

---

# DEPOT DELI

---



**GOOD MORNING** 9.30 –14.00 UHR

inkl. MwSt.

---

## Breakfast Bagel

**11,90**

Bacon, Halloumi, Avocado, 2 pochierte Bio-Eier und frisch geschlagene Hollandaise  
Bacon, halloumi, avocado, poached organic-eggs and hollandaise

---

## Avocado Schnitte

**11,90**

Sauerteigbrot mit Avocado, 2 pochierten Bio-Eiern, Pesto und Parmesan  
Sourdough bread with avocado, 2 poached organic-eggs, pesto and parmesan



---

## Sauerteigbrot & Sauerteig Backwaren

Mit viel Geduld und erlerntem Handwerk ist dies ein Bestandteil unseres Restaurants. Wir kreieren in einem aufwändigen Verfahren unser Sauerteigbrot sowie andere Köstlichkeiten.

---

---

## Egg Benedict

**11,90**

Sauerteigbrot mit wahlweise Schinken oder Lachs, 2 pochierten Bio-Eiern und frisch geschlagener Hollandaise  
Sourdough bread with ham or salmon, 2 poached organic-eggs and hollandaise

---

## Kräuterwaffel

**11,90**

Grüner Spargel, Halloumi, 2 pochierte Bio-Eier und frisch geschlagene Hollandaise  
Savoury waffle with green asparagus, halloumi, poached organic eggs and hollandaise

---

# DEPOT DELI

---



**GOOD MORNING** 9.30 –14.00 H

inkl. MwSt.

---

**Verry Strawberry Porridge (PB)** **8,90**

mit Granola und Nüssen  
with homemade granola and nuts

---

**Banana Brûlée Porridge (PB)** **8,90**

mit Granola und Nüssen  
with homemade granola and nuts

---

**Erdbeer Joghurt Bowl (PB)** **6,50**

mit Granola und Nüssen  
with homemade granola and nuts

---

**Banana Bread French Toast** **7,50**

mit Ricotta-Zitronen Dip, Nüssen und Beeren  
with ricotta-lemon dip, nuts and berries

---

**Kids Breakfast** **6,90**

Kleine Sauerteigbrottschnitte mit Avocado, Tomaten Parmesan und kleinem Saft  
Small sourdough bread with avocado, tomato, parmesan and a small juice

(PB) PLANT BASED

Bei Fragen zu Zusatzstoffen/Allergenen in Lebensmitteln wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

For questions about additives/allergies feel free to contact our service staff.

---

# DEPOT DELI

---



**GOOD MORNING** 9.30 – 14.00 H

inkl. MwSt.

**Brunch** ab 2 Personen

**37,00**

---

Erdbeer Joghurt Bowl  
Strawberry caramel yoghurt bowl

---

Aufschnitt mit hausgebackenem Brot  
Cold cuts with homemade bread

---

Egg Benedict mit Schinken  
Egg benedict with ham

---

Spring Bowl mit Graupen, Lauch, Edamame und Baby Spinat  
Spring bowl with pearl barley, leek, edamame and baby spinach

---

Kräuterwaffel mit karamellisierten Zwiebeln, Porchetta und Pesto  
Savoury waffle with caramelized onions, porchetta and pesto

---

Waffel mit Erdbeerkompott und Vanille-Ricotta  
Waffle with strawberries and vanilla-ricotta

---

Inklusive einem Glas Sekt oder Saft und einem Heißgetränk  
Included: One Glas of sparkling Wine or a fresh Juice and a hot Drink

---

Unseren Brunch gibt es gerne auch mit vegetarischen Alternativen.  
Our brunch is also available with vegetarian alternatives.

(PB) PLANT BASED

Bei Fragen zu Zusatzstoffen/Allergenen in Lebensmitteln wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

For questions about additives/allergies feel free to contact our service staff.

---

# DEPOT DELI

---



## LUNCH

inkl. MwSt.

---

### Spring Bowl (PB) 12,50

mit Graupen, Lauch, Baby Spinat, Edamame, Avocado, Basilikum-Joghurt Dressing und Artichoken-Sun Dried Tomato Chutney mit grünem Spargel  
Optional mit pochiertem Ei + 2,00  
with pearl barley, leek, baby spinach, edamame, avocado, basil-yoghurt dressing and artichoke-sun dried tomato chutney with green asparagus  
optional with poached egg + 2,00

---

### Lettuce 12,50

mit weißem und grünem Spargel, Mozzarella di Bufala und Pesto  
with white and green asparagus, mozzarella di bufala and pesto

---

### Porchetta Bagel 14,50

mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola und Pesto  
with caramelized onions, rucola and pesto

---

### Sourdough Focaccia 13,50

mit Bresaola, grünem Spargel und Mozzarella di Bufala  
with bresaola, green asparagus and mozzarella di bufala

---

### Vegane Schnitte (PB) 12,50

geröstetes Sauerteigbrot mit Tomatenkonfitüre, Artichoken-Sun Dried Tomato Chutney und grünem Spargel  
with tomato confiture, artichoke-sun dried tomato chutney and green asparagus

---

### Green Goddess Waffel 12,50

mit Avocado, Baby Spinat, Ei, Sellerie, Creme fraîche und Dill  
with avocado, baby spinach, egg, selery, creme fraîche and dill

---

### Erbsen-Minz Suppe | Pea-Mint Soup 10,90

mit Kokosnussmilch, gerösteten Erbsen und pochiertem Ei  
with coconut milk, roasted peas and poached egg

---

# DEPOT DELI

---



## SWEET DREAMS

inkl. MwSt.

---

### Hausgemachtes Eis

5,50

Basilikum-Joghurt Eis mit Erdbeeren  
basil-yoghurt ice with strawberry

---

### Dulce de Leche Waffel

6,50

Mit Ricotta-Vanille Dip und Dulce de Leche Crème  
With ricotta-vanilla dip and dulce de leche crème

---

### Strawberry Waffel

6,50

Mit Ricotta-Vanille Dip und Erdbeerkompott  
with ricotta-vanilla dip and strawberry compote

---

### Banana Bread French Toast

7,50

Mit Ricotta-Zitronen Dip, Nüssen und Beeren  
with ricotta-lemon dip, nuts and berries



---

Verführerisch frisch und LÄKA – unser hausgemachtes Eis  
Täglich aus frischen Zutaten zubereitet – Taste the Difference!

---

---

### Pastel de Nata

4,50

---

### San Sebastian Cheesecake

4,50

---

---

# DEPOT DELI

---



## GETRÄNKE

inkl. MwSt.

---

**Homemade DELI ice tea** (0,25 l) **4,00**

Grüner Tee mit Apfel und Minze  
Green tea with apple and mint

---

**Homemade DELI lemonade** (0,25 l) **4,00**

Ingwer, Limette und Minze  
Ginger, lime and mint

---

**Fresh pressed green juice** (0,2 l) **4,50**

Blattspinat, Minze, Ananas und Apfel  
Spinach, mint, pineapple and apple

---

**Fresh pressed red juice** (0,2 l) **4,50**

Ingwer, Apfel und Karotte  
Ginger, apple and carrot

---

**Fresh pressed orange juice** (0,2 l) **4,50**

Orange, Karotte und Ananas  
Orange, carrot and pineapple

---

**Water** (0,25 l) **3,00**

---

**Water** (0,75 l) **6,00**

---

**Apfelschorle aus frisch gepressten Äpfeln** (0,33 l) **3,50**

**Fresh pressed apple juice with sparkling water** (0,33 l)

---

---

# DEPOT DELI

---



**KAFFEE & CO.**

inkl. MwSt.

**Turmeric Latte**

**4,80**

---

Wahlweise heiss oder kalt  
Hot or cold

**Coconut Matcha Latte**

**4,80**

---

Wahlweise heiss oder kalt  
Hot or cold



## Artisan Coffee

Selbstgerösteter Kaffee mit viel Liebe zubereitet.  
100 % Geschmack. Als kräftiger Espresso aus Brasilien oder  
milder Kaffee aus El Salvador.

---

**Cafe con Hielo**

**3,50**

---

Espresso auf Espresso Eiswürfeln  
Espresso on espresso ice cubes

**Iced Latte**

**4,50**

---

Milch zur Wahl, Espresso und Espresso Eiswürfel  
Milk of choice, Espresso and Espresso Ice Cubes

---

# DEPOT DELI

---



**KAFFEE & CO.**

inkl. MwSt.

---

**Flat White** **4,50**

Doppio Ristretto mit leichtem Milchschaum  
Doppio Ristretto with light milk foam

---

**Americano** **3,00**

Verlängerter Espresso  
Extended Espresso

---

**Kaffee** **3,00**

---

**Espresso** **2,90**

---

**Doppio** **4,00**

---

**Cappuccino** **4,20**

---

**Milchkaffee** **4,20**

---

**Latte Macchiato** **4,30**

---



---

# DEPOT DELI

---



**KAFFEE & CO.**

inkl. MwSt.

**DELI Tee mit frischem Ingwer und Pfefferminze** 4,00  
**DELI Tea with fresh ginger and mint**

---

**Roiboos Chai Latte** 4,00

---

**English Breakfast tea** 3,50

---

**Grüner Tee | Green tea** 3,50

---

**Früchtetea | Fruit tea** 3,50

---

**Bergkräuter Tee | Herbal tea** 3,50

---

**Heisse Schocki | Hot chocolate** 3,80

---

---

# DEPOT DELI

---



## ALCOHOLIC DRINKS

inkl. MwSt.

---

### Sekt | Sparkling wine (0,1l)

5,00

Leonardo exklusiv, WG Haltingen

---

### Mimosa (0,1l)

6,00

Sekt mit einem Schuss frischen Saft  
Sparkling wine with fresh pressed juice

---

### Bloody Mary

8,00

360 Wodka mit gewürztem Tomatensaft  
360 Wodka mit gewürztem Tomatensaft

---

### Weisswein (0,2l)

6,00

Weissburgunder, WG Haltingen

---

### Rotwein (0,2l)

6,00

Negroamaro, I Muri

---

### Birra Moretti (0,33l)

4,00

---

---

# DEPOT DELI

---



## GESCHENKKÖRBE

Aussuchen. Personalisieren. Vorbestellen. Abholen.

Mit Liebe & einfach LÄKA.

---

### GESCHENKKORB XX – LÄKA

89,00

Hier sind alle unsere Lieblinge vereint: Selbstgerösteter Espresso & Kaffee, zart-schmelzende LÄKA-LI Tartufi Pralinen, LÄKA-Tella Pistazienaufstrich, ein gesunder glutenfreier Porridge-Mix, Marmelade aus sizilianischen Pfirsichen, käsig-knusprige LÄKA KRÄKA, eingelegte sizilianische Tomaten mit Chili All' Arrabiata, grünes Basilikumöl, Erdnuss Hummus und ein Gutschein für 2 Sauerteig Zimtschnecken in der Manufaktur LÄKA

---

### GESCHENKKORB LÄKA & SWEET

49,00

Selbstgerösteter Espresso, LÄKA-LI Tartufi Pralinen, LÄKA-TELLA Pistazienaufstrich, Porridge-Mix, Marmelade aus sizilianischen Pfirsichen und ein Gutschein für 2 Sauerteig Zimtschnecken in der Manufaktur LÄKA

---

### GESCHENKKORB LÄKA MOMENTS

59,00

Selbstgerösteter Kaffee, käsig-knusprige LÄKA KRÄKA, feurige Tomaten All' Arrabiata, Basilikumöl, Erdnuss Hummus und ein Gutschein für 2 Sauerteig Zimtschnecken in der Manufaktur LÄKA

---

### LÄKA ESPRESSO

10,00

**Kräftig. Schokoladig. Nussig. Unser selbstgerösteter Espresso aus Brasilien.**

Die Idee eigenen Kaffee zu rösten entstand vor einigen Jahren. Es folgte die Entscheidung dem Thema auf den Grund zu gehen - ab nach Costa Rica und auf zu den Kaffee-Bohnen Produzenten und ihren Plantagen. Herausfinden, was einen guten Kaffee wirklich ausmacht. Zurück folgte monatelanges Üben des Handwerks des Röstens, Probierens - und zahlreiche koffeingeschuldete schlaflose Nächte. Schließlich fanden wir auch „unsere“ Bohne aus Brasilien und die richtige Komposition aus Arabica und Robusta. Der Geschmack nach dunkler Schokolade und Haselnuss hat uns überzeugt. So soll ein guter Espresso schmecken. 60 % Arabica und 40% Robusta

---

### LÄKA KAFFEE

10,00

**Sanft. Vollmundig. Fein-säuerlich. Unser selbstgerösteter Kaffee aus El Salvador.**

Guter Kaffee ist zu einer Wissenschaft geworden - erst recht wenn es um einen klassischen Kaffee geht. Wieso? Es beginnt mit der Auswahl der richtigen Bohne. Denn jede Bohne ist anders. Die Temperatur beim Rösten und auch Länge des Vorgangs entscheidet schließlich über die Säure und den Grad, wie kräftig der Kaffee im Geschmack sein wird. Je mehr Wasser - sprich je länger der Kaffee - desto mehr Intensität haben wir uns gewünscht um nicht unsere Arbeit zu verwässern. Somit wählten wir die Bohnen aus El Salvador mit einem 70 % Arabica und 30 % Robusta Anteil um unseren Ansprüchen an einen guten Kaffee gerecht zu werden.

---

# DEPOT DELI

---



## GESCHENKKÖRBE

Aussuchen. Personalisieren. Vorbestellen. Abholen.  
**Mit Liebe & einfach LÄKA.**

---

### LÄKA TOMATE ALL'ARRABBIATA

7,50

**Feurig-süß. Saftig. Sonnengereift. Unsere pikanten eingelegten sizilianischen Tomaten.**

Wir haben auf den perfekten Moment dieses sonnigen Jahres gewartet und irgendwann war es soweit. Ende August waren sie da - die süßen Picadilly Tomaten aus Sizilien. Für euch haben wir jede einzelne davon gehäutet und dann dehydriert. Mit frischem Basilikum, Knoblauch und pikantem Chili eingekocht. Und schließlich in Olivenöl eingelegt. Sie sind perfekt. Und zum Antipasti zu genießen oder geben eine köstliche feurige All'Arabiata Soße zu deiner Pasta.

---

### LÄKA LADE

6,00

**Fruchtig. Samtig. Süß. Unsere unwiderstehliche Marmelade.**

Wir haben lange überlegt, welche Frucht wohl das Rennen bei unserer Auswahl für die Konfitüre des Jahres macht. Es sind die zuckersüßen und saftigen Pesca di Nova Pfirsiche aus Sizilien geworden. Sie haben alle Zeit der Welt um zu ihrem vollen Geschmack zu reifen und werden innerhalb von nur zwei Wochen geerntet. Frisch duftigen sie herrlich blumig. Schmecken nach der süße der Sonne. Damit ihr auch im Winter auf den Geschmack kommen könnt, haben wir sie mit viel Liebe über Stunden eingekocht und in eine tolle samtige Marmelade gezaubert.

---

### LÄKA TELLA

7,00

**Genuss. Pur. Streichart. Unsere Crema al Pistacchio mit weißer Schokolade.**

Der Geheimtipp unter den süßen Brot-Aufstrichen. Mit nur wenigen Zutaten und doch viel Zeit & Hingabe haben wir sie für das süße Schnittchen perfektioniert. Seit Anbeginn ist sie dabei. Unsere LÄKA-TELLA. Wir lieben sie auf frisch gebackenem Brot und salziger Butter. Jedoch versüßt sie auch jedes Brioche. Manchmal löffeln wir sie auch pur. Aber nicht verraten

---

### LÄKA-LI

8,00

**Weiß-schokoladig. Zart. Schmelzend. Unsere hausgemachten Tartufi mit knackigen Pistazien.**

Diese Tartufi sind unser Passionsprojekt. Mit viel Liebe, vielen Versuchen und mathematischen Formeln haben wir den Tartufi-Code geknackt. So natürlich in den Zutaten wie möglich und das Maximum im Geschmackserlebnis. Nicht zu süß. Nicht zu trocken. Nicht zu schokoladig. Die Pistazien soll man schmecken. Zart-schmelzend soll das Ergebnis sein. Und wir haben es tatsächlich geschafft. Nun dürfen sie von euch genossen werden. Nicht nur einzeln sondern zum Kaffee bei uns in der Manufaktur sondern auch Daheim bei euch.

---

### LÄKA-KRÄCKA

6,00

**Knusprig, käsig, mediterran – perfekt zum Apéro oder gegen das Hungerloch am Nachmittag.**

Parmesan, Walnüsse, Rosmarin und Kürbiskerne, ein Muss für alle die gerne herzhaft naschen.