

Captiva's Omelettes

Eine gesunde, köstliche Mahlzeit ohne Kohlenhydrate

Klassisches Omelette 13,90

.3 Eier mit Schinken, Champignons, Paprika, Tomaten, Käse, Baguette und Butter sowie Kräuter-Crème fraîche

Käse Omelette 13,90

3 Eier, Brie, Camembert, Gouda, Tilsitter, Champignons, Tomate und Paprika sowie Baguette und Butter und Kräuter-Crème fraîche

Extras zum Klassischen und Käse Omelette:

- Mit zwei Hähnchen-Innenfilets +3,50
- mit geräuchertem Lachs +4,00

Orientalisches Omelette 13,90

3 Eier, Sucuk, Hirtenkäse, Tomaten, Paprika sowie Butter, Fladenbrot und Kräuter-Crème fraîche

Bauernomelette 14,90

3 Eier mit Kartoffeln, Nürnbergern, Champignons, Paprika, Tomaten und Käse sowie Baguette, Butter und Kräuter-Crème fraîche

Flammkuchen

Wir backen unsere Flammkuchen bei 400 Grad auf Stein – dadurch wird er kross und der Belag vereint sich zu einer einmaligen Geschmackskomposition.

Klassisch - mit Speck und Zwiebeln 12,95

Italienisch - mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico 12,95

Champignons - mit Prosciutto, Champignons und Rucola 12,95

Käse - mit Camembert, Brie, Preiselbeeren und Rucola 13,50

Orientalisch - mit Sucuk, Hirtenkäse, Tomaten und Zwiebeln 13,50

Lachs - mit geräuchertem Lachs und Rucola 14,95

Captiva's herzhafte Spezialitäten

Tortellinisalat

12,90

mit Mais, Frühlingszwiebeln, Salatgurke, Erbsen, Schinken und einer Captiva-Vinaigrette, serviert mit Gourmet-Rührei und Baguette

Knuspriger Toast

8,50

mit Nachos sowie einem Salsa- und Chili-Cheese Dip

XL Portion

9,90

- **American** mit Käse, Schinken, Rucola
- **Italian** mit grünem Pesto, Salami, Gouda, Tomate, Rucola
- **Veggie** mit rotem Pesto, Käse und Rucola

XL - Ofenkartoffel

11,90

eine große Kartoffel mit hausgemachter Kräuter-Crème fraîche und Gourmet-Rührei sowie Salatbeilage (mit Olivenöl + Salatkörnern)

- mit zwei Hähnchenbrust Innenfilets +3,50
- mit geräuchertem Lachs +4,00
- mit hausgemachter Guacamole statt Crème fraîche +1,50

Gourmet Rührei

9,90

3 Eier mit Baguette und Butter sowie hausgemachter Kräuter-Crème fraîche und einem Beilagensalat

- mit Schinken (Prosciutto) +1,50
- mit Baconstreifen +2,50
- mit geräuchertem Lachs +4,00

Hausgemachte Tagessuppe

variert je nach Saison

5,90

Hausgemachtes Chili con Carne

10,90

mit Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Mais und feinen Gewürzen.
Serviert mit Baguette, Crème fraîche und einer Portion Nachos

Captiva's süße Spezialitäten

Kaiserschmarrn - Achtung hausgemachter Genuss! 13,90

Goldgelb gebraten mit Puderzucker und Blaubeeren- wie in Österreich

- mit Apfelmus +2,00
- mit Zwetschgenröster oder heißen Kirschen +2,80
- mit Bourbon-Vanilleeis (2 Kugeln) +2,90

Pfannkuchen 6,90

mit Puderzucker oder Zimt und Zucker

- mit Fruchtaufstrich (Erdbeere) oder Nutella +1,60
- mit Apfelmus oder als Apfelpfannkuchen +2,00
- mit Bourbon-Vanilleeis (2 Kugeln) +2,90

Hot Choc Brownie 10,90

getoppt mit Bourbon-Vanilleeis, frischen Beeren, kandierten Nüssen und Sahne, mit Schoko- und Karamellsoße garniert – **zum dahinschmelzen!**

American Pancake Tower 12,90

Toppings: Honig, Nutella, Apfelmus, Pflaumenkompott oder Ahornsirup. Garniert mit Obstsalat und Blaubeeren, Karamelsoße und einem Topping nach Wahl

Heißer Südtiroler Apfelstrudel mit Puderzucker und frischen Beeren 5,90

- mit Vanillesoße +1,90
- mit Bourbon-Vanilleeis (2 Kugeln) +2,90

Belgische Zuckerwaffel mit Puderzucker 4,50

- mit Bourbon-Vanilleeis +2,90
- mit heißen Kirschen +2,80
- mit Kirschen & Eis +4,50

Milchreis – wie früher bei Oma
mit Zimt und Zucker, frischem Obstsalat und einem Topping nach Wahl 9,90
Toppings: Apfelmus, heiße Kirschen, Zwetschgenkompott

Kuchen: Fragen Sie uns einfach nach den Kuchensorten des Tages.

Kuchen-Deal: Mo – Fr ab 14.30 Uhr
1x Heißgetränk (M) nach Wahl + Kuchen nach Wahl
(oder Waffel, Apfelstrudel, Brownie)
= **7,90**

Captiva's Frühstücksbuffet

Montag – Samstag 9.00 – 12.00, an Sonn- und Feiertagen 10.00 – 13.00

Unser Frühstücksbuffet beinhaltet:

Käsevariationen, Wurstspezialitäten, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, geräucherte Forelle, Antipasti sowie verschiedene teils Hausgemachte Müslis, Joghurt, Honig, Nutella, Fruchtaufstriche, Apfelmus und Ahornsirup sowie Erdnussbutter.

Unsere Fruchtaufstriche, Tortellinisalat, Eiersalat, Fleischsalat, Guacamole, Couscous Salat, Zwiebelmett und Obstsalat sowie rote Grütze stellen wir größtenteils selbst nach eigenen Rezepten her.

Verschiedene Kaltgetränke inklusive

Backwaren:

Schwarzbrot, weiße- und verschiedene Körnerbrötchen, Laugengebäck sowie frisch gebackene Croissants, verschiedenes Kleingebäck

Ebenfalls inklusive sind: frisch zubereitete Speisen so oft Sie wollen:

- Kaiserschmarrn
- Pfannkuchen
- Gourmet-Rührei / mit Speck
- herhaftes Omelette
- Pancakes
- wechselnde Beilagen wie Frühlingsrollen, Rösties, etc.
- Apfelpfannkuchen
- Rostbratwürstchen
- Mini-Frikadellen

Am Wochenende und an Feiertagen/Brückentagen zusätzlich Sekt und diverse Aperitive

Pro Person:

An Wochentagen	18,99
An Samstagen und Brückentagen	19,99
An Sonn- und Feiertagen	21,99

Kinder zahlen 2,00 pro vollendetem Lebensjahr