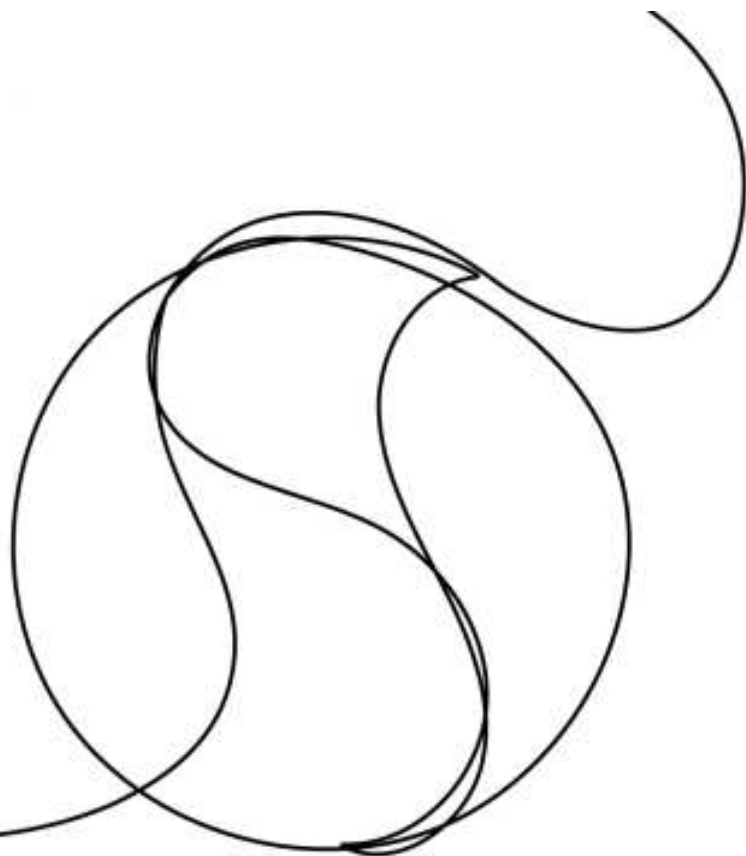




Willkommen

Café Breiden

Kölner Str. 13-15 / 41515 Grevenbroich

Tel.: 02181 3763 / info@cafebreiden.de



Wir sind online



/ cafebreiden.de



/ [cafebreidenoriginal](https://www.instagram.com/cafebreidenoriginal)



/ [cafebreidenoriginal](https://www.tiktok.com/cafebreidenoriginal)



/ [breidengrevenbroich](https://www.facebook.com/breidengrevenbroich)

Bäckerei
Konditorei
Confiserie.
Pâtisserie

Öffnungszeiten Café

Montag / 09:00 — 17:30 Uhr

Dienstag – Freitag / 08:00 — 17:30 Uhr

Samstag / 06:00 — 14:30 Uhr

Sonntag geschlossen

Heiße Getränke & Kaffeespezialitäten

BUT FIRST

coffee



Kaffee CremaTM / 3,30€



MilchkaffeeTM / 4,10€



CappuccinoTM / 3,60€



EspressoTM / 3,20€
Espresso DoppioTM / 4,60€
Espresso MacchiatoTM / 3,60€



Latte MacchiatoTM / 4,10€
↳ **mit Flavour** / 5,10€
Karamell oder Mandel



Jacobs Royal
kleine TasseTM / 2,90€
große TasseTM / 4,70€
KännchenTM / 5,10€
Kaffe Hag / 3,00€
koffeinfrei



SchokoccinoTM / 5,00€
heiße Schokolade mit Espresso



Iced LatteTM / 5,50€
Eiskaffee mit SahneTM / 5,90€

MANCHE
MÖGEN'S
kalt!

JACOBS

Stammt zu 100% aus
verantwortungsvollen Quellen
und nachhaltigem Anbau

Vegan



Heißgetränk mit
Hafermilch / + 0,50€



Heiße Schokolade / 4,20€
↳ **mit Sahne** / 4,90€



Tee / 3,20€
nach Wahl



Kalte Getränke & Erfrischungen

Wasser & Softdrinks

- Gerolsteiner Flasche** / 0,25l / 3,00€
Sprudel / Medium / Naturell
- Gerolsteiner Flasche** / 0,75l / 7,90€
Sprudel / Naturell
- Cola, Cola Zero**^{1,2,3,8,11} / 0,33l / 3,80€
- Fanta, Sprite**^{1,2,3,8,11} / 0,33l / 3,80€
- Schweppes Bitter Lemon** / 0,2l / 3,10€
- Apfelschorle**^{1,5} / 0,2l / 3,10€
- Orangensaft**^{1,5} / 0,4l / 3,50€

Hausgemachte Limos & Eistees

- Iced Peach Beach** / 0,3l / 4,20€
Eistee mit dem Geschmack von Pfirsich
- Pink Fruit Sunset** / 0,3l / 5,60€
Limonade mit dem Geschmack von
Granatapfel & Pink Grapefruit
- Berry Lime Kiss** / 0,3l / 5,60€
Limonade mit dem Geschmack von
Himbeer & Limette
- Golden Mango Passion** / 0,3l / 5,60€
Limonade mit dem Geschmack von
Mango, Maracuja & Passionsfrucht

↑ *gibt's auch to-go!*

Alle Limonaden & Eistees
auf Wunsch zum Mitnehmen

Prickelndes & Alkoholisches

- Kölsch** / 0,33l / 3,50€
- Weißwein** / 0,2l / 5,90€
- Weißweinschorle** / 0,3l / 5,80€
trocken / lieblich
- Prosecco Riondo**
extra dry Glas / 0,1l / 4,20€
fruchtig, erfrischend

- Lillet Wildberry** / 6,90€
- Campari Orange** / 5,90€
- Aperol Spritz** / 6,80€
- Sarti Spritz** / 6,80€



Cocktails & Spritz

Frühstück & Brunch

Heißgetränke nicht inbegriffen, bitte separat bestellen



Breidens Morgen



Breiden für mich^{1,2,3,4,5,10} / 13,90€

Brotkorb nach Wahl mit Butter, Gouda, Kochschinken, Leberwurst, Salami, Konfitüre, Quark & gekochtem "Happy" Ei

Breiden für uns^{1,2,3,4,5,10} / 15,00€ p.P.

Brotkorb nach Wahl mit Butter, Gouda, Kochschinken, Leberwurst, Salami, Lachs, Konfitüre, Quark & Rührei

Breiden vegetarisch^{1,2,3,4,5,10} / 13,60€

Brotkorb nach Wahl mit Butter, Gouda, Emmentaler, Brie, Avocado & Konfitüre

Favoriten & Klassiker

Petit / 5,80€

Weizenbrötchen mit Butter, Frischkäse & Konfitüre, dazu Salatgarnitur

↳ Petit Croissant / 7,30€

mit Croissant statt Weizenbrötchen

Fitness-Starter^{1,2,3,4,5,10} / 12,50€

1 Mehrkornbrötchen + 1 Vollkornbrot mit Butter, Gouda, Pute, Konfitüre, Quark, Joghurt, homemade Granola & gekochtem "Happy" Ei, dazu Salatgarnitur

Kleiner Vesperteller^{1,2,3,4,5,10} / 10,90€

1/2 Brötchen mit Kochschinken, 1/2 Brötchen mit Käse, 1/2 Brötchen mit Rühr- oder Spiegelei, dazu Salatgarnitur



Brotkorb

p.P. je 2 Stück im Preis enthalten. Aufpreise gelten pro Extra-Stück.

Weizenbrötchen / + 0,70€

Mehrkornbrötchen / + 1,20€

Croissant / + 2,30€

Extras

Darf es etwas mehr sein? Mit Add-Ons wird Breidens Morgen zu deinem Morgen:

Gekochtes "Happy" Ei / + 1,80€

Zwei Spiegeleier / + 3,80€

Zwei Spiegeleier & Speck / + 6,50€

Rührei aus drei Eiern / + 5,50€

Butter extra / + 1,50€

Honig / + 1,10€

Konfitüre / + 1,20€

Nutella-Creme / + 1,50€

Currycreme / + 1,20€

Frischkäse / + 1,00€

Käse (Gouda/Emmentaler) / + 1,20€

Brie / + 1,40€

Leberwurst / + 1,20€

Salami / + 1,80€

Kochschinken / + 1,80€

Roher Schinken / + 1,80€

Lachs / + 4,50€

Avocado / + 2,80€

Tomate & Mozzarella / + 4,50€

FERTIG
geschmiert!

Belegte Brötchen

Wir belegen dir ein Brötchen nach Wunsch – einfach aus den Add-Ons auswählen! zum Beispiel:

Weizenbrötchen
mit Lachs / 5,20€



Sauerteig Stullen

Sauerteigbrot

Über Jahr-
zehnte hinweg
perfektioniert
gehört unser *altbewährtes Sauer-
teigbrot* zu den ungeschlagenen
Kundenlieblingen aus dem Hause
Breiden. Das kommt nicht von
ungefähr; der hohe *Roggenanteil*
sowie die *lange Ruhe- und Backzeit*
sorgen für ein *kräftiges, intensives*
Aroma und eine *hohe Bekömmlich-
keit*. Durch die Zugabe des *traditi-
onellen Sauerteigs* und *Kartoffel-
flocken* bleibt die Krume auch
nach mehreren Tagen *saftig und*
frisch. Das macht es zur *idealen*
Grundlage für unsere *herzhaften*
Stullen!



Caprese 4,5,8,12 / 12,90€
Sauerteigbrot mit grünem
Pesto, Rucola, Tomaten,
Mozzarella, Balsamico
& Beilagensalat



Strammer Max 4,5,8,12 / 12,50€
Sauerteigbrot mit Butter,
Kochschinken, Käse,
zwei Spiegeleiern
& Beilagensalat



Avocado 4,5,8,12 / 13,50€
Sauerteigbrot mit
Currycreme, Salat, Avocado,
zwei Spiegeleiern, Balsamico
& Beilagensalat



Küste 4,5,8,12 / 16,90€
Sauerteigbrot mit Remoulade,
Eisbergsalat, Lachs,
zwei Spiegeleiern, Stullen-
topping & Beilagensalat



Joghurt Bowl / 9,80€
Hausgemachtes Granola,
Nüsse, Beeren, Banane,
Honig und Pistaziencreme
auf Naturjoghurt



Salat Bowl / 10,50€
Gemischter grüner Salat,
Kirschtomaten, Salatgurke,
Paprika, Mais und Brot,
mit hausgemachtem Dressing

Extras

- + **Käse & Schinken** / +3,00€
- + **Hähnchenbruststreifen** / +4,50€
- + **gekochtes Ei** / +2,00€
- + **Thunfisch** / +3,00€
- + **Lachs** / +4,50€

Stay
Strong





Croissants
aus eigener
Herstellung

Au de Croissants



All unsere *Croissants* bestehen aus einem *französischen Teig*, der mit viel *Zeit, Ruhe und Geschick* zu dem verarbeitet wird, was er am Ende ist: Ein süß-herzhaftes Stück *Handwerkskunst!*



Capri 4,5,8,12 / 7,80€

Croissant mit grünem Pesto, Rucola, Tomaten, Mozzarella & Balsamico



Max 4,5,8,12 / 8,60€

Croissant mit Remoulade, Eisbergsalat, Kochschinken, Käse & Stullengewürz



Südsee 1,2,4,5,8,12 / 11,90€

Gebutterte Toastscheibe mit Sauce Hollandaise, Kochschinken, Ananas & Spiegelei, mit Gouda überbacken



Toast Speciale



Spargelstecher 1,2,4,5,8,12 / 12,90€

Gebutterte Toastscheibe mit Sauce Hollandaise, Kochschinken, Stangenspargel & Spiegelei, mit Gouda überbacken



Sierra 4,5,8,12 / 8,90€

Croissant mit Remoulade, Rucola, rohem Schinken, Tomate, Grana Padano & Balsamico



Feigenliebe 4,5,8,12 / 9,80€

Croissant mit Aprikosenkonfitüre, Rucola, Brie, Feige & Walnusskernen

Warm & Deftig

Aus Omas Suppentopf

dazu wahlweise ein Weizenbrötchen oder Toast

Hühnersuppentopf^{4,13} / 6,90€

Erbseintopf^{3,4,5,10} / 7,40€
mit Wursteinlage

Tomatencremesuppe / 5,60€
mit Sahnehaube

Käse-Lauch-Suppe / 7,50€
mit einem Schuss Sahne
und schwarzem Pfeffer



Hausgemachte Mahlzeiten

Bauernomlette / 13,80€
mit kleinem Salat

2 Spiegeleier auf Bratkartoffeln / 13,50€
mit Salatgarnitur

Möhren-Kartoffel-Eintopf^{4,12,13} / 13,50€
mit Frikadelle

Herzhafter Grünkohleintopf^{4,12,13} / 13,50€
mit Mettwurst (nur saisonal)

Knusperschnitzel^{4,12,13} / 14,95€
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Knusperschnitzel^{4,12,13} / 14,95€
mit Wirsing-Kartoffeleintopf

Gebratener Fleischkäse^{4,12,13} / 15,50€
mit Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Tradition

SEIT 1834

Gegründet von *Wienand Breiden* (*1809) blickt unser Café auf beinahe *zwei Jahrhunderte* Familiengeschichte zurück. Mit Namen wie *Anton Hubert Breiden* (*1835), *Peter Breiden* (*1870), *Anton Breiden* (*1901), *Marianne Schall* (geb. Breiden, *1937), *Jürgen Schall* (*1973) & *Mannela Schall* (geb. Bähr) stehen wir seit nicht weniger als *sechs Generationen* für die Qualität und Leidenschaft unseres Handwerks — und die nächste fängt mit einem echten Café Breiden Original, *Nicolas „Nico“ Schall* (*2001), gerade erst an.



Wappen
Familie Breiden
& Schall
est. 1834

Mit Nicos Erwerb des *Meistertitels im Konditorienhandwerk* erweiterte sich unsere Produktpalette noch einmal grundlegend. So bieten wir heute neben *altbewährten Rezepten*, die über Jahrzehnte weitergegeben wurden, auch eine Vielfalt *moderner Speisen*, saisonaler Highlights und wechselnder, *zeitgemäßer Eigenkreationen* — auch im Café.

Monogramm
Bäcker- & Konditormeister
Nicolas Schall
est. 2023



Zusatzstoffe 1 Beta-Carotin | 2 Antioxidationsmittel
3 Farbstoff | 4 Geschmacksverstärker | 5 Konservierungsmittel
6 Brannntweinessig | 7 Milcheiweiß | 8 Süßungsmittel
9 Pflanzeneiweiß | 10 Phosphat | 11 Koffein | 12 Senf | 13 Sellerie
14 Sojalecithin | 15 Gummi Arabicum