,90

Aus drei Eiern mit Brötchen & Meersalzbutter

 mit Champignons + 1,50

 mit Kirschtomaten + 1,50

 mit Speckwürfeln + 2,00

 mit Bio-Räucherlachs + 5,00

### Mad Max

9,90

Zwei Spiegeleier mit gebratenem Bacon und Senfkaviar auf geröstetem Landbrot, mit kleinem Salat

 mit doppelt Bacon + 2,00

 mit zwei Scheiben Gouda + 2,00

### Soulmate *vegan*

12,90

Zwei Scheiben Knoblauchröstbrot mit Avocadocrème, geschmolzenen Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Koriander, dazu ein kleiner Salat mit Dolci Dressing

 mit Feta + 2,50

 mit Spiegelei + 2,00

### French Toast

8,90

In Sahne und Ei getauchte und mit Butter, Zimt und Zucker gebratene Scheiben Brioche mit Ahornsirup und Waldbeerenkompott

 mit Bacon + 2,00

 mit Schlagsahne + 0,80



### Obstsalat

6,50

Frisch geschnittenes saisonales Obst mit Mangodressing

 mit Kokosjoghurt + 1,80

 mit Joghurt + 1,50

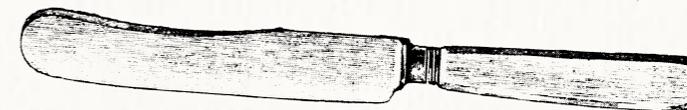
### Sunshine Muesli *vegan möglich*

8,90

Griechischer Joghurt mit geriebenem Apfel, hausgemachtem Bio-Granola, Honig, Chia-Samen, Nüssen und Weintrauben

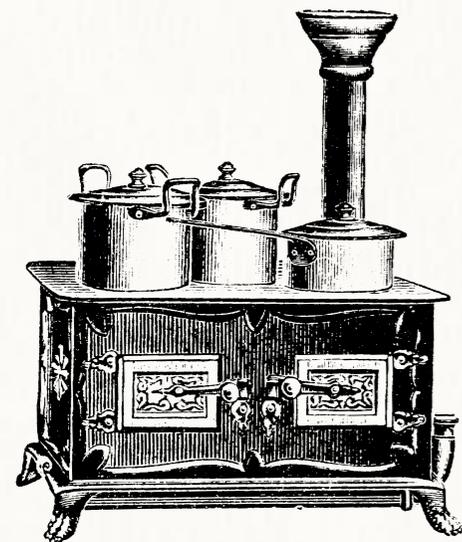
 mit Kokosjoghurt und Agavendicksaft + 1,80

10-14 Uhr  
**BREAKFAST**



# LUNCH

## 12-16 Uhr



Unser zusätzliches Lunchangebot findet Ihr auf unserer wöchentlich wechselnden  
- **TAGESKARTE** -

### KIDS ONLY

#### Trallafitti

Farfalle mit Butter & Kirschtomaten, wahlweise mit Parmesan

➔ mit gebratenem KIKOK Hähnchen + 4,90

5,90



#### Löwendhal *vegan möglich*

Herzhafter indischer Linseneintopf, dazu Brot, Joghurt und Koriander  
➔ mit kleinem Dolci-Salat + 4,50

8,90

#### Quiche du Jour

Nach Tagesangebot wechselnde Gemüsequiche, mit Kräutercreme und kleinem Salat

10,90

#### Fabulous Feta

In Olivenöl und mit etwas Chili und Knoblauch gebackene Fetawürfel mit Kirschtomaten, Rosmarin und Peperoni, dazu Oliven, Kräutercreme und Brot

12,50

#### Zum Dazu- oder Nachbestellen

- ➔ Extra Brot + 1,80
- ➔ Avocadocrème + 2,90
- ➔ Kräutercreme + 2,90
- ➔ Hummus + 2,90
- ➔ Aioli *vegan* + 2,90

#### Dolci Salat *vegan*

9,50

Wildkräutersalat mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Radieschen, Lauchzwiebeln, Oliven und unserem Hausdressing

- ➔ mit Bio-Räucherlachs + 5,00
- ➔ mit gebratenem KIKOK Hähnchen + 4,90
- ➔ mit Feta + 2,90
- ➔ mit Avocado + 3,50
- ➔ mit Bacon Chips + 2,90
- ➔ mit frischen Croutons + 2,50
- ➔ mit Ei + 1,90

#### Chicken & Bacon Caesar Salad

17,90

Gebratenes KIKOK Hähnchen, crispy Baconchips, frische Croutons und Parmesan mit knackigem Salat und Caesar Dressing  
➔ mit Ei + 1,90

#### Salat mit Ziegenkäse & Himbeeren

16,50

Fruchtig-frischer Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Senfkaviar, Himbeeren, gerösteten Kürbiskernen und Himbeer-Balsamicodressing

#### Burrata Vegetable Salad

18,00

Burrata auf warmem Grillgemüse mit geschmolzenen Kirschtomaten, Salzzitronen, Kräutern und Basilikumöl



Unser **Hausdressing** gibt es auch zum Mitnehmen  
250ml/ 6,50



#### Was ist denn Kikok?

KIKOK ist der Markenname für Hähnchenprodukte aus besonders achtsamer Geflügelhaltung, mit mehr Auslauf, längerem und langsamerem Wachstum, ohne Antibiotika-Einsatz und mit mind. 50% Maisfütterung.

#### Croissant Sandwich

11,90

Mit Bacon und Brie, Kräutercreme und gebratenen Champignons gefülltes und überbackenes Croissant, dazu ein kleiner Salat

#### Quesadilla Queen

12,90

Mit gegrillter Paprika, Schmorzwiebeln, Cheddar und Salsa zwischen zwei Mais-Weizentortillas gebacken, dazu Frijoles, Guacamole und kleiner Salat

#### Famous Vegetable Fajita *vegan*

14,00

Mit gegrilltem Gemüse, Guacamole, Salsa, Eisbergsalat, Gurke und Koriander gefüllte Mais-Weizentortilla, dazu vegane Aioli und ein kleiner Salat

#### Chef's Choice Chicken Fajita

15,90

Der Liebling unserer Küchencrew:  
Mit gegrilltem KIKOK Hähnchen, Frijoles, Salsa, Kräutercreme, Eisbergsalat und Koriander gefüllte Mais-Weizentortilla, dazu Guacamole und ein kleiner Salat

# Tea Time

Wir mögen den Tee von **Twinnings** aus England und beziehen ihn auch von dort, da uns die englischen Teebeutel besser gefallen. Erstens ist mehr Tee darin (ca. 1g mehr) und zweitens sind die Beutel größer, so dass sich der Tee besser entfalten kann.



## TWININGS

### Earl Grey Tea

Seit 1831 der Klassiker und das Original von Twinnings, ein leichter Schwarztee, mit Bergamott- und natürlichem Zitronenaroma aromatisiert

### English Breakfast Tea

Eine kräftige Mischung aus ausgewählten Tees aus Assam, Ceylon und Kenia, perfekt für den Start in den Tag

### Darjeeling Tea

Eine Mischung aus First und Second Flush Ernte aus Darjeeling für den Champagner unter den Tees

### Afternoon Tea

Eine belebende Mischung für den Nachmittag aus verschiedenen Anbaugebieten, Assam, Sri Lanka und Afrika

### Früchtetee

Twinnings intensive Fruchtmischung aus Cranberry, Granatapfel und Erdbeere

### Grüner Tee

Reiner grüner Tee aus der Zhejiang Provinz in China für den nur die Blüten und die obersten zwei Blätter gepflückt werden

### Rooiboschtee

Für den Twinnings pure Rooibos Kräutertee werden nur die besten Rooibosblätter aus Südafrika ausgewählt

### Kräutertee

Wechselnde Sorten, fragt nach unserem Angebot

<b>Tasse</b>			<b>3,20</b>
<b>Kleine Kanne Tee</b>	0,5 l		<b>5,90</b>
mit Stövchen			
<b>Große Kanne Tee</b>	1,0 l		<b>9,80</b>
mit Stövchen			



## FRISCHER TEE

<b>Minze</b>		<b>4,20</b>
<b>Ingwer</b>		<b>4,20</b>
<b>Minze &amp; Ingwer</b>		<b>4,80</b>
<b>Ingwer &amp; Orange</b>		<b>4,80</b>
<b>Minze &amp; Himbeeren</b>		<b>4,80</b>
<b>Minze &amp; Ingwer &amp; Orange</b>		<b>5,20</b>

## CREAM TEA

<b>Zwei Scones, Cream &amp; Jam</b>	<b>7,50</b>
<b>Extra Scone</b>	<b>1,80</b>



**Lieber keinen Tee?**  
**CAFÈ GOURMAND**  
 Di – So ab 16 Uhr  
 Café Crème, dazu eine Auswahl von süßen Kleinigkeiten  
 pro Person 15,90

*Nur auf Vorbestellung*

## TEATIME SPECIAL

Freitag, Samstag und Sonntag von 15–18 Uhr  
 nur mit vorheriger verbindlicher Anmeldung  
 bis Donnerstag 16 Uhr\*

**Regular Teatime** *pro Person* **25,00**  
 Ein Törtchen und Cannelé, Scone mit Cream & Jam, Salat im Gläschen, Mini Quiche und kleine Sandwiches mit Lachs und Gurke. Dazu natürlich Tee von Twinnings.

**Deluxe Teatime** *pro Person* **35,00**  
 wie oben, aber mit einem Macaron aus eigener Herstellung und einer weiteren herzhaften Kleinigkeit – dazu ein Glas Prosecco und Tee, soviel man möchte!

\* Ab 8 Personen bieten wir die Teatime auch an einem anderen Wochentag an, außer natürlich am Montag!



## HEISS

<b>Café Crème</b>	<b>2,90</b>
<b>Großer Café Crème</b>	<b>4,70</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,70</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4,50</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,80</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,70</b>
<b>Großer Cappuccino</b>	<b>5,90</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,70</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,70</b>
<b>Affogato al caffè</b>	<b>4,90</b>
Espresso mit Vanilleeis	
<b>Chai Latte</b>	<b>4,40</b>
<b>Heißer Kakao</b>	<b>4,50</b>
<b>Heiße Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)</b>	<b>5,50</b>
Eine Tasse heiße Bio-Milch mit belgischen Schokoladencallets und Schlagsahne	

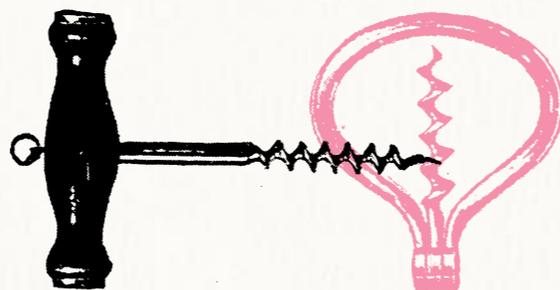
### Aufpreise

- ➔ mit Sojamilch, laktosefreier Milch, Hafermilch + **0,50**
- ➔ mit Schlagsahne + **0,80**
- ➔ mit Haselnuss- oder Karamellsirup + **0,80**

## SOFT

<b>Gerolsteiner Gourmet</b>	<i>0,25 l</i>	<b>2,90</b>
Medium   Naturell	<i>0,75 l</i>	<b>7,50</b>
<b>Fentimans Organic Lemonade</b>	<i>0,275 l</i>	<b>4,90</b>
Victorian Lemonade   Rose Lemonade		
<b>Now Bio Limonade</b>	<i>0,33 l</i>	<b>3,90</b>
Sunny Orange   Fresh Lemon   Red Berry   Pink Grapefruit		
<b>Hausgemachter Eistee</b>	<i>0,5 l</i>	<b>5,90</b>
<b>Afri Cola   Afri Cola zuckerfrei</b>	<i>0,2 l</i>	<b>3,20</b>
<b>Pinkus Malzbier</b>	<i>0,33 l</i>	<b>4,50</b>
Ein nicht zu süßes, in Münster gebrautes Bio-Malzbier		
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	<i>0,2 l</i>	<b>4,50</b>
<b>Säfte</b>	<i>0,2 l</i>	<b>3,90</b>
Apfel naturtrüb   Maracuja   Traube   Rhabarber		
<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	<i>0,2 l</i>	<b>5,20</b>
<b>Schorlen</b> Apfel naturtrüb   Rhabarber	<i>0,3 l</i>	<b>3,90</b>
Maracuja   Holunderblüte   Traube	<i>0,5 l</i>	<b>5,70</b>

# LIQUIDS



## OFFENE WEINE

<b>Grauburgunder</b> 12,5% Vol.	<i>0,2 l</i>	<b>6,80</b>
Kohan   2021   Rheinhessen   Q.b.A.   trocken	<i>0,75 l</i>	<b>22,50</b>
Sanft, würzig, schönes Aroma reifer gelber Früchte, ein sehr lebendiger Grauburgunder Typ mit leichter Cremigkeit		
<b>Incanto Bianco</b> 11,5% Vol.	<i>0,2 l</i>	<b>7,50</b>
Lettinis   Venetien   Cuvée   2021	<i>0,75 l</i>	<b>24,00</b>
Sehr origineller Wein, der durch die Vinifizierung von Chardonnay, Manzoni bianco und Sauvignon vollmundig, aromatisch und zugleich spritzig ist		
<b>4 Rosés</b> 12% Vol.	<i>0,2 l</i>	<b>6,80</b>
Hauck   Cuvée   2020   trocken	<i>0,75 l</i>	<b>22,50</b>
In dieser Cuvée vereinen sich die vier Edelrebsorten Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und St. Laurent zu einem harmonischen Rosé		



## FLASCHENWEISE

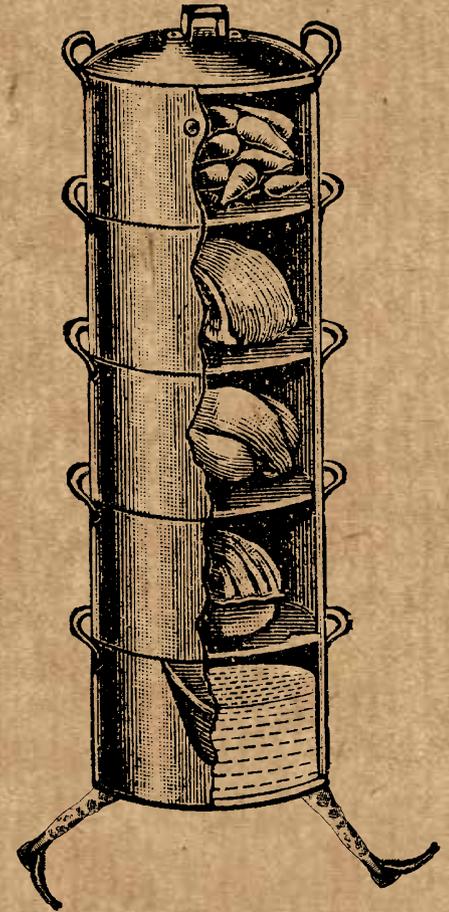
<b>Merlato</b> 13% Vol.	<i>0,75 l</i>	<b>24,00</b>
Cantina Tollo   2015   Abruzzen   D.O.P.		
Ein weicher, würziger und runder Montepulciano aus den Abruzzen		
<b>El Abuelo</b> 14% Vol.	<i>0,75 l</i>	<b>26,00</b>
Bodegas Piqueras   2013   Reserva Almansa D.		
Dunkles Rot, reife Kirschrucht, Trockenfrüchte – ausgewogen mit samtigem Tannin, würzig, rund, ein Klassiker		
<b>Primitivo</b> 13,5% Vol.	<i>0,75 l</i>	<b>29,00</b>
Zensa Puglia   IGT   2018   Bio-Anbau		
Ein vollmundiger Wein mit komplexem Bouquet von gerösteten Mandeln, Kirschen und getrockneten Beeren. Kraftvoll und zugleich, seidig und elegant		

## PRICKELND

<b>Cider Bulmers Original</b> 5% Vol.	<i>0,568 l</i>	<b>6,90</b>
<b>Weißweinschorle</b> 5% Vol.	<i>0,2 l</i>	<b>5,50</b>
<b>Prosecco Treviso</b> 11% Vol.	<i>0,1 l</i>	<b>4,90</b>
Lettinis   Venetien   DOC	<i>0,75 l</i>	<b>32,00</b>
<b>Appléritif von Clostermann</b>	<i>0,1 l</i>	<b>4,90</b>
Alkoholfreier Aperitif auf Apfel & Rosenbasis	<i>0,75 l</i>	<b>32,00</b>
<b>Aperol Spritz</b> 11% Vol.	<i>0,2 l</i>	<b>7,90</b>
<b>Hugo</b> 6% Vol.	<i>0,2 l</i>	<b>7,90</b>
<b>Amérie</b> *MÜNSTERLÄNDER APERITIF*	<i>0,2 l</i>	<b>8,90</b>
Himbeerlikör mit Wald-Erdbeeren, Prosecco, Eis, Minze		

## BIER

<b>Moritz Fiege</b> 5% Vol.	<i>0,33 l</i>	<b>3,50</b>
Pils / auch alkoholfrei		
<b>Leffe blonde</b> 6,6% Vol.	<i>0,33 l</i>	<b>4,50</b>
Belgisch, hell, elegant, fruchtig		
<b>Leffe brune</b> 6,5% Vol.	<i>0,33 l</i>	<b>4,50</b>
Belgisch, dunkel, feinwürzig, karamellig		
<b>Moritz Fiege Radler</b> 2,4% Vol.	<i>0,33 l</i>	<b>3,80</b>
Gründer Pils mit Zitronenlimonade		
<b>Maisel's Weiße</b> 5,2% Vol.	<i>0,5 l</i>	<b>5,50</b>
Hefeweizen – prickelnd, fruchtig, würzig auch alkoholfrei		



# Take

**Alle Speisen  
auch zum Mitnehmen!**

Gerne auch in der Mehrwegverpackung  
von VYTAL. Einfach App runterladen  
und registrieren.



# away



**DOLCINELLA**

Sweet & Fine Food

Im Löwental 15 · 45239 Essen-Werden

0201 – 52 00 49 15

info@dolcinella.de

geöffnet **Dienstag – Sonntag 10-18 Uhr**

[www.dolcinella.de](http://www.dolcinella.de)