

mynt.

Coffee, Cakes & Breakfast

Drinks

Coffee & hot drinks

Espresso	2.2
Doppelter Espresso	3.2
Espresso Macchiato	2.5
Americano	3.3
Cappuccino	3.9
Caffé Latte	4.5
Vanilla Latte	5.2
Coconut Latte	5.2
Flat White	3.8
Matcha	5.3
Strawberry Iced Matcha	6.3
Chai / Hot Choco	5.2
Frische Minze / Ingwer	4.3
Bio Tee Samova	3.9
<small>Früchtetee, Grüntee, Kräutertee, Schwarztee</small>	
Extra Espresso Shot + 1.0	
Koffeinfreien Shot + 0.5	
Iced + 0.6	
Sirup + 1.0	

Juice & Soda

Karotte, Orange, Ingwer	4.9
Orangensaft	4.7
Hausgemachte Limonade	5.5
Rhabarberschorle	3.8
Johannisbeerschorle	3.8
Apfelschorle	3.8
Coca Cola / Coca Cola Zero	3.6
Almdudler	4.2
Aqua Panna / S. Pellegrino	3.2 / 6.9

Day drinking

Crémant de Limoux	6.9
Bailey's Iced Latte	6.9
Aperol Spritz	7.9
Limoncello Spritz	7.9
Litchi Spritz	6.9
Mimosa	7.2

Unser Mynt Blend

Unsere selbst kreierte Hausröstung ist kräftig, schokoladig & gradlinig und wird in der Hamburger Rösterei onetake geröstet. Genießen könnt ihr unsere Kaffeebohnen auch von zu Hause aus.

250g-Packung / 11.9

mynt.

Overnight oats

(vegan)

No. 1

Haferflocken / Leinsamen / Chiasamen / Hafermilch / Vanille / Zimt.
Banane / Erdnussbutter / Granola / Datteln / Kakaonibs.

9.9

No. 2

Haferflocken / Leinsamen / Chiasamen / Hafermilch / Vanille / Zimt.
Hausgemachter Beerenkompott / Banane / Granola / Zitronenabrieb.

9.5

Sweet favourites

No. 1

Croissant / cremige salzige Butter / hausgemachte Beerenmarmelade.
(Nur Sa und So)

6.5

No. 2

Bananenbrot / hausgemachte Erdnussbuttercreme / Banane / Kakaonibs.

7.9

No. 3

Vanillequark / hausgemachter Beerenkompott / Banane / Granola / Honig / Minze.

8.9

mynt.

Breakfast plates

No 1.

Sylter Sauerteigbrot / Brie / Bergkäse / alter Gouda / cremige salzige Butter /
hausgemachter Datteldipp / hausgemachter Beerenmarmelade / geröstete
Kerne.

14.9

No 2.

Sylter Sauerteigbrot / Serrano / französische Salami / weichgekochtes Ei /
cremige salzige Butter / hausgemachte Bärlauchcreme / Cornichons / geröstete
Kerne.

15.5

No 3.

Sylter Sauerteigbrot / Serrano / französische Salami / Bergkäse / alter Gouda /
weichgekochtes Ei / cremige salzige Butter / hausgemachter Datteldipp /
hausgemachte Bärlauchcreme / hausgemachte Beerenmarmelade.

18.9

Add ons: Bergkäse 2.0 / Serrano 2.5 / hausgemachte Erdbeermarmelade 1.5 /
Dipps 2.0 / Bio-Ei 2.0 / Kleines Rührei 5.5 / Großes Rührei 7.2

mynt.

Overnight oats

(vegan)

No. 1

Haferflocken / Leinsamen / Chiasamen / Hafermilch / Vanille / Zimt.
Banane / Erdnussbutter / Granola / Datteln / Kakaonibs.

9.9

No. 2

Haferflocken / Leinsamen / Chiasamen / Hafermilch / Vanille / Zimt.
Hausgemachter Beerenkompott / Banane / Granola / Zitronenabrieb.

9.5

Sweet favourites

No. 1

Croissant / cremige salzige Butter / hausgemachte Beerenmarmelade.

(Nur Sa und So)

6.5

No. 2

Bananenbrot / hausgemachte Erdnussbuttercreme / Banane / Kakaonibs.

7.9

No. 3

Vanillequark / hausgemachter Beerenkompott / Banane / Granola / Honig / Minze.

8.9

mynt.

Breakfast plates

No 1.

Sylter Sauerteigbrot / Brie / Bergkäse / alter Gouda / cremige salzige Butter /
hausgemachter Datteldipp / hausgemachter Beerenmarmelade / geröstete
Kerne.

14.9

No 2.

Sylter Sauerteigbrot / Serrano / französische Salami / weichgekochtes Ei /
cremige salzige Butter / hausgemachte Bärlauchcreme / Cornichons / geröstete
Kerne.

15.5

No 3.

Sylter Sauerteigbrot / Serrano / französische Salami / Bergkäse / alter Gouda /
weichgekochtes Ei / cremige salzige Butter / hausgemachter Datteldipp /
hausgemachte Bärlauchcreme / hausgemachte Beerenmarmelade.

18.9

Add ons: Bergkäse 2.0 / Serrano 2.5 / hausgemachte Erdbeermarmelade 1.5 /
Dipps 2.0 / Bio-Ei 2.0 / Kleines Rührei 5.5 / Großes Rührei 7.2

