

Little Monsters' Pop-Up Menü

✦ We Celebrate Cooking ✦

Bei Little Monsters steht die Bewegung im Mittelpunkt – das kreative Handwerk, die Entstehung der Gerichte und die Freude am Kochen. Wir laden dich ein, diese Philosophie durch unsere Signature Dishes und Backkunst zu erleben.

Signature Dishes

English Breakfast 16,50 €

2 Spiegeleier, Baked Beans in Tomatensauce, Serrano-Schinken, Würstchen aus der Pfanne und ein Bagel dazu

Herzhafter French Toast

"Die Kunst des Toastens neu gedacht. Jeder Bissen feiert frische Zutaten, die mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet werden – inspiriert von mediterraner Kreativität."

- **California:** Avocado, Champignons, getrocknete Tomaten auf Rührei und Cheddar-Käse **14,50 €**
 - **Chef's Choice:** Gebratene Nürnberger Würstchen in Scheiben, krosser Serrano-Schinken und getrocknete Tomaten mit Rührei und Gratin-Käse überbacken **16,50 €**
-

Pancakes

"Fluffige Perfektion, die mit jeder Zutat einen Moment des Genusses und der Handwerkskunst einfängt."

- **Triple Berry:** Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren mit Vanilleeis und weißer Schokosauce **12,50 €**
 - **Apple & Cinnamon:** Karamellisierte Apfelwürfel, Zimt, Mascarpone und Honig **12,50 €**
-

Belegte Bagels

"Regional, frisch und kosher – jeder Bagel erzählt eine Geschichte von sorgfältig ausgewählten Zutaten, die harmonisch zusammenfinden."

- **Oriental (vegan):** Hummus, Rucola, gebratene Falafel, Bruschetta-Tomaten, getrocknete Tomaten, grünes Pesto **10,50 €**
 - **Grilled Chicken:** Selbstgemachte Caesar-Sauce, Honig-Senf-Sauce, Blattsalat, Tomate, frisch gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Parmesan, rote Zwiebeln **10,50 €**
-

Frischer Halloumi-Salat mit Roter Bete, Granatapfel und Kräutervinaigrette

14,50 €

"Halloumi trifft auf die erdigen Aromen von Roter Bete und frischen Kräutern. Jede Bewegung in der Küche spiegelt sich im Geschmack wider."

- **Halloumi & Beet:** Halloumi-Sticks auf Mixed Salad aus Lollo Rosso, Babyspinat, Rucola, Radicchio, Cherry-Tomaten, Gurke, Rote Bete, Granatapfelkerne, Kürbiskerne- und Sesam-Mix
-

Knuspriges, hausgemachtes Granola

12,50 €

"Von der knusprigen Basis bis hin zu frischem Obst – ein Beispiel für die Kunst der Einfachheit in Bewegung."

- **Golden Crunch Granola Bowl:** Haferflocken, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Chiasamen, Ahornsirup, geschmolzenes Kokosöl und Zimt knusprig gebacken, garniert mit Apfel und Birne, veganem Joghurt, gehackten Walnüssen, Kürbiskernen, Mandelmus und einem Hauch von Zimt
-

Drinks

Homemade Iced Tea

5,50 €

- **Ginger-Lime:** Schwarzer Tee, Apfelsaft, frisch gepresster Ingwersaft und Zitronensaft
 - **Summerfruit-Lime:** Gepresste Limette, Früchtetee, Maracujasaft, Orangensaft und Grenadine
-

Bakery

- **Vegane Schokotorte 7,50 €**
 - **Cookie 4,50 €**
 - **Banana Bread (vegan) 6,50 €**
-

"Out beyond ideas of wrongdoing and rightdoing, there is a field. I will meet you there."