

## SPEISEN

### TOSTADOS (Warmes Fladenbrot mit)

- Olivenpaste, Ziegenkäse und Rucola<sub>4</sub> 5,40
- Tomate, Mozzarella, Basilikum 4,80
- Grillgemüse, Rote Beete-Hummus \* 4,80
- Serrano-Schinken, Parmesan und Tomate 5,40  
(Beilagensalat oder kleine Suppe dazu 2,80)

### EMPANADAS (Hausgemachte Teigtaschen mit drei Aufstrichen)

- Carne – Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Olive 4,60
- Spinat – Spinat, Schafskäse und Gorgonzola 4,60
- Champignon – Käse, Schnittlauch, Zwiebeln 4,60
- Vegan – Zucchini, Mais, Champignon, Aubergine \* 4,60
- 3 Empanadas nach Wahl mit 3 hausgemachten Aufstrichen 10,80

### SALATE – Mittags bis 15 Uhr

#### (Gemischter Salatteller mit Fladenbrot)

- Ziegenkäse, Walnüsse, gegrillte Paprika, Datteln 9,40
- Eingelegte Bohnen mit Grillgemüse \* 8,80
- Parmesan, eingelegte Oliven und Tomate<sub>2,3,4</sub> 8,80
- Serrano-Schinken, Ziegenkäse und Oliven<sub>2,3,4</sub> 9,40
- Beilagensalat 2,80

### VORSPEISEN – ab 17 Uhr

- eingelegte Olivenmischung<sub>2,3</sub> \* 4,80
- Tomaten-Bruschetta mit Basilikum und Oliven<sub>2,3</sub> \* 6,80
- Auberginen, angemacht mit Knoblauch und Lorbeer, dazu Brot \* 5,40
- Bohnen mit Paprika, eingelegt in Olivenöl, dazu Brot \* 5,80
- 1/2 Avocado gefüllt mit Hummus, dazu Brot \* 6,40
- Überbackener Ziegenkäse mit Mandeln und Honig, dazu Brot 7,20
- Warmes Fladenbrot mit 5 verschiedenen Aufstrichen \* 7,40
- Boquerones (sauer-würzig marinierte Sardellen auf Brot)<sub>4</sub> 7,20
- Ofenkartoffel mit Käse überbacken 7,20

🌶️ = leicht pikant \* = vegan

## FRÜHSTÜCK UND SÜSSES

### HAUSEGEMACHTE KUCHEN

- Brownie (Schoko mit Walnüssen) 2,80
- Stück Kuchen (Siehe Theke) 3,00 - 3,40  
(Sahne extra Aufpreis 0,50)

### PFANNKUCHEN (hausgemacht und bio) mit

- Schoko-Nusscreme und Banane 5,20
- Bio-Konfitüre mit Puderzucker 4,20
- Dulce de Leche 4,80
- Bratapfel und Vanilleeis 5,80

### FRÜHSTÜCK

- Müslimischung, Früchte, Joghurt/Milch/Hafermilch und Honig 5,40
- Müslimischung mit frischen Früchten und Apfelmus \* 5,60
- Croissant, Brownie oder Brezel – dazu Kaffee oder Tee und ein Glas Saft 6,80
- Tostado nach Wahl – dazu Kaffee oder Tee und ein Glas Saft 7,80
- Großes Frühstück mit Brot, Butter, 2 Marmeladen, Ziegenkäse, Brie, Serrano-Schinken, Tomaten und Gurken – dazu Kaffee oder Tee und ein Glas Saft 9,20  
– mit hartgekochtem Ei (Bio) 9,80
- Brezel oder Croissant 2,20  
(Butter, Honig, Schoko-Nusscreme oder Marmelade extra 0,40)

### KLEINE EXTRAS ZUM ESSEN

- Portion Brot 1,60

### BRUNCH AM SAMSTAG (10 - 15 Uhr)

- Buntes Buffet, dazu hausgemachte Bananenmilch (auch \*) 14,80

Zusatzstoffe: 1: mit Antioxidationsmittel; 2: mit Konservierungsstoffen; 3: mit Farbstoff; 4: mit Sauerungsmittel; 5: chininhaltig. Weitere Informationen über Allergene erhalten Ihr gerne auf Nachfrage an der Theke.

# CAFÉ BABEL



# GETRÄNKE

## KAFFEE & Co (Kibata Esspressomanufaktur)

Kaffee Creme	2,40
Espresso	2,00
Espresso Macchiato	2,20
Doppelter Espresso	2,80
Cappuccino	2,80
Cappuccino mit doppeltem Espresso	3,40
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato/ Latte Macchiato kalt	3,20
Moccachino (Heiße Schoko u. Espresso)	3,60
Minztee (Minze, Ingwer, Honig, Zitrone)	3,20
Bio-Tee (Kräuter, Schwarz, Grün, Mate, Kamille, Früchte)	3,00
Chai Latte/Chai Latte kalt (Bio)	3,40
Submarine (Heiße Schoko zartbitter, auch ☀)	3,40
Eiskaffee (Bio Vanilleeis mit Espresso)	3,40
(Sahne extra Aufpreis 0,50)	

## KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser (Eiszeit Quell)	0,3l 2,20
Apfel-Birnen-Schorle <sup>demeter</sup>	0,3l 3,00
Orangen-Maracuja-Schorle <sup>demeter</sup>	0,3l 3,00
Mango-Schorle <sup>demeter</sup>	0,3l 3,20
Johannisbeer-Schorle <sup>demeter</sup>	0,3l 3,20
Smoothie mit Dattel, Banane, Apfel, Chia Samen ☀	0,3l 4,60
Mango-Dattel-Lassi – mit Bio-Joghurt	0,3l 4,60
Bitter Lemon <sup>1,4,5</sup>	0,2l 2,80
Spicy Ginger <sup>4</sup>	0,2l 2,80
Tonic Water <sup>1,4,5</sup>	0,2l 2,80
Afri Cola oder Bluna <sup>3,4,5</sup>	0,2l 2,80

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Holunderblütenschorle – mit Ingwer, Minze, Eis	0,3l 3,20
Mate Tereré – Kalter Mate mit Minze, Orange, Eis	0,3l 3,20
Löwenzahnlimo – mit Limetten, Eis, Basilikum	0,3l 3,40
Rhabarberlimo – mit Ingwer, Minze, Eis, Limette	0,3l 3,20
Mango-Himbeerlimo – mit Minze, Eis	0,3l 3,40

## BIER

Tannenzäpfle (Rothaus Pils)	0,33l 3,20
Wulle (Dinkelacker)	0,33l 3,20
Ulrichsbier (Bergbrauerei)	0,33l 3,20
Grubinger Brunnenbier (Hilsenbeck)	1 Liter Fl. 8,40
Radler Naturtrüb (Hochdorfer)	0,33l 3,20
Lammsbräu (alkoholfreies Pils 0,5%) <sup>bio</sup>	0,33l 3,40

## BIO WEINE (Enthält Sulfite)

Spanischer Sekt Sueño	0,1l 3,60
MüRie 2017 Cuvée Schmalzried	0,1l/0,2l 3,00/5,20
Riesling Kabinett trocken 2016	0,1l/0,2l 3,20/5,60
Kerner 2015 trocken Schmalzried	0,1l/0,2l 3,20/5,60
Rebel.lia Tempranillo Valencia 2018	0,1l/0,2l 3,20/5,60
Parra Jiménez SYRAH 2018	0,1l/0,2l 3,20/5,60
Noemus Rioja 2017	0,1l/0,2l 3,20/5,60
Roy D'Espagne Bordeaux 2015	0,1l/0,2l 3,20/5,60
Schillerwein Rosé Kabinett 2017	0,1l/0,2l 3,60/5,90

## DRINKS

Mojito	0,2l 6,80
Caipirinha	0,2l 6,80
Wodka Mate	0,2l 6,80
Whiskey Sour Orange (Tullamore Dew)	0,2l 6,80
Moscow Mule (Wodka mit Spicy Ginger, Limette)	0,2l 6,80
Gin Tonic (Bombay London Gin)	0,2l 6,00
Gin Tonic (Monkey 47 Dry Gin)	0,2l 8,60
Cuba Libre (Rum mit Afri Cola)	0,2l 6,00
Fernet Branca mit Afri Cola	0,2l 6,00
Aperol Spritz (mit Prosecco) <sup>3,5</sup>	0,2l 5,80
Hugo Spritz (mit Prosecco)	0,2l 5,80
Ramazotti (mit Eiswürfel)	4cl 3,80
Pernod	2cl 3,40
Tequila	2cl 2,40
Wodka	2cl 2,40
Whiskey (Tullamore Dew)	4cl 3,80

## ÖFFNUNGSZEITEN IM SOMMER

Montag bis Freitag 10 – 22 Uhr  
 Samstag 10 – 22 Uhr  
 Sonntags geschlossen

Montag bis Freitag  
 12 – 15 Uhr Mittagstisch

Samstags  
 10 – 15 Uhr Brunch mit Buffet



CAFÉ BABEL  
 Uhlandstraße 26  
 70182 Stuttgart  
 cafe@babeleck.de  
 Tel 0711/96891399

[www.babeleck.de](http://www.babeleck.de)

Illustration: Maren Profke