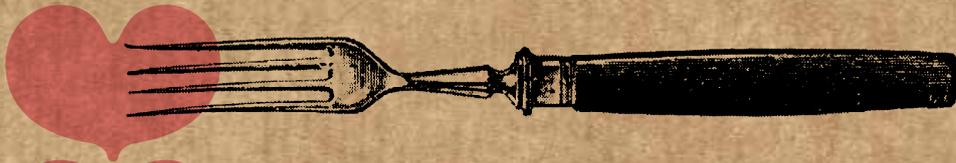




BREAK FAST



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

10-16 Uhr BREAKFAST



Wir verwenden ausschließlich
Bio-Eier & Bio-Milch



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



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

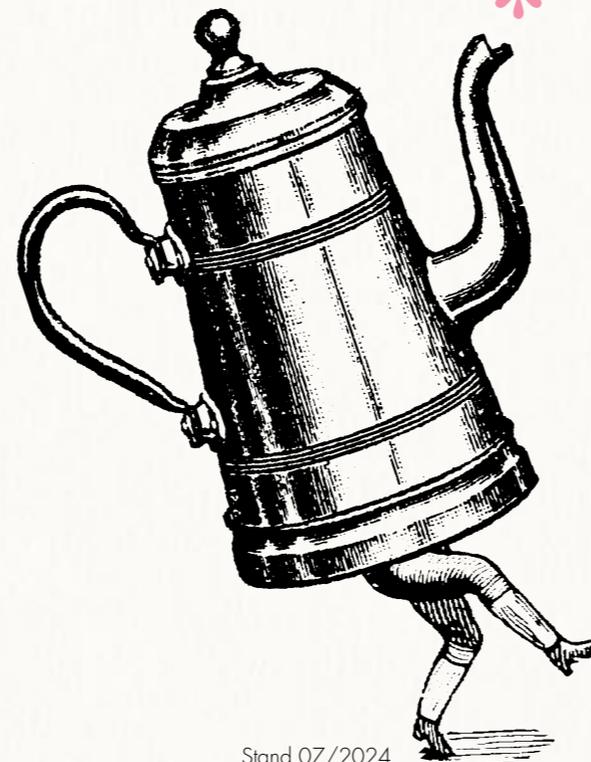


English Breakfast 19,50
Bio-Würstchen, Bacon, Baked Beans, gebratene Champignons und Tomate, zwei Spiegeleier, geröstetes Landbrot und Butter

Bitte beachtet auch unsere
- TAGESKARTE -

Mit weiteren Gerichten
für das Frühstück und den Lunch.

Ebenfalls sehr zu empfehlen –
die Sonderkarte TINY DISH:
Kleine Gerichte und Vorspeisen
im Weckgläschen –
täglich ab 12 Uhr.



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

Croissant Pompös

Eine üppig gefüllte, süße Croissantkreation à la Chef de cuisine ➔ siehe Tageskarte

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
- ☞ Ei als Rührei (2 Eier) + 0,50



← mehr

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

190ml / 6,50



Shakshuka *vegan möglich ohne Ei*

Ein israelischer Frühstücksklassiker:
Tomaten-Paprika-Ragout mit zwei pochierten Eiern
und Landbrot

12,90

- ➔ mit Feta + 3,00

Little Italy

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

14,90

- ➔ 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

Getruffeltes Omelette

mit Parmesan, Trüffelmayo und Süßkartoffelchips,
dazu Sauerteigbrot mit Salzbutter und Salat

15,00

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*

Drei halbe Scheiben Knoblauchröstbrot mit Avocado-
crème, geschmolzenen Kirschtomaten, Sonnenblumen-
kernen und Koriander, dazu ein kleiner Salat mit Dolci
Dressing

14,90

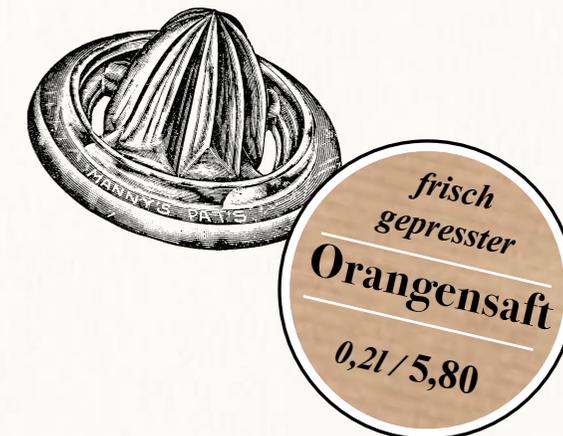
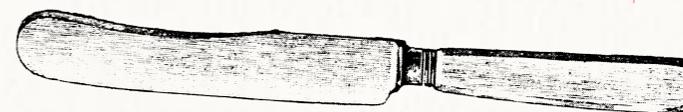
- ➔ mit Feta + 3,00
- ➔ mit Spiegelei + 2,30

Fancy French Toast

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

14,90

- ➔ siehe Tagesangebot



Obstsalat

Frisch geschnittenes saisonales Obst mit Mangodressing

7,50

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

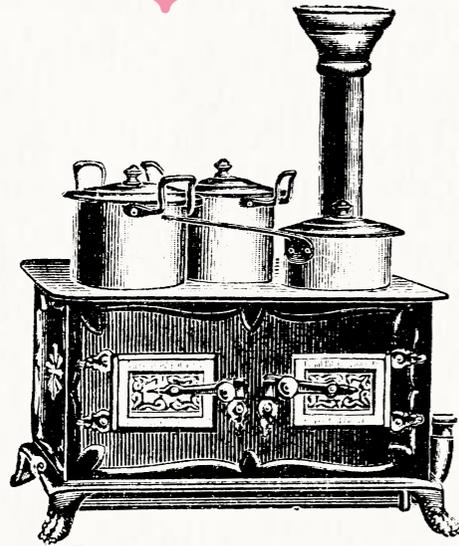
Sunshine Muesli *vegan möglich*

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

10,50

- ➔ mit Kokosjoghurt und Agavendicksaft + 1,00

10-16 Uhr
BREAKFAST



LUNCH 10-16 Uhr

KIDS ONLY

Pasta Piccolo 5,00
Kleine vegetarische Lasagne mit Tomatensauce und Mozzarella



Unser zusätzliches Lunchangebot und die TINY DISHES findet Ihr auf den
- SONDERKARTEN -

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



Tagessüppchen 9,00

Wechselnde vegetarische Suppe, dazu Sauerteigbrot ➔ siehe Tageskarte

Zum Dazu- oder Nachbestellen

- ➔ Extra Brot + 2,00
- ➔ Avocadocrème *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 & Sandwich 12,90

Röstbrot-Sandwich und Tagessüppchen als Duo

- ➔ mit Spiegelei + 2,30
- ➔ mit kleinem Dolci-Salat + 4,90

Für Zuhause

Nur auf Vorbestellung - zur Abholung

BREAKFAST PARTY p.P. 19,50

Ab 8 Personen

Festliche Frühstücksplatte 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, Avocadocrème, Mozzarella und Tomate, Brotkorb mit Croissants, Brötchen und Dinkelkörnerbrötchen, Butter, Meersalzbutter und hausgemachtem Fruchtaufstrich, Nusscreme, Obstsalat

TINY DISH menu p.P. 30,00*

Ab 1 Personen *vegan möglich*

Kleine Gerichte und Vorspeisen im Weckgläschen, pro Person 5 Gläschen, bunt gemischt – bitte frag nach unserer Tiny Dish Menü Karte

* zzgl. Pfand für die Weckgläschen



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		6,50
mit Stövchen			
Große Kanne Tee	1,0 l		10,90
mit Stövchen			



FRISCHER TCC

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 & Tea	15,00
mit einer Kanne Tee (0,5l) und einem Kännchen Sahne	
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	

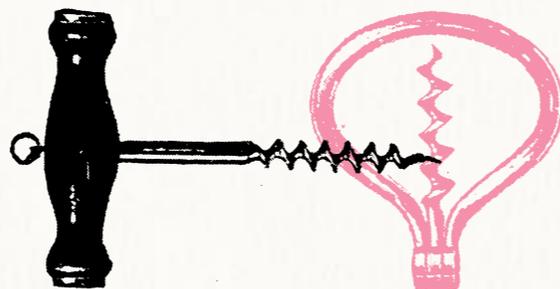
Aufpreise

- ➡ 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 Rheinland-Pfalz 2022 trocken		
Filigran und körperreich zugleich, charaktervoll, duftig-frisches Aroma mit Anklängen von Ananas, Birne und Zitrusfrüchten		
Grauburgunder 12,5% Vol.	<i>0,75 l</i>	26,00
Weingut Schömehl 2022 trocken		
mit Fruchtaromen von Melone und Aprikose, leicht nussig und kräftig mit zartem Schmelz		
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

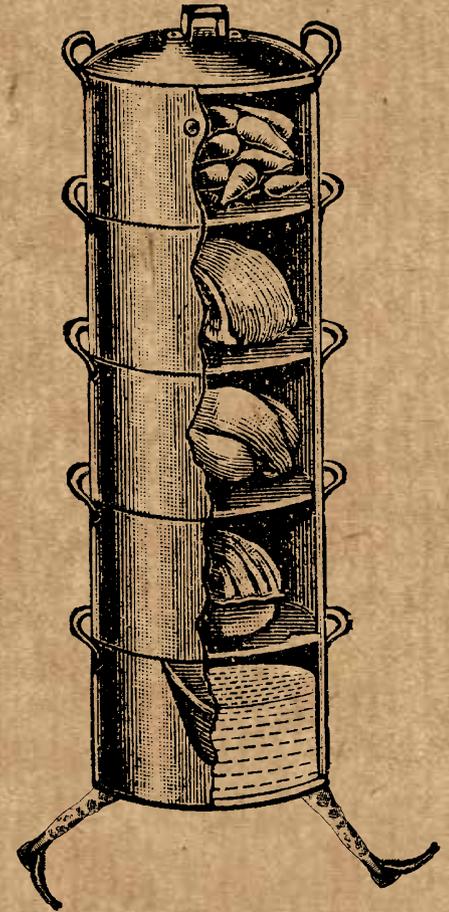
Merlato 13% Vol.	<i>0,75 l</i>	25,00
Cantina Tollo 2015 Abruzzen D.O.P.		
Ein weicher, würziger und runder Montepulciano aus den Abruzzen		
El Abuelo 14% Vol.	<i>0,75 l</i>	26,00
Bodegas Piqueras 2013 Reserva Almansa D.		
Dunkles Rot, reife Kirschrucht, Trockenfrüchte – ausgewogen mit samtigem Tannin, 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
Prosecco mit Holunderblütensirup, Eis, Minze		
Amérie *MÜNSTERLÄNDER APERITIF*	<i>0,2 l</i>	8,90
Himbeerlikör mit Wald-Erdbeeren, Prosecco, Eis, Minze		

BICR

Stauder Premium Pils 4,8% Vol.	<i>0,33 l</i>	3,90
Pils mit feinem Hopfencharakter / auch alkoholfrei		
Stauder Radler 2,4% Vol.	<i>0,33 l</i>	3,90
50% Stauder, 50% Zitronenlimonade / auch alkoholfrei		
Bayreuther Helles 4,9% Vol.	<i>0,33 l</i>	4,00
frisch und würzig		
Maisel's Weiße 5,1% Vol.	<i>0,5 l</i>	5,90
Hefeweizen – prickelnd, fruchtig, würzig auch alkoholfrei		
La Trappe blonde 6,5% Vol.	<i>0,33 l</i>	6,50
Belgisch, feinperlig, sanfterb, süßmalzig		



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

www.dolcinella.de

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

Freitag 10-22 Uhr