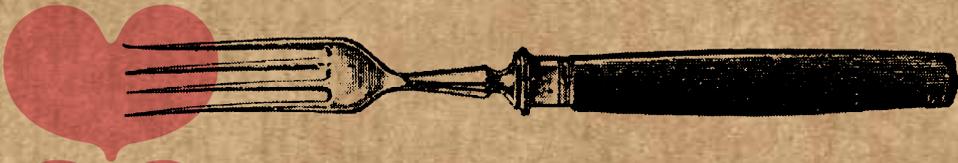




BREAK FAST



LUNCH



**KÜCHE
10-16 Uhr**

***Ihr möchtet
bei uns feiern?***
Abends könnt ihr das Dolci
für Gruppen von 30 – 70 Personen
exklusiv buchen.

Mehr Infos unter
www.dolcinella.de

Tea



TIME

BREAKFAST

10-14 Uhr

frisch
gepresster
Orangensaft
0,2l / 5,80



DOLCI DELUXE für 2 55,00

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 55,00

wie oben, aber mit Hummus und Avocadocrème statt Aufschnitt



Wir verwenden ausschließlich
Bio-Eier & Bio-Milch

Kensington Morning 14,50

Overnight Oats mit saisonalen Früchten, Scone mit Cream und Lemon Curd, Brownie

English Breakfast 19,50

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

English Veggie Breakfast 19,50

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



Gartenfrühstück *vegan* 16,00

Avocadocrème, Hummus, bunter Salat, frische Kräuter, Melone, Trauben, hausgemachter Fruchtaufstrich, Brötchen, Dinkelkörnerbrötchen und Margarine

- ➔ mit Butter statt Margarine + 0,60
- ➔ mit Meersalzbutter statt Margarine + 0,60
- ➔ mit Ei + 2,20
- ➔ mit zwei Scheiben Gouda + 2,50
- ➔ mit Bio-Räucherlachs + 5,80



mehr ➔ ➔

Kleines Frühstück

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

6,80

- ➔ mit Ei + 2,20
- ➔ mit Salame di Milano + 2,50
- ➔ mit Prosciutto Arrosto + 2,50
- ➔ mit Bio-Räucherlachs + 5,80

Sweet Paris

Croissant, hausgemachter Fruchtaufstrich, Nusscrème, Meersalzbutter, Obstsalat und ein Petit Choux aus unserer Pâtisserie

13,50

Klassisches Frühstück

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

14,90

☞ wahlweise auch als Käsefrühstück



Unseren hausgemachten
Lieblings-Fruchtaufstrich
mit Erdbeere, Passionsfrucht und Minze
gibt es auch zum Mitnehmen

190ml / 5,50



Shakshuka *vegan möglich ohne Ei*

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

10,90

- ➔ mit Feta + 3,00

Little Italy

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

13,90

- ➔ mit Salame di Milano + 2,50
- ➔ mit Prosciutto Arrosto + 2,50

Eggs India

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

14,90

Bratkartoffeln „Tartiflette“

Gebatene Drillinge mit Speck, Reblochon, Spiegelei und Frühlingzwiebeln im Auflaufförmchen, dazu Landbrot

14,90

Rührei Natur

Aus drei Eiern mit Brötchen & Meersalzbutter

8,90

- ➔ mit Champignons + 2,00
- ➔ mit Kirschtomaten + 2,00
- ➔ mit Speckwürfeln + 2,50
- ➔ mit Bio-Räucherlachs + 5,80

Mad Max

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

11,50

- ➔ mit doppelt Bacon + 2,50
- ➔ mit zwei Scheiben Gouda + 2,50

Soulmate *vegan*

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

14,90

- ➔ mit Feta + 3,00
- ➔ mit Spiegelei + 2,30

Fancy French Toast

Frenchtoast (in Sahne und Ei getauchte und mit Butter und braunem Zucker gebratene XXL-Scheibe Brioche) in verschiedenen saisonalen Varianten

13,80

- ➔ siehe Tagesangebot



Obstsalat

Frisch geschnittenes saisonales Obst mit Mangodressing

7,50

- ➔ mit Kokosjoghurt + 2,00
- ➔ mit Joghurt + 1,80

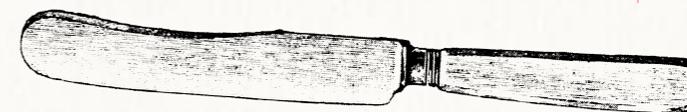
Sunshine Muesli *vegan möglich*

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

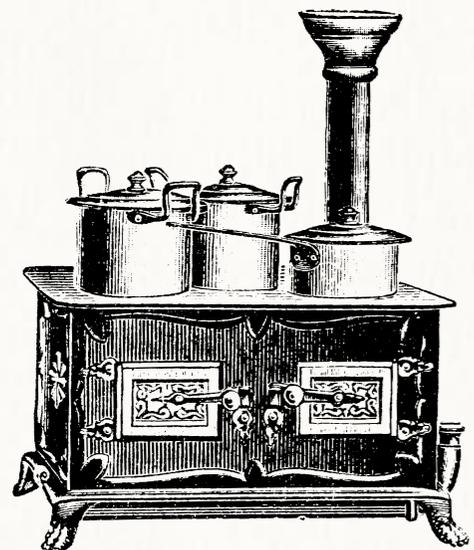
10,50

- ➔ mit Kokosjoghurt und Agavendicksaft + 1,00

10-14 Uhr
BREAKFAST



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



LUNCH

12-16 Uhr

KIDS ONLY

Trallafitti 6,50
 Farfalle mit Butter & Kirschtomaten, wahlweise mit Parmesan
 ➔ mit gebratenem KIKOK Hähnchen + 5,50



Löwendhal *vegan möglich*  10,50

Herzhafter indischer Linseneintopf, dazu Brot, Joghurt und Koriander
 ➔ mit kleinem Dolci-Salat + 4,90

Quiche du jour 12,80

Wechselnde vegetarische Quiche mit kleinem Salat und Kräutercreme

Fabulous Feta  12,50

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

Croissant „Madame“ 13,80

Mit Schinken, Gouda und Senfbéchamel überbackenes Croissant, Spiegelei on top und dazu ein kleiner Wildkräutersalat



Zum Dazu- oder Nachbestellen

- ➔ Extra Brot + 2,00
- ➔ Avocado-creme *vegan* + 3,50
- ➔ Kräutercreme + 3,50
- ➔ Hummus *vegan* + 3,50
- ➔ Aioli *vegan* + 3,50



Dolci Salat *vegan*  10,90

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

- ➔ mit Bio-Räucherlachs + 5,80
- ➔ mit gebratenem KIKOK Hähnchen + 5,50
- ➔ mit Ziegenkäse und Honig + 5,50
- ➔ mit Feta + 3,00
- ➔ mit Avocado + 4,00
- ➔ mit frischen Croutons + 2,50
- ➔ mit Ei + 2,20
- ➔ mit gerösteten Sonnenblumenkernen + 1,50



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.

Soup & Salad 11,50

Tagessüppchen und kleiner Salat als Duo

Soup & Sandwich 12,90

Röstbrot-Sandwich und Tagessüppchen als Duo
 ➔ mit Spiegelei + 2,30



Für Zuhause

Nur auf Vorbestellung - zur Abholung

BREAKFAST PARTY

Ab 8 Personen
 Festliche Frühstückspalette à la Dolcinella

Klassisch - mit Bio-Räucherlachs, Gouda, Brie, Kräutercreme, Salame di Milano, Prosciutto Arrosto, Mozzarella und Tomate, Brotkorb mit Croissants, Brötchen und Körnerbrötchen, Butter, Meersalzbutter, hausgemachtem Fruchtaufstrich, Nusscreme, Obstsalat

Vegetarisch  - mit Gouda, Brie, Kräutercreme, Hummus, Avocado-creme, Mozzarella und Tomate, Brotkorb mit Croissants, Brötchen und Dinkelkörnerbrötchen, Butter, Meersalzbutter und hausgemachtem Fruchtaufstrich, Nusscreme, Obstsalat

SOUP & SALAD PARTY

Ab 8 Personen *vegan möglich* 

Suppe oder Dhal mit entsprechenden Toppings im Thermosuppentopf und eine Schüssel mit Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Lauchzwiebeln und Oliven, dazu unser Hausdressing



Unser **Hausdressing** gibt es auch zum Mitnehmen
 250ml/ 6,90

Tea Time

Wir mögen den Tee von **Twinings** 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 Twinings, 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

Twinings 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 Twinings pure Rooibos Kräutertee werden nur die besten Rooibosblätter aus Südafrika ausgewählt

Kräutertee

Wechselnde Sorten, fragt nach unserem Angebot

| | | | |
|-------------------------|-------|---|--------------|
| Tasse | |  | 3,60 |
| Kleine Kanne Tee | 0,5 l |  | 6,90 |
| mit Stövchen | | | |
| Große Kanne Tee | 1,0 l |  | 11,90 |
| mit Stövchen | | | |



FRISCHER TEE

| | | |
|--|---|-------------|
| Minze |  | 4,70 |
| Ingwer | | 4,70 |
| Minze & Ingwer | | 5,20 |
| Ingwer & Orange | | 5,20 |
| Minze & Ingwer & Orange | | 5,50 |

CREAM TEA

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Zwei Scones, Cream & Jam | 8,90 |
| Extra Scone | 2,20 |



Nur auf Vorbestellung

TEATIME SPECIAL

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

HIGH TEA *pro Person* **39,00**

 Etagère mit süßen und herzhaften Kleinigkeiten, dazu ein Gläschen Prosecco oder alkoholfreien Apfel/Rose Aperitif und Tee, soviel man möchte

* *Ab 8 Personen bieten wir High Tea auch an einem anderen Wochentag an, außer natürlich am Montag!*





HEISS

| | |
|--|-------------|
| Café Crème | 3,00 |
| | |
| Großer Café Crème | 4,70 |
| | |
| Espresso | 2,90 |
| | |
| Espresso Doppio | 4,80 |
| | |
| Espresso Macchiato | 3,10 |
| | |
| Cappuccino | 3,90 |
| | |
| Großer Cappuccino | 5,90 |
| | |
| Milchkaffee | 4,90 |
| | |
| Latte Macchiato | 4,90 |
| | |
| Affogato al caffè | 5,50 |
| Espresso mit Vanilleeis | |
| | |
| Chai Latte | 4,90 |
| | |
| Heißer Kakao | 4,90 |
| | |
| Heiße Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter) | 5,90 |
| Eine Tasse heiße Bio-Milch mit belgischen Schokoladencallets und Schlagsahne | |

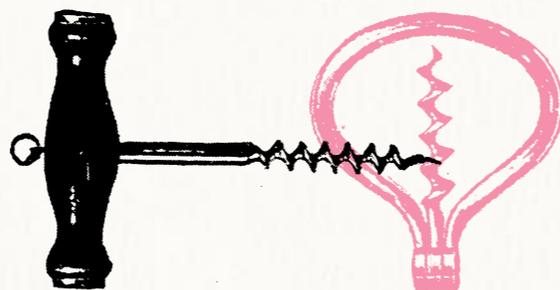
Aufpreise

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

SOFT

| | | |
|--|----------------|-------------|
| Gerolsteiner Gourmet | <i>0,25 l</i> | 3,20 |
| Medium Naturell | <i>0,75 l</i> | 7,90 |
| | | |
| Fentimans Organic Lemonade | <i>0,275 l</i> | 4,90 |
| Victorian Lemonade Rose Lemonade | | |
| | | |
| Now Bio Limonade | <i>0,33 l</i> | 4,20 |
| Sunny Orange Fresh Lemon Red Berry Pink Grapefruit | | |
| | | |
| Hausgemachter Eistee | <i>0,5 l</i> | 5,90 |
| | | |
| Afri Cola Afri Cola zuckerfrei | <i>0,2 l</i> | 3,50 |
| | | |
| Pinkus Malzbier | <i>0,33 l</i> | 4,90 |
| Ein nicht zu süßes, in Münster gebrautes Bio-Malzbier | | |
| | | |
| Thomas Henry Tonic Water | <i>0,2 l</i> | 4,90 |
| | | |
| Säfte | <i>0,2 l</i> | 4,20 |
| Apfel naturtrüb Maracuja Traube Rhabarber | | |
| | | |
| Orangensaft frisch gepresst | <i>0,2 l</i> | 5,80 |
| | | |
| Schorlen Apfel naturtrüb Rhabarber | <i>0,3 l</i> | 4,20 |
| Maracuja Holunderblüte Traube | <i>0,5 l</i> | 6,20 |

LIQUIDS



OFFENE WEINE

| | | |
|--|---------------|--------------|
| Grauburgunder 12,5% Vol. | <i>0,2 l</i> | 7,20 |
| Big Bottle Weingut Adriane Moll | <i>1,0 l</i> | 25,00 |
| Rheinland-Pfalz 2022 trocken | | |
| Filigran und körperreich zugleich, charaktervoll, duftig-frisches Aroma mit Anklängen von Ananas, Birne und Zitrusfrüchten | | |
| | | |
| Incanto Bianco 11,5% Vol. | <i>0,2 l</i> | 7,90 |
| Lettinis Venetien Cuvée 2021 | <i>0,75 l</i> | 28,50 |
| Sehr origineller Wein, der durch die Vinifizierung von Chardonnay, Manzoni bianco und Sauvignon vollmundig, aromatisch und zugleich spritzig ist | | |
| | | |
| 4 Rosés 12% Vol. | <i>0,2 l</i> | 7,50 |
| Hauck Cuvée 2020 trocken | <i>0,75 l</i> | 26,00 |
| In dieser Cuvée vereinen sich die vier Edelrebsorten Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und St. Laurent zu einem harmonischen Rosé | | |



FLASCHENWEISE

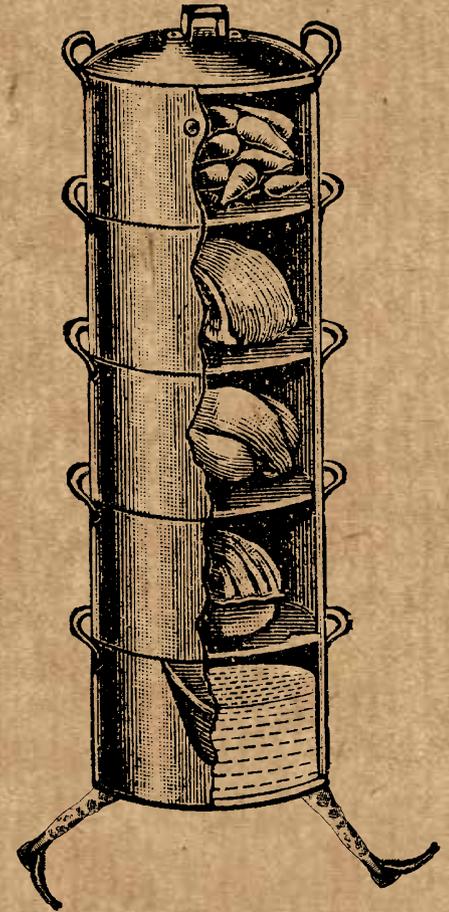
| | | |
|--|---------------|--------------|
| Merlato 13% Vol. | <i>0,75 l</i> | 25,00 |
| Cantina Tollo 2015 Abruzzen D.O.P. | | |
| Ein weicher, würziger und runder Montepulciano aus den Abruzzen | | |
| | | |
| El Abuelo 14% Vol. | <i>0,75 l</i> | 26,00 |
| Bodegas Piqueras 2013 Reserva Almansa D. | | |
| Dunkles Rot, reife Kirschrucht, Trockenfrüchte – ausgewogen mit samtigem Tannin, würzig, rund, ein Klassiker | | |
| | | |
| Primitivo 13,5% Vol. | <i>0,75 l</i> | 29,00 |
| 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

| | | |
|---|----------------|--------------|
| Cider Bulmers Original 5% Vol. | <i>0,568 l</i> | 6,90 |
| | | |
| Weißweinschorle 5% Vol. | <i>0,2 l</i> | 5,80 |
| | | |
| Prosecco Treviso 11% Vol. | <i>0,1 l</i> | 5,20 |
| Lettinis Venetien DOC | <i>0,75 l</i> | 35,00 |
| | | |
| Appléritif von Clostermann | <i>0,1 l</i> | 5,20 |
| Alkoholfreier Aperitif auf Apfel & Rosenbasis | <i>0,75 l</i> | 35,00 |
| | | |
| Aperol Spritz 11% Vol. | <i>0,2 l</i> | 8,50 |
| | | |
| Hugo 6% Vol. | <i>0,2 l</i> | 8,50 |
| Himbeerlikör mit Wald-Erdbeeren, Prosecco, Eis, Minze | | |
| | | |
| Amérie *MÜNSTERLÄNDER APERITIF* | <i>0,2 l</i> | 8,90 |
| Himbeerlikör mit Wald-Erdbeeren, Prosecco, Eis, Minze | | |

BIER

| | | |
|--|---------------|-------------|
| Moritz Fiege 5% Vol. | <i>0,33 l</i> | 3,90 |
| Pils / auch alkoholfrei | | |
| | | |
| Leffe blonde 6,6% Vol. | <i>0,33 l</i> | 4,90 |
| Belgisch, hell, elegant, fruchtig | | |
| | | |
| Leffe brune 6,5% Vol. | <i>0,33 l</i> | 4,90 |
| Belgisch, dunkel, feinwürzig, karamellig | | |
| | | |
| Moritz Fiege Radler 2,4% Vol. | <i>0,33 l</i> | 4,20 |
| Gründer Pils mit Zitronenlimonade | | |
| | | |
| Maisel's Weiße 5,2% Vol. | <i>0,5 l</i> | 5,90 |
| 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