

Mama KRÖKO

Alkoholische Getränke

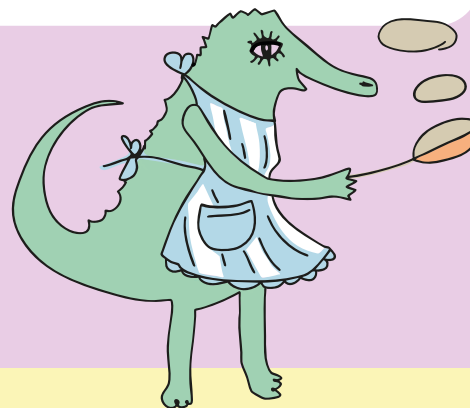
Weißwein 0,2	6.50 €
2024 Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie	
Rotwein 0,2	6.50 €
2024 Esprit de la Tuilerie	
Cider 0,33l	6.50 €
Mild – alkoholfrei	
Rosé – alkoholfrei	
Feinherb – 3,5 % vol.	
Bier 0,33l	3.40 €
Beck's	
Beck's alkoholfrei	
Spaten hell	
Bier 0,5l	4.80 €
Erdinger Weißbier	
Erdinger alkoholfrei	
Gösser Naturradler	
Sekt/ Prosecco	5.50 €
Aperol Spritz	7.50 €
Hugo	7.50 €

Kalte Getränke

Wasser – classic/ still	3 €
Fritz Kola – classic/ zero	3 €
Frischer Orangensaft	3.80 / 6.50 €
klein 0,25l/ groß 0,4l	
Saft 0,25l – Apfel, Rhabarber	3.50 €
schwarze Johannisbeere	
Saft 0,4l – Apfel, Rhabarber,	5 €
schwarze Johannisbeere	
Saftschorle 0,25l – Apfel,	3.20 €
Rhabarber, schwarze Johannisbeere	
Saftschorle 0,4l – Apfel,	4.50 €
Rhabarber, schwarze Johannisbeere	

Warme Getränke

Espresso	2.20 €
Espresso Macchiato	2.60 €
Doppio	3 €
Americano/ Caffè Crema	3 €
Cappuccino	3.60 €
Flat White	3.80 €
Milchkaffee	4.20 €
Latte Macchiato	4.20 €
Heißer Kakao	4 €
Chai Latte	4.20 €
Heiße Zitrone	4.50 €
Frischer Minz- oder Ingwertee	4.50 €
Frischer Orangen-Thymian-Tee	4.50 €
Loser Tee – diverse Sorten	3.50 €



CRÊPES & GALETTES

Folgen Sie uns gerne auf Instagram!



@FRAEULEINFROST_

Crêpes & Galettes à la Mama Kroko

Unsere süßen Crêpes

aus Weizenmehl oder Buchweizenmehl ¹

✓ Marie	4.80 €
Zimt, Zucker	
✓ Lucie	4.80 €
Zitronensaft, Zucker	
Hugo	5.50 €
Salz-Karamell-, Sesam-Karamell- oder Schokosoße	
✓ Jules	7.50 €
Crêpe mit einer Kugel Eis	
✓ Émile	9 €
Vanilleeis, gebratene Banane, Honig, Schokosoße	
Bastienne	9 €
Vanilleeis, Butter-Zimt-Äpfel oder Quittenpüree, Salz-Karamell-Soße	
✓ Florence	9 €
Vanilleeis, Mango-Maracuja-Soße, karamellisierte Kürbiskerne	
✓ Charlotte	9.80 €
Vanilleeis, Pflaumen in Rotwein, Sesam-Karamell-Soße, gerösteter Sesam	
+ Sahne	1.20 €
+ Kugel Eis	3 €

✓ = Mit veganem Buchweizenmehlteig ¹ möglich
¹ = Glutenfrei

Unsere herzhaften Galettes

aus Buchweizenmehl ¹

La Binoche	15 €
Pochierte Birne, Roquefort, Schinken, Walnüsse	
La Piaf	15 €
Ziegenkäse, Honig, Thymian, Rotwein- Cassis-Zwiebeln, getrocknete Tomaten	
La Zidane	16 €
Salsiccia- oder Ratatouille-Sugo, Burrata, Basilikum, Cherrytomaten, Wildbrokkoli	
✓ La de Funes	14.50 €
Kürbis-Caponata, Radicchio mit Ziegenfrischkäse oder veganem Käse	
La Molière	14.50 €
Gruyère/ Emmentaler, gekochter Schinken, Spiegelei, Crème Fraîche	
Alle Galettes werden mit einem Beilagensalat serviert.	



Unsere heißen Waffeln

Waffel am Stiel

mit Puderzucker	4.20 €
mit Nüssen oder Schokostückchen oder Zimt	4.80 €

Blaubeerwaffel	9 €
mit Vanilleeis und Sahne	

Bergische Waffel	6.80 €
mit heißen Kirschen und Sahne	

Browniewaffel	9 €
mit roter Grütze, Schokoeis und Sahne	

Unsere Eisspezialitäten

Spaghettieis – klein/ groß	6.50/8.50 €
Eiskaffee classic	6.80 €
Eiskaffee spezial mit Milch und Espresso	7.20 €
Eisschokolade	6.80 €
Sanfter Engel frischer Orangensaft und Vanilleeis	6.80 €
Eisshake mit zwei Kugeln Eis nach Wahl	6.80 €
Kugel Eis siehe Tageskarte	3 €
+ Sahne	1.20 €
+ hausgemachte Soße	1 €

Erkundigen Sie sich nach unseren vegetarischen und veganen Optionen!

Eine Liste zu allen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne bei unseren Mitarbeitenden.