

Feynsinn

Frühstück

Mo - Fr : 9.00 - 15.00 h Sa : 9.30 - 16.00 h So : 10.00 - 16.00 h

Französisches Frühstück ^{A,G}
mit Croissant, Baguette, Bio-Butter
& hausgemachter Konfitüre 7,90

Klein und Feyn ^{A,C,G}
mit Graubrot & Brötchen, Bio-Butter,
gekochtem Bio-Ei
& hausgemachter Konfitüre 8,50

Gegrillte Süsskartoffel ^{A,C,G}
mit Avocado-Tomaten-Tatar,
zwei Bio-Spiegeleiern, roten Zwiebeln
und Spinatsalat 15,90

Shakshuka im Pfännchen ^{A,C,G}
mit 2 pochierten Bio-Eiern
in Paprika- Tomatensauce, pikant abgeschmeckt
mit Kreuzkümmel, Olivenöl, Chili,
serviert mit Bio-Joghurt & Röstbrot 11,90

Toutes les fromages ^{A,C,G,J}
Graubrot, Schwarzbrot & Baguette,
dazu Bio-Butter, Brie, Bio-Gouda, Ziegenkäse,
hausgemachte Konfitüre, Honig
Trauben & Feigensenf 16,50

Veganer Frühstücksburger ^{A,F}
Weizen-Bun, veganes Rührei,
Salat, Kresse, Avocado, Tomate,
Gurke & vegane Sourcream 11,50

Eggs Benedict ^{A,C}
vom Bio-Ei auf einem Weizen-Bun
mit Avocadocrème, red pickled onions,
Babyspinat und Sauce Hollandaise 15,90
dazu:
- Bacon 1,3 2,50
- graved Lachs 5,90

Holzfüllerfrühstück ^{C,J,G}
Omelette aus 3 Bio-Eiern,
mit gebratenen Champignons,
geschmorten roten Zwiebeln, Petersilie
und Sourcream, dazu 2 Scheiben Baguette 13,90

Frühstücksspecial:

Vegane Pancakes ^{A,H}
mit karamellisierten Beeren
und Granolacrunch 11,90

Feynsinns' Strammer Lachs
Graubrot, Bio-Butter, graved Lachs,
Sourcream und 2 Bio-Spiegeleier 15,50

Allerlei Eierlei:
- 3 Bio-Rühreier ^{A,C,G}
- 3 Bio-Spiegeleier ^{A,C,G}
beides wird mit 2 Scheiben Röstbaguette
& Bio-Butter serviert, jeweils 8,90
dazu:
- griechischer Feta ^G 1,90
- Tomate & Kräuter 1,90
- graved Lachs ^D 5,90
- Bacon 1,3 2,50

Feynsinn Spezial ^{A,C,G,L}
2 pochierte Bio-Eier im Glas
mit Schnittlauch, Essig und Olivenöl,
dazu ein Vollkorntoast
mit hausgemachtem Hummus,
Ziegenkäse & Tomaten 14,50

Feynsinns Avocado-Stulle ^{A,H,K}
mit Avocadocrème, Rucola, Radieschen,
Kresse & Leinsamen 12,90
dazu:
- 2 Bio-Spiegeleier ^C 4,00
- Bacon 1,3 2,50

Spring Breakfast Bowl
Salate der Saison, Tomate, Gurke,
Mango und Granatapfelkerne, geröstetes Brot,
gekochtes Bio-Ei & Avocado-Vinaigrette 14,90

 @feynsinn

Follow us!

Feynsinn

Frühstück

Mo - Fr : 9.00 - 15.00 h Sa : 9.30 - 16.00 h So : 10.00 - 16.00 h

Französisches Frühstück ^{A,G}
mit Croissant, Baguette, Bio-Butter
& hausgemachter Konfitüre 7,90

Klein und Feyn ^{A,C,G}
mit Graubrot & Brötchen, Bio-Butter,
gekochtem Bio-Ei
& hausgemachter Konfitüre 8,50

Gegrillte Süsskartoffel ^{A,C,G}
mit Avocado-Tomaten-Tatar,
zwei Bio-Spiegeleiern, roten Zwiebeln
und Spinatsalat 15,90

Shakshuka im Pfännchen ^{A,C,G}
mit 2 pochierten Bio-Eiern
in Paprika- Tomatensauce, pikant abgeschmeckt
mit Kreuzkümmel, Olivenöl, Chili,
serviert mit Bio-Joghurt & Röstbrot 11,90

Toutes les fromages ^{A,C,G,J}
Graubrot, Schwarzbrot & Baguette,
dazu Bio-Butter, Brie, Bio-Gouda, Ziegenkäse,
hausgemachte Konfitüre, Honig
Trauben & Feigensenf 16,50

Veganer Frühstücksburger ^{A,F}
Weizen-Bun, veganes Rührei,
Salat, Kresse, Avocado, Tomate,
Gurke & vegane Sourcream 11,50

Eggs Benedict ^{A,C}
vom Bio-Ei auf einem Weizen-Bun
mit Avocadocrème, red pickled onions,
Babyspinat und Sauce Hollandaise 15,90
dazu:
- Bacon 1,3 2,50
- graved Lachs 5,90

Holzfüllerfrühstück ^{C,J,G}
Omelette aus 3 Bio-Eiern,
mit gebratenen Champignons,
geschmorten roten Zwiebeln, Petersilie
und Sourcream, dazu 2 Scheiben Baguette 13,90

Frühstücksspecial:

Vegane Pancakes ^{A,H}
mit karamellisierten Beeren
und Granolacrunch 11,90

Feynsinns' Strammer Lachs
Graubrot, Bio-Butter, graved Lachs,
Sourcream und 2 Bio-Spiegeleier 15,50

Allerlei Eierlei:
- 3 Bio-Rühreier ^{A,C,G}
- 3 Bio-Spiegeleier ^{A,C,G}
beides wird mit 2 Scheiben Röstbaguette
& Bio-Butter serviert, jeweils 8,90
dazu:
- griechischer Feta ^G 1,90
- Tomate & Kräuter 1,90
- graved Lachs ^D 5,90
- Bacon 1,3 2,50

Feynsinn Spezial ^{A,C,G,L}
2 pochierte Bio-Eier im Glas
mit Schnittlauch, Essig und Olivenöl,
dazu ein Vollkorntoast
mit hausgemachtem Hummus,
Ziegenkäse & Tomaten 14,50

Feynsinns Avocado-Stulle ^{A,H,K}
mit Avocadocrème, Rucola, Radieschen,
Kresse & Leinsamen 12,90
dazu:
- 2 Bio-Spiegeleier ^C 4,00
- Bacon 1,3 2,50

Spring Breakfast Bowl
Salate der Saison, Tomate, Gurke,
Mango und Granatapfelkerne, geröstetes Brot,
gekochtes Bio-Ei & Avocado-Vinaigrette 14,90

 @feynsinn

Follow us!

Feynsinn

Gebäck: alles A

Portion Baguette (3 Scheiben)	1,00
Scheiben Vollkorn-Toast	1,50
Scheibe Graubrot	1,00
Scheibe Schwarzbrot	1,50
Brötchen	2,00
Körnerbrötchen	2,50
Croissant	2,50

Veganes für drauf:

Hausgemachter Hummus <small>K,H</small>	3,90
Hausgemachter Avocado-Dip	4,90
Hausgemachte Konfitüre	2,90

...und anderes:

Bio-Butter <small>G</small>	1,50
Bio-Honig	2,50
Bio-Gouda <small>G</small>	2,90
Brie <small>G</small>	2,90
Frischkäse <small>G</small>	2,90
Gereifter Ziegenkäse mit Bio-Honig <small>G</small>	5,90
Portion italienische Salami	3,90
Graved Lachs <small>D</small>	5,90
Hart gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90
Weich gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90



Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste : Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda

und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene

finden Sie in unserer Speisekarte.

Stand: Mai 2024

Homemade Granola, vegan und lecker :

(Unser Granola: Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Quinoa, Chia, Lein- & Hanfsamen, Rohrzucker, Waldbeeren, Apfel & Kakao-Nibs)

mit Bio-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	8,90
mit Soja-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	9,90
Obstsalat	7,90

Extra Vitamine und andere Getränke :

Frisch gepresste Säfte:

Orange	
Apfel	
Möhre	
Apfel-Möhre	je 0,15l 4,90

Hausgemachte Limonaden

Mango-Basilikum	
oder Johannisbeer-Zitrone	
oder Limette-Minze	0,4l 5,90

Prickelndes:

Bio-Prosecco rosé „Jarasole“, Venetien	0,1l 6,50
	0,75l 34,90
Crémant, extra brut,	
Weingut Schaller, Elsass	0,375l 28,90

Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur gemütlich in großer Runde?

Frühstücksreservierungen ab 10 Personen
Wir verwöhnen Sie gerne mit einem individuellen Frühstückstischbuffet. Sprechen Sie uns an oder kontaktieren Sie uns per Mail:
info@cafe-feynsinn.de

Feynsinn Café Bar Restaurant
Rathenauplatz 7 50674 Köln
Tel.: 0221 - 2409210 www.cafe-feynsinn.de

Feynsinn

Gebäck: alles A

Portion Baguette (3 Scheiben)	1,00
Scheiben Vollkorn-Toast	1,50
Scheibe Graubrot	1,00
Scheibe Schwarzbrot	1,50
Brötchen	2,00
Körnerbrötchen	2,50
Croissant	2,50

Veganes für drauf:

Hausgemachter Hummus <small>K,H</small>	3,90
Hausgemachter Avocado-Dip	4,90
Hausgemachte Konfitüre	2,90

...und anderes:

Bio-Butter <small>G</small>	1,50
Bio-Honig	2,50
Bio-Gouda <small>G</small>	2,90
Brie <small>G</small>	2,90
Frischkäse <small>G</small>	2,90
Gereifter Ziegenkäse mit Bio-Honig <small>G</small>	5,90
Portion italienische Salami	3,90
Graved Lachs <small>D</small>	5,90
Hart gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90
Weich gekochtes Bio-Ei <small>c</small>	1,90



Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste : Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda

und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene

finden Sie in unserer Speisekarte.

Stand: Mai 2024

Homemade Granola, vegan und lecker :

(Unser Granola: Kürbis- & Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Quinoa, Chia, Lein- & Hanfsamen, Rohrzucker, Waldbeeren, Apfel & Kakao-Nibs)

mit Bio-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	8,90
mit Soja-Joghurt <small>G</small> & Obstsalat	9,90
Obstsalat	7,90

Extra Vitamine und andere Getränke :

Frisch gepresste Säfte:

Orange	
Apfel	
Möhre	
Apfel-Möhre	je 0,15l 4,90

Hausgemachte Limonaden

Mango-Basilikum	
oder Johannisbeer-Zitrone	
oder Limette-Minze	0,4l 5,90

Prickelndes:

Bio-Prosecco rosé „Jarasole“, Venetien	0,1l 6,50
	0,75l 34,90
Crémant, extra brut,	
Weingut Schaller, Elsass	0,375l 28,90

Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur gemütlich in großer Runde?

Frühstücksreservierungen ab 10 Personen
Wir verwöhnen Sie gerne mit einem individuellen Frühstückstischbuffet. Sprechen Sie uns an oder kontaktieren Sie uns per Mail:
info@cafe-feynsinn.de

Feynsinn Café Bar Restaurant
Rathenauplatz 7 50674 Köln
Tel.: 0221 - 2409210 www.cafe-feynsinn.de