

BREAKFAST

LE PETIT NALI 10,8

Croissant / Pain au Chocolat / Butter / Honig / Marmelade / Datteln

RATHAUSPLATZ 16,3

Brotkorb / Brötchen / Croissant / Butter / Honig / Marmelade / Mediteraner Tomatenaufstrich / Wurst & Käse / Rohkost & Vitamine

FRANZÖSISCHER KÄSETELLER 17,4

Brotkorb / Brötchen / Croissant / Butter / Herzhafter Rucolaafstrich / selbstgemachte - Quittenmarmelade / Französische Käsesorten

MAROKKANISCH (Vegan) 15,8

Fladenbrot & Bauernbrot / Hummus / Veganer Joghurt mit Minze & Gurke / Baba Ganoush / Oliven / Kichererbsensalat / Datteln / Rohkost & Vitamine

BAUERNFRÜHSTÜCK - serviert im Pfännchen 14,9

Ofenfrisches Bauernbrot / Butter / drei Rühreier / Bratkartoffeln / Speck / Gewürzgurken / Zwiebel

NALI FRÜHSTÜCKSETAGERE - 2 PERSONEN 47

Brotkorb / Brötchen / Croissant / Butter / Honig / Marmelade / BIO-Räucherlach / Wurst & Käse / hausgemachte Dips / Rohkost & Vitamine / zwei Gläser Kessler Rose

SHAKSHUKA - 13,9

serviert im Pfännchen
Ragout aus Tomaten / Paprika / Chilli / Zwiebeln / zwei Pochierte Eier / Fladenbrot

HUEVOS RANCHEROS (v) 15,2

Mais Tortilla / Spiegeleier / Schwarze Bohnen / Chilli / Koriander / Patacones (gebratene Kochbanane) / hausgemachte Pico de Gallo

MORGENSTULLE (v) 10,3

Geröstetes BIO Sauerteigbrot / Hummus / Rucola / pochiertes Ei

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK 12,0

Zwei Weisswürste / Brezel / süßer Senf / Obazda

EIERSPEISEN

gekochtes Ei hart / weich 2,5

drei Spiegeleier mit Brot 8,2

Rühreier mit Brot 8,2

EXTRAS

Tomate / Zwiebel / Käse / Feta / Schinken / Pilze je 1,5

NALI EGG`S BENEDICT 14,9

Briochemoast / junger Spinat / zwei Pochierte Eier / Hollandaise

Bacon 3,0 / BIO Räucherlachs 5,0

EXTRAS

Gemischter Brotkorb 4,5
Croissant 2,8
Pain au Chocolat 2,8
Brezel 2,6
Butterbrezel 3,0
Aufstriche 1,5
Marmelade 1,5
Honig 1,5
Nutella 1,5

SUPPEN

<i>Indische gelbe Linsensuppe (Vegan)</i>	7,9
<i>Rote Beete Kartoffelsuppe mit Lachs</i>	8,4
<i>Gazpacho Andaluz</i>	7,9

PANINOS

GRILLGEMÜSE	11,6
<i>Rucola / Parmesan / Basilikumpesto</i>	

KOCHSCHINKEN	
<i>Emmentaler / Rucola / Tomatenfrischkäse</i>	11,6

CAPRESE	
<i>Basilikum / Olivenöl / Strauchtomaten / Mozzarella</i>	11,6

OH MY SWEETNESS

VIER HAUSGEMACHTE PANCAKES	
<i>-frische Früchte der Sasion / Ahornsirup</i>	10,8
<i>-Nutella / Banane</i>	10,8
<i>-Dill-Schmand / Lachs</i>	13,3

NALI OVERNIGHT OATS (Vegan)

<i>Haferflocken / Mandelmilch / Chiasamen / Ahornsirup / Datteln / Frische Früchte der Sasion</i>	9,4
---	-----

SOMMERBRISE

<i>Cremiger One Pot mit Risoninudeln, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuterjoghurt</i>	14,8
---	------

<i>Salatvariation mit zarten Roastbeef Streifen, frischem Obst und cremigem Passionsfruchtdressing</i>	16,8
--	------

<i>Insalata „La torre“ Caprese Ochsenherztomate, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Geröstete Pinienkerne</i>	13,9
---	------

<i>Fruchtiger Bulgursalat mit Granatapfel, Gurke, Tomate, Paprika, Minze, Dill und Petersilie (vegan)</i>	12,9
---	------

<i>Linsen und Spätzle mit Saitenwürstchen</i>	14,8
---	------

KUCHEN

Bitte treffen Sie an der Kuchentheke Ihre Auswahl und teilen diese der Servicekraft am Tisch mit.

Stück 4,5
Sahne 1