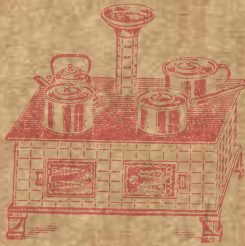


# BREAK FAST



# 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](http://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

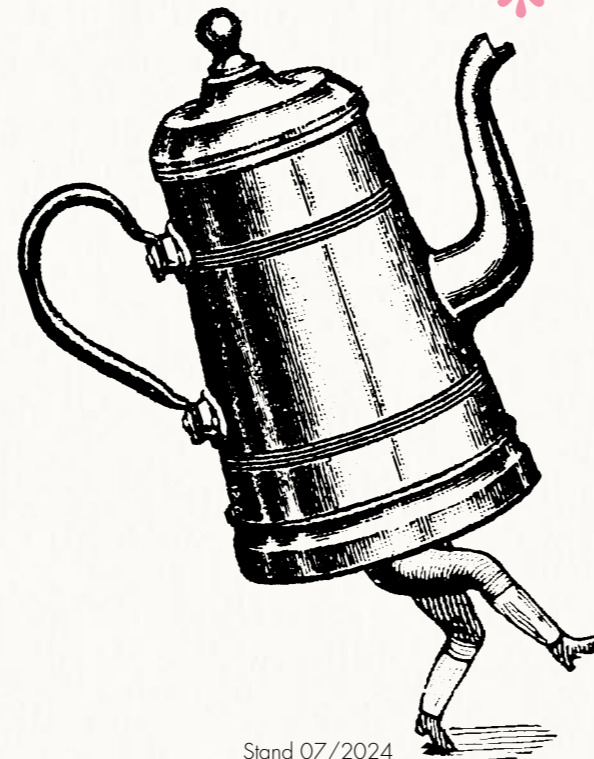
- ➔ mit Butter statt Margarine + 0,60
- ➔ mit Meersalzbutter statt Margarine + 0,60
- ➔ mit Ei + 2,20
- ➔ mit zwei Scheiben Gouda + 2,50
- ➔ mit Bio-Räucherlachs + 5,80



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.



**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** *vegan* 55,00

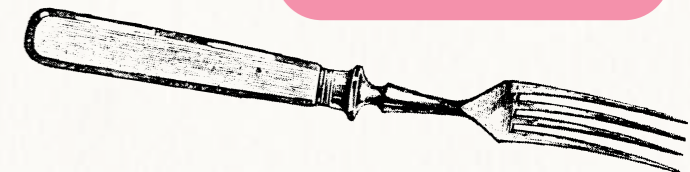
➔ wie oben, aber mit Hummus und Avocadocrème statt Aufschnitt

frisch  
gepresster  
**Orangensaft**  
0,2l / 5,80



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

**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

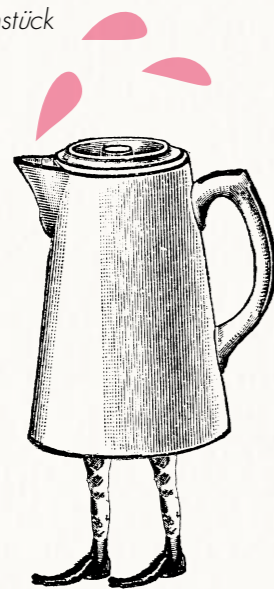
13,50

### 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

### Getrüffeltes 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

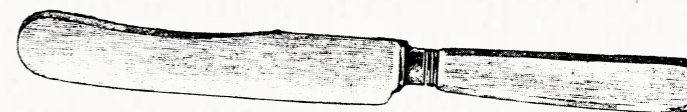
- ➔ mit Feta + 3,00
- ➔ mit Spiegelei + 2,30

### 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

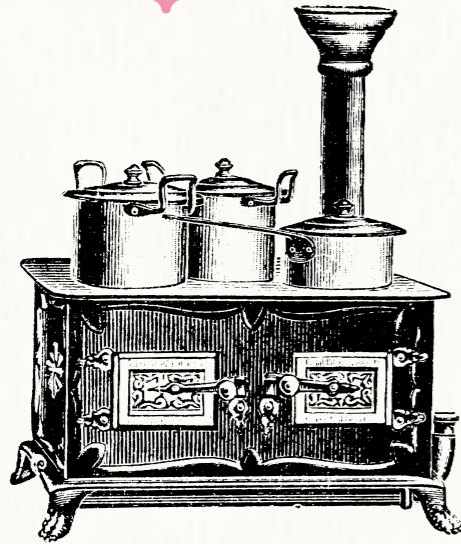
### Sunshine Muesli *vegan möglich*

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  
**BREAK  
FAST**



# 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

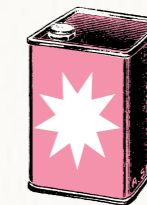
## TINY DISH menu

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

<b>Tasse</b>			<b>3,60</b>
<b>Kleine Kanne Tee</b>	0,5 l		<b>6,50</b>
mit Stövchen			
<b>Große Kanne Tee</b>	1,0 l		<b>10,90</b>
mit Stövchen			



## FRISCHER TCC

<b>Minze</b>		<b>4,70</b>
<b>Ingwer</b>		<b>4,70</b>
<b>Minze &amp; Ingwer</b>		<b>5,20</b>
<b>Ingwer &amp; Orange</b>		<b>5,20</b>
<b>Minze &amp; Ingwer &amp; Orange</b>		<b>5,50</b>

## CREAM TEA

<b>Zwei Scones, Cream, Jam &amp; Tea</b>	<b>15,00</b>
mit einer Kanne Tee (0,5l) und einem Kännchen Sahne	
<b>Zwei Scones, Cream &amp; Jam</b>	<b>8,90</b>
<b>Extra Scone</b>	<b>2,20</b>




*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

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

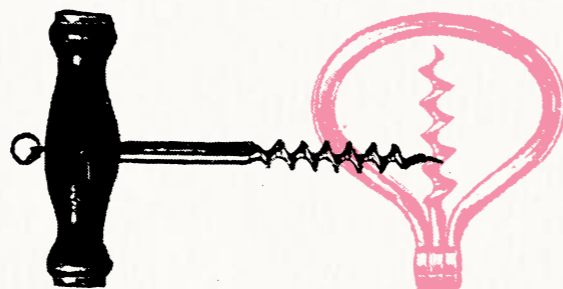
### Aufpreise

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

## SOFT

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

# LIQUIDS



## OFFENE WEINE

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

## FLASCHENWEISE

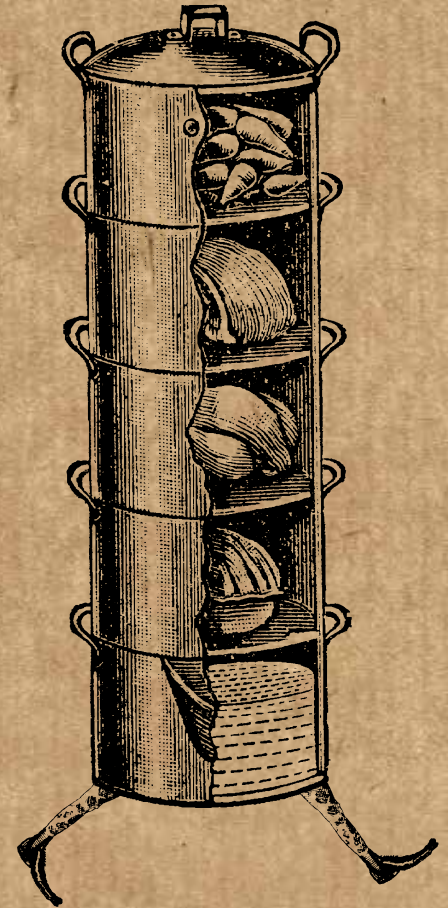
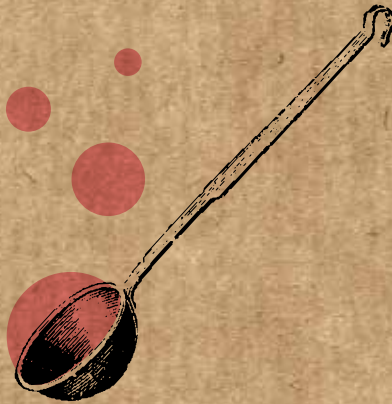
<b>Merlato</b> 13% Vol.	<i>0,75 l</i>	<b>25,00</b>
Cantina Tollo   2015   Abruzzen   D.O.P.		
Ein weicher, würziger und runder Montepulciano aus den Abruzzen		
<b>El Abuelo</b> 14% Vol.	<i>0,75 l</i>	<b>26,00</b>
Bodegas Piqueras   2013   Reserva Almansa D.		
Dunkles Rot, reife Kirschrucht, Trockenfrüchte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

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

## BICR

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