



SÓNCE
café

Die Speisekarte

Kaffee

ORGANISCHER BRASILIANISCHER KAFFEE

Brasilianische Mischung mit zentralamerikanischen Kaffees

Espresso

Einzelner Espresso in einer kleinen Tasse.

Espresso Macchiato

Einzelner Espresso in einer kleinen Tasse mit aufgeschäumter Milch.

Espresso Doppio

Doppelter Espresso.

Cappuccino

Einzelner Espresso in einer mittleren Tasse mit aufgeschäumter Milch.

Doppio Cappuccino

Doppelter Espresso in einer großen Tasse mit aufgeschäumter Milch.

Doppio Macchiato

Doppelter Espresso in einer mittleren Tasse mit aufgeschäumter Milch.

Americano

Doppelter Espresso mit heißem Wasser aufgefüllt.

Café Latte

Einzelner Espresso in einer großen Tasse mit aufgeschäumter Milch.

Wiener Melange

Einzelner Espresso in einer großen Tasse mit aufgeschäumter Milch.

Flat White

Doppelter Espresso in einer großen Tasse mit aufgeschäumter Milch.

Mokka

Doppelter Espresso in einer großen Tasse heiße Schokolade.

Matcha Latte

Bio Matcha mit Milch.

Hafermilch
Mandelmilch
Extra Shot

(*) Bitte überprüfen Sie die Allergenkezeichnungen auf der Rückseite der Speisekarte.



Tee

Bio Earl Grey

Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma.

Bio Jasmintee

Chinesischer Grüntee mit blumigen Jasminnoten.

Bio Nana Minze

Minzkräutertee.

Kräutertee

Ausgewählte Kräutermischung.

Bio Ingwer-Zitronengras

Kräutertee mit Ingwer und Zitronengras.

Bio Tulsi Ayurveda

Traditionelle indische Kräutermischung.

Schwarzer Tee

Darjeeling Second Flush.

Grüner Tee

Japan Sencha Arata Bio.

Chai Tee

Würziger Schwarztee mit orientalischen Gewürzen.

Karkadeh

Hibiskusblüten-Aufguss.

Matcha

Aufgeschlagener Matcha.

Heiße Schokolade (G)

Peruanischer Kakao von Xocolat Kakaopulver.



Sandwiches & Gerichte

Mediterranes Sandwich (A,G)

Olivenbrot, Tomaten & Feta-Käse

Veggie Weckerl (A,G)

Vollkornweckerl, Rucola, Karotten & Gouda-Käse

Lachs-Avocado-Toast (A,D)

Avocado & Räucherlachs auf Roggenbrot

Henkele-Sandwich (A)

Rucola, Paprika & regionales geräuchertes Rindfleisch (Henkele)

Bio-Omelette (A,C,G)

Spinat, Gouda-Käse, Rucola & Cherrytomaten-Salat

Französisches Frühstück (A,G)

Gekochtes Ei, Roggenbrot, Butter, Marmelade, Gouda-Käse, Bio-Joghurt & hausgemachtes Granola.

Dänisches Frühstück (A,C,G)

Boiled egg, rye, butter, jam, gouda cheese, bio yoghurt & homemade granola.

Bio-Hafer-Pancakes (A,G)

Hafer-Pancakes, Butter, saisonale Früchte, Beeren & Ahornsirup

Mandel-Chia-Pudding (A,G)

Chiasamen, Mandelmilch, Bio-Mandelmus, Granola, saisonale Früchte & Agavensirup

Bio Gebäck

Bio Butter Croissant

Veganer Cookie

Kürbismuffin mit Frischkäse

Marillenmuffin

Karotten-Frischkäse-Muffin

Blaubeer-Eichel-Sauerteig-Muffin

Brownie mit originalen Schokoladenbohnen

Apfel-Haselnuss-Muffin

Streuselkuchen (Zwetschke oder Erdbeere)

Veganer Schoko-Sauerkirsch-Kuchen

Bio Veganer Passionsfrucht-Cheesecake

Kalte Getränke

Iced Americano

Doppelter Espresso über Eis.

Iced Latte

Einzelner Espresso mit Milch und Eis.

Iced Matcha

Matcha über Eis serviert.

Orangensaft 0,2l

Frisch gepresst.

Soda Zitrone 0,5l

Allergens

A - Cereals containing gluten

C - Egg

G - Milk/Lactose

D - Fish

A complete list of allergens is available upon request.

 @sonce.cafe

 +43 660 700 694

 info@soncecafe.at

 Werdertorgasse 4, 1010 Wien



BESUCHE UNSERE WEBSITE

soncecafe.at