

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 Brioche, Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade, gekochtes Ei	8,50 €
Morning Bowl Lauwarmer Porridge, Beerenvariation, Agavensirup, Granola, Banane, Kokosmandelcreme, Chiasamen	14,90 €
Italienisches Frühstück Parmaschinken mit Melone, Burrata mit Fleischtomate, Basilikumpesto, Schnittlauchöl-Creme Fraiche-Dip, Feigen, Brotkorb	18,50 €
Blum Frühstücks-Etagere für 2 Personen Parmaschinken mit Melone, Charcuterie-Platte (Aufschnitt), Käsevariation, Käsebällchen, Obst, aufgeschnittene Avocado, Rührei mit Garnelen, Butter, Brioche, Brotkorb	39,50 €
Shakshuka Tomate, Paprika, Chili, gebackenes Ei, Feta, Sauerteigbrot	15,90 €
Hausgemachte Pancakes - mit Honig	10,50 €
- Ahornsirup und Bacon	12,50 €
- Schokocreme und Banane	12,50 €
Bircher-Müsli mit Früchten	8,50 €
Overnight Oats Haferflocken, Chiasamen, Erdbeeren	8,50 €
French Toast (2 Scheiben hausgem. Brioche) - Bacon und Ahornsirup	10,50 €
- Zimt, Mandelmus, Banane, geröstete Haferflocken	12,50 €
- Ham und Swiss	12,50 €

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	

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

SHOTS ZUM FRÜHSTÜCK

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

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 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	



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 €

Fonte Spiced Chai Milch-Schwarztee mit Gewürzen	6,00 €
Fonte Golden Milch mit Kurkuma	6,00 €
Fonte Rote Bete Kakao Latte	6,00 €

Grüner Matcha Latte	6,00 €
Matcha Latte mit Kokosmilch	6,50 €
Matcha Latte Strawberry	7,50 €

UNSERE KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Wacker's Kaffee aus der Familienrösterei in Frankfurt

Kaffee, Tasse^{9*}	3,60 €
Kaffee, große Tasse^{9*}	4,60 €
Kaffee, entkoffeiniert	3,60 €
Kaffee, große Tasse, entkoffeiniert	4,60 €
Cappuccino mit Milch^{9, g*}	4,30 €
Milchkaffee^{9, g*}	4,60 €
Latte Macchiato^{9, g*}	4,80 €

Espresso^{9*}	2,70 €
Espresso Doppio^{9*}	4,40 €
Espresso Macchiato^{9, g*}	3,30 €
Espresso Doppio Macchiato^{9, g*}	5,00 €
Flat White^{g*}	4,60 €

Alternative Milchsorten

- Hafermilch	+0,50 €
- Laktosefreie Milch	+0,50 €
- Barista Kokosmilch	+0,50 €

SCHOKOLADENTRÄUME

Simply by Original Beans

Trinkschokolade, mit 62% Kakao^{g*}	5,70 €
- mit Marshmallow	7,60 €
- mit Schlagsahne	6,60 €
Weißer Trinkschokolade^{g*}	5,70 €
- mit Marshmallow	7,60 €
- mit Schlagsahne	6,60 €

EIS SPECIALS



Affogato Espresso mit Vanilleeis	6,90 €
Whipped Coffee mit Vanilleeis Espresso mit Kaffee-Espuma	7,50 €
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) ^{α*}	5,50 €
Bitburger alkoholfrei (0,33 l) ^{α*}	4,00 €

WEINE

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

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

SEKT

Winzersekt Riesling oder Rosé trocken ^{ο*} Glas (0,1 l)	7,00 €
Winzersekt Riesling oder Rosé trocken ^{ο*} Flasche (0,75 l)	35,00 €
Secco auf Eis ^{ο*} 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,ο*}	9,50 €
Sarti Spritz ^{1,13,ο*}	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 €
Hot Hugo ^{o*}	8,50 €
Hot Aperol ^{1,10,13,o*}	8,50 €
Calamansi-Sorbet mit Sekt ^{o*}	8,50 €



* Alle Preise inkl. 19% MwSt. / 7% bei Speisen
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.

