

KÖSTLICHKEITEN



**WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI UNS IM
CAFE BLUM ZU GAST SIND.**

BEZAHLUNG

Wir bitten Sie, möglichst mit Karte zu bezahlen.

ANMIETUNG

Auf Anfrage können Sie das Cafe Blum außerdem ab 18:30 Uhr
für Veranstaltungen von 30–60 Personen buchen.

Bitte kontaktieren Sie uns unter **blum@cafe-blum.de**.

RESERVIERUNGEN

Wir bitten um Verständnis, dass wir an Sonn- und Feiertagen
keine Reservierungen annehmen können.

An allen anderen Tagen können Sie direkt online
unter **cafe-blum.de** reservieren.

Planen Sie mit einer größeren Gruppe ab 10 Personen zu kommen?

Bitte kontaktieren Sie uns unter **blum@cafe-blum.de**.



**Reservierungen unter:
cafe-blum.de**

FRÜHSTÜCK

Frühstück Kureck 8,50 €
Brioche, Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade, gekochtes Ei

Morning Bowl 14,90 €
Lauwarmer Porridge, Beerenvariation, Agavensirup, Granola, Banane, Kokosmandelcreme, Chiasamen

Italienisches Frühstück 18,50 €
Parmaschinken mit Melone, Burrata mit Fleischtomate, Basilikumpesto, Schnittlauchöl-Creme Fraiche-Dip, Feigen, Brotkorb

Wiesbadener Erdgold Royal 28,90 €
Kartoffelschaum, Stunden-Ei, Pérignon-Trüffel, Schnittlauchöl, Croutons

Blum Frühstücks-Etagere für 2 Personen 39,50 €
Parmaschinken mit Melone, Charcuterie-Platte (Aufschnitt), Käsevariation, Käsebällchen, Obst, aufgeschnittene Avocado, Rührei mit Garnelen, Butter, Brioche, Brotkorb

Shakshuka 15,90 €
Tomate, Paprika, Chili, gebackenes Ei, Feta, Sauerteigbrot

Hausgemachte Pancakes
- mit Honig 12,50 €
- Ahornsirup und Bacon 14,50 €
- Schokocreme und Banane 14,50 €

Bircher-Müsli mit Früchten 8,50 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet, daher kann es zu kurzen Wartezeiten kommen. Vielen Dank für Ihre Geduld.

EIERSPEISEN

Rührei mit Sauerteigbrot und Butter 7,90 €
- mit Bacon 8,90 €

- mit Garnelen 9,90 €
- mit Tomate-Schalotten 9,90 €

Spiegelei mit Sauerteigbrot und Butter 7,90 €
- mit Bacon 8,50 €
- mit Tomate-Schalotten 9,90 €

Eier Benedikt 16,90 €
Brioche, Baby-Spinat, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise
- mit Bacon 17,90 €
- mit Lachs 19,90 €

Omelette Royal 14,90 €
mit Waldpilze-Schalotten-Tomaten, Käse, Trüffelöl, Sauerteigbrot

SHOTS ZUM FRÜHSTÜCK

Apfel-Karotte-Ingwer (0,2 l) 6,50 €
Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l) 7,50 €

KLEINE GERICHTE

SANDWICHES

Club Sandwich Perlhuhnbrust, Salat, Bacon, Ei, Tomate, Kartoffelchips	16,50 €
Lachs-Dill-Brioche Geräucherter Lachs mit Zitronenzeste auf getoastetem Brioche, Frischkäse, Honig-Senf-Dill-Creme, Gurkenstreifen, gekochtes Ei	16,50 €
Ziegenkäse-Walnuss-Sandwich (vegetarisch) Warmer Ziegenkäse, Feigenmarmelade, karamellisierte Walnüsse und Rucola auf rustikalem Sauerteigbrot oder Brioche	16,50 €
Bruschetta (vegetarisch) Knoblauchbrot konfierte Tomaten, Burrata, Basilikum	13,90 €
Zucchini-Kichererbsen-Puffer (vegetarisch) mit Zitronen-Creme Fraiche, Wildkräutersalat	16,90 €
Avocado Stulle Brioche oder Sauerteigbrot, Frischkäse, Avocado, Schnittlauch, Olivenöl, pochiertes Ei, Wildkräutersalat	14,90 €
- mit Lachs	18,40 €
- mit Bacon	17,40 €
Sandwich Edamame (vegetarisch) Erbsen, pochiertes Ei, Wildkräutersalat	12,00 €

Quiche Lorraine mit kleinem Salat	12,50 €
Quiche Lorraine mit Gemüse (vegetarisch)	12,50 €
Quiche Spinat und Lachs, mit kleinem Salat	13,50 €
Cesar-Salat „Blum“ Romanasalat, Kapern, Perlhuhnbrust, Parmesan, Sardellen, Croutons, Ei, Pinienkerne	18,90 €
Heiße Fleischwurst mit Kartoffel-Gurkensalat, Senf	13,50 €
Hausgemachte Rindfleischfrikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat Schnittlauchöl	15,50 €



SUPPE

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Würstchen und Sauerteigbrot	11,90 €
Hausgemachte Suppe nach Saison mit Sauerteigbrot	11,90 €

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

TORTEN

aus der Kuchen-und Tortentheke nach Wahl

Stück Torte*	5,90€
Schokotorte*	6,20€
Stück Kuchen*	5,90€
Törtchen*	5,90€
Dripping Törtchen*	6,90€
Obsttörtchen*	7,90€

GETRÄNKE

UNSERE RONNEFELDT-TEE AUSWAHL (Kännchen)

Schwarzer Tee	6,20€
- Darjeeling Summer Gold – Schwarztee mit einer blumigen Eleganz	
- Earl Grey – Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte	
- Assam Bari – Schwarztee mit kräftig malzigem Geschmack	
- Masala Chai – Schwarzer Tee mit Gewürzmischung	

*Bei möglichen Allergien, erfragen Sie gerne die Allergenliste bei unserem Personal.

Grüner Tee	6,20€
- Green Dragon – Grüntee ohne Aroma	
- Morgentau – Aromatisierter Grüntee mit Mango – Zitronengeschmack	
Weißer Tee	6,20€
- White Yunnan Silver Tips – Weißer Tee mit feinblumigem, lieblichen Aroma	
Kräutertee	6,20€
- Ayureda Herbs Ginger – Wellnesstee mit Ingwer, Zitronengras und Zitronenverbene	
- Rooibos Tee mit cremig – sanftem Vanille-Orangengeschmack	
Matcha Iri Sencha im Glas	6,50€
- Grüner Senchatee mit gemahlenen Matcha	

HEISSGETRÄNKE

Pfefferminztee im Glas mit frischer Minze	5,40€
Heiße Zitrone	5,40€
Ingwertee mit frischem Ingwer und Minze	5,40€
Heisser Holunder/Minze	6,40€

EIS SPECIALS



Affogato Espresso mit Vanilleeis	6,90 €
Blums Eiskaffee Mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Blums Eisschokolade Mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Iced Chai Tea Mit Vanilleeis	7,50 €
Iced Matcha Latte Matcha Latte/Würfeis/Milchschaum	6,90 €
Iced Matcha Latte Strawberry Matcha Latte/frische Erdbeeren/Milchschaum	7,50 €

NEU LIMONADEN & MOCKTAILS

Hausgemachte Rhabarber-Rosmarin Limonade	6,50 €
Hausgemachte Zitronen-Minz Limonade	6,50 €
Hausgemachte Holunder-Minze Limonade	6,50 €
Detox Mocktail Frische Zitrone/Basilikum/Ingwer/Soda	9,50 €
Pink Grapefruit Mocktail Grapefruit/Tonic/Rosmarin/Soda	8,50 €
Blueberry-Lemon Mocktail Blaubeeren/Zitronensaft/Tonic/Minze	9,50 €
Alkoholfreier Limoncello Spritz Laori Amalfi No 3/alkoholfreier Sekt/Tonic	9,50 €
Glam Aperol Spritz Laori Ruby No 4/alkoholfreier Sekt/Tonic	9,50 €



SOFT-DRINKS

Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l)	7,50€
Coca Cola (0,2 l) ^{1,2,8,9,11*}	3,50€
Coca Cola Light (0,2 l) ^{1,2,6,9,11*}	3,50€
Proviant Bio Apfelsaftschorle (0,33 l)	4,50€
Proviant Bio Rhabarberlimonade (0,33 l)	4,50€
Wiesbadener Wasser Still/Medium (0,5 l)	3,50€
Wiesbadener Wasser Still/Medium (0,8 l)	6,50€

BIERE

Tegernseer, hell (0,5 l) ^{a*}	5,50€
Bitburger alkoholfrei (0,33 l) ^{a*}	4,00€

WEINE

Riesling trocken (0,2 l) ^{o*}	8,00€
Grauburgunder trocken (0,2 l) ^{o*}	8,00€
Rosé trocken (0,2 l) ^{o*}	8,00€

Weißweinschorle (0,2 l) ^{o*}	7,00€
Hauswein (0,2 l) ^{o*} Weiß oder Rot	7,50€

SEKT

Winzersekt Riesling oder Rosé trocken ^{o*} Glas (0,1 l)	7,00€
Winzersekt Riesling oder Rosé trocken ^{o*} Flasche (0,75 l)	35,00€
Secco auf Eis ^{o*} Glas (0,1 l)	6,50€

SPIRITUOSEN

Fernet Branca (2 cl) ^{1*}	4,90€
Campari (5 cl) ^{1,13*}	5,90€
Campari-Orange ^{1,13*}	9,50€
Aperol Spritz ^{1,10,13,o*}	9,50€
Sarti Spritz ^{1,13,o*}	9,50€
Gin & Tonic ^{10*}	9,50€

SPEZIALS (MIT ALKOHOL)

Heißer Eierlikör ^{c,g*} mit Schlagsahne, Zimt	9,50€
Irish Coffe Kaffee ^{9,a,g*} mit 4cl Whiskey und Sahne	9,50€
Trinkschokolade Pavlova ^{g*} dunkle Schokolade 62% mit Baiserhaube und Baileys A*	8,70€
Hot Hugo ^{o*}	8,50€
Hot Aperol ^{1,10,13,o*}	8,50€



* Alle Preise inkl. 19% MwSt.
Kennzeichnungen: A) mit Alkohol V) Vegan
S) Saisonal nur möglich T) täglich im Programm
E) geeignet für Sonderbestellungen: Geburtstag/
Hochzeit K) als Kleintorte möglich mit 16 cm Ø
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4)
mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)
geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmitteln 12) genetisch verändert 13) gewachst
14) mit Nitritpökelsalz 15) mit einer Zuckerart
und Süßungsmittel

Allergen-Informationen: a) Glutenhaltiges Getreide
und -erzeugnisse a.1) Weizen a.2) Roggen a.3) Gerste
a.4) Hafer b) Krebstiere und -erzeugnisse c) Eier und
erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse e) Erdnüsse
und -erzeugnisse f) Sojabohne und -erzeugnisse g)
Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h)
Schalenfrüchte und -erzeugnisse h.1) Mandeln h.2)
Haselnüsse h.3) Walnüsse h.4) Cashewnüsse h.5)
Pecannüsse h.6) Paranüsse h.7) Pistazien h.8) Macadamianüsse j) Lupinen und -erzeugnisse k) Weichtiere
und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m)
Senf und -erzeugnisse n) Sesamsamen und -erzeugnisse
o) Schwefeldioxid und Sulfite z) Sonstiges

EAT, DRINK, SMILE, REPEAT.

Hier – oder in einer anderen
unserer Genuss-Locations.



frau kreuter

DELI AN DEN MUSEEN

www.frau-kreuter.de



CAFÉ BLUM

WIESBADEN / MAINZ

www.cafe-blum.de



kreuter KÜCHE

EVENTLOCATION
CATERING

www.kreuter-kueche.de



CAFÉ BLUM

WIESBADEN

Wilhelmstrasse 60
65183 Wiesbaden

Tel. 0611 300007
E-Mail: blum@cafe-blum.de

WWW.CAFE-BLUM.DE

Wir freuen uns über positive Kommentare und
Bilder auf unseren Social-Media-Kanälen.



UM UNSEREN KUNDEN EIN
HÖCHSTMASS AN GENUSS ZU
ERMÖGLICHEN, LEGEN WIR GRÖSSTEN
WERT AUF QUALITÄT.

