

Plazz

Cafe am Kirchplatz



Speisen und Getränke

Plazz Café am Kirchplatz

Am Kirchplatz 8
60487 Frankfurt-Bockenheim
Tel: 069-77 48 27

Geöffnet 09:00 bis 0:30 Uhr
Kein Ruhetag !!
warme Küche bis 23 Uhr
Frühstück: 09:00 bis 16:00 Uhr

Aktuelle Wochenkarte/Speisekarte auf unsere Homepage
www.plazzcafe.de



Liebe Gäste,

zunächst heißen wir Sie ‚herzlich Willkommen‘ im Café Plazz.

Wir hoffen und wünschen gleichermaßen, dass ihnen Angebot, Qualität der Waren sowie unser Service zusagen.

Dann empfehlen Sie uns bitte weiter.

Sollte jedoch etwas nicht in Ihrem Sinne sein, sprechen Sie uns direkt an. Wir sind sicher, Sie dann zufrieden stellen zu können.

Gerne nehmen wir Anregungen entgegen und erfüllen, wenn möglich, Ihre Sonderwünsche.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Es bedankt sich für Ihren Besuch und freut sich auf ein baldiges Wiedersehen.

Ihr Plazz Café Team

www.plazzcafe.de

**Plazz Café am Kirchplatz
Am Kirchplatz 8
60487 Frankfurt-Bockenheim
☎ 069 77 48 27**

**Warme Küche bis 23 Uhr
Frühstück: 09:00 bis 16:00 Uhr
Kein Ruhetag**

**Jetzt nach Hause oder ins Büro liefern lassen bei
[Deliveroo.de/Cafe Plazz](https://www.deliveroo.de/Cafe-Plazz)**

Warme Getränke

Auf Wunsch Cafe to go

Kaffee

1	"Brauner" (Tasse schwarzer Kaffee)	2,10
2	"Großer Brauner" (Topf schwarzer Kaffee)	2,50
3	Kännchen Brauner (schwarzer Kaffee)	3,20
4	Schale Café au lait (groß halb/halb)	2,50
5	Tasse cafe au lait (halb/halb)	2,30
6	Cappuccino	2,50
7	Latte macchiato	2,50
8	Caramel macchiato	3,20
9	White Choco macchiato (m. Espresso, Milchschaum u. Macadamia)	3,20
10	Kleiner Mocca (Espresso)	2,00
11	Doppelter Espresso	2,90
12	Espresso macchiato	2,10
13	Melange (mit doppeltem Espresso und Michschaum)	2,60

TEE

14	Glas Tee Pfefferminz (auch m. frischer Minze) Kamille, Assam, Darjeeling, Earl Grey, Tropenfeuer, Grüner Tee ,Rooibos, Früchte Tee	2,30
	Ayurveda Herbal Tee (Mischung aus Kräutern wie Kardamom,Zimt, Ingwer, Sandalholz, Pfeffer,Ashwagandha,) zubr.ohne Milch und Zucker	2,60
15	Kännchen Tee (alle o.g sorten)	3,30
16	Glas Masala Chai (schwarzer Tee m.versch. Gewürzen,serviert m. heißer Milch)	3,20

Schokolade

20	Große Schale Schokolade (m. Schlagsahne u. Schokoraspel)	3,10
21	Tasse Heiße Schokolade mit Schlagsahne (u. Schokoraspel)	2,40
22	Ovomaltine mit Schlagsahne (u. Schokoraspel)	2,50

Kaffee/Schokolade mit Schuss

23	Café Advocat (m. Eierlikör und Schlagsahne)	3,70
24	Café "Marnissimo" (m. Orangenlikör, Schokoraspel u. Schlagsahne)	3,70
25	Kaiser Melange (m. Eierlikör, Honig, Schlagsahne, Brandy u. Krokant)	3,70
26	"Irish Coffee" (m. Irish Whiskey , Rohrzucker u. Schlagsahne)	3,90

32	Schale Café Ole mit Baileys	3,70
29	"Kaiser Franz Josef" (Schokolade, Mayers Rum,Schlagsahne,Krokant)	3,70
30	Schoko Orange (m. Cointreau, Schlagsahne, Schokoraspel u. Zimt)	3,70
31	"Amarula" macchiato (m. Schoko, Elefantenbaumfruchtcreme (Likör 17% vol.) u. Sahne)	3,70
32	Heiße Zitrone (aus frisch gepresster Zitrone)	2,50
33	Glühwein (m. Cointreau u. 54% Rum)	2,80
35	Heisse Apfelwein	2,10
34	Glas Grog (Pott Rum, 4cl, auch mit Tee)	3,70

Frühstück

		Euro
200	Literaten-Frühstück bio Frankendammer, Gouda, Putenbierschinken, 1 gek. bio Ei, Butter, bio Konfitüre, frisches Obst, 1 Glas Orangensaft (0,1l), verschiedene Brötchen und ein bio Vollkornbrötchen	6,50
201	Frühstück Parisienne 1 Croissant, Brie-Käse, Geramond-Käse, Butter, bio Konfitüre, kleiner frischer Obstsalat mit bio Joghurt, 1 Glas Orangensaft (0,1 l), Baguette	6,90
202	Mailänder Frühstück Parma-Schinken, Mailänder Salami, Gorgonzola, bio Mozzarella mit Tomate und Basilikum, 1 gek. bio Ei, bio Konfitüre, Butter, frisches Obst, 1 Glas Orangensaft (0,1 l) verschiedene Brötchen ,Baguette	7,90
203	Philosophen-Frühstück Geräucherte Putenbrust, gekochter Schinken, bio Edelsalami, Gouda, bio Frankendammer, Butter, bio Kräuterquark, 1 gek. bio Ei, bio Früchtejoghurt mit frischem Obst, bio Konfitüre, Baguette, bio Roggenvollkornbrot, verschied. Brötchen und 1 Glas Orangensaft (0,1)	8,90
204	Frankfurter Frühstück Rührei mit Speckwürfel, Tomaten und frischen Champignons, Brie-Käse, Cheddar-Käse, gekochter und roher Schinken, bio Edelsalami, bio Imker-Honig, 1 Glas Orangensaft (0,1 l), frisches Obst, Baguette, verschiedene Brötchen	8,90
205	Cheese Please Cheddar Käse, Gouda, bio Frankendammer, Brie-Käse, Gorgonzola, bio Mozzarella mit Tomate und Basilikum, 1 gek. bio Ei, Schafskäse mit Kräutern, Butter, bio Konfitüre, bio Imker-Honig, frisches Obst, versch. Brötchen, Baguette, bio Roggenvollkornbrot und 1 Glas Orangensaft (0,1 l)	8,90
206	American Breakfast Bacon, Sausage and Scrambled Eggs, muffins with chocolate chips, maple-sirup, Cornflakes with fresh fruits, dice potatoes, baguette, toast, butter, bio fruit jam, bio honey and a multivitamin-juice (0,2 l)	8,90
207	Große Schale "Alnatura"-bio Müsli mit bio Joghurt natur oder Vanillejoghurt, bio Imker-Honig, Milch, Obstsalat aus frischen Früchten	5,70
208	"Eiweißchock": bio Quarkcreme mit frischem Obstsalat, Imker-Honig, etwas Zimt und Schlagsahne mit Krokant	5,70
232	Große Schale frischer Obstsalat mit oder ohne Mascharino und Schlagsahne	5,70
209	Brötchen: Weißbrötchen oder bio Mehrkornbrötchen mit Gourmet-Putenbrust, bio Frankendammer, Bio-Vital-Margarine , Blattsalat	3,60
210	Lachsbrötchen: bio Mehrkornbrötchen mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Bio-Vital-Margarine , Tomatenscheiben und Blattsalat	4,00
<p>Legende Allergene Inhalte A (Gluten) - B (Ei) - C (Fisch) - D (Krebstiere) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Lupinen) - P (Weichtiere) - R Schwefeldioxid. Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am ende der Speisekarte. Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten.</p>		

Zum Frühstück / Extras

	Euro
239 1 Croissant mit Butter und bio Konfitüre	2,50
221 1 Portion Wurst, Käse <u>oder</u> Schinken	2,00
223 1 Schälchen bio Joghurt Natur mit frischen Früchten	3,00
224 3 Eier im Glas mit Toast und Butter	5,00
225 3 Spiegeleier mit Bacon <u>oder</u> Parmaschinken, Toast und Butter	6,90
226 Rühreier mit Speck <u>oder</u> Natur Toast und Butter	6,00
227 Rühreier mit gekochtem Schinken, Toast und Butter	6,20
228 Rühreier mit Shrimps, frischem Dill, Toast und Butter	6,70
258 Frankfurter Rühreier Speckwürfel, Tomaten und frischen Champignons Toast und Butter	6,80
207 Große Schale "Alnatura"- bio Müsli mit bio Joghurt natur oder Vanillejoghurt, bio Imker-Honig, Milch, Obstsalat aus frischen Früchten	5,70
208 1 Portion "Eiweiß-Schock": bio -Quarkcreme mit frischem Obstsalat, Imker-Honig, etwas Zimt und Schlagsahne	5,70
231 Cornflakes mit frischem Obstsalat, Milch und bio Joghurt natur	4,90
232 Große Schale frischer Obstsalat mit oder ohne Mascharino und Schlagsahne	5,50
48 Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l- 3,50 € oder 0,4 l- 5,00 €	

Mehlspeisen und Desserts

	Euro
240 Großer Topfenpalatschinken (Quark-Zimtfüllung) mit Schlagsahne	5,90
241 Kaiserschmarrn mit Rosinen Apfelmus <u>oder</u> Preiselbeeren (E)	6,90
242 Großer Palatschinken mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	6,30
243 Großer Palatschinken mit frischen Früchten und Vanilleeis	6,90
231 Schale frischer Obstsalat mit Maraschino und Schlagsahne (E)	5,70
245 Schale frischer Erdbeeren (saisonal) mit Schlagsahne	4,60
246 Tiramisu (enthält etwas Amaretto und Brandy)	3,90
247 Südtiroler Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce <u>oder</u> Vanilleeis	3,80
248 Schale Vanilleeis (drei Kugeln) mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Schoko Sauce	4,00

Allergen Hinweis Mehlspeisen enthalten : (A,B,G)

+++ **Kuchen und Torten an der Vitrine bzw. auf Anfrage(auch zum mitnehmen)** +++

Fleischgerichte

		Euro
261	"Burritos" mit Lammhackfleisch- Gemüsefüllung, Sourcreme, Country-Potatoes und gemischtem Salat (A,R,G,M)	8,90
262	"Madras Curry" : Hähnchenbrustfilet an Mandarin- Papaya-Currysauce mit Zucchini streifen, Basmati Reis und gemischtem Salat (G,R,M)	10,50
263	"Angus-Rumpsteak" in Cognac-Rahmsauce und grünen Pfefferkörnern, Country-Potatoes und gemischtem Salat (G,M,)	16,50
264	Schweineschnitzel "Wiener Art" oder Hähnchenbrust paniert mit Pommes frites und gemischtem Salat (A,B,G,M) (mit Champignonsauce + 1,90 Euro)	8,90
265	Schweinemedallions "Fiorentino" auf Gorgonzola Sauce, Blattspinat dazu Kartoffelrösti und gemischten Salat (G,R,M)	11,90
266	"Chicken Chips" in Cornflakes-Panade, Remouladen Dip, dazu gemischter Salat mit Hausdressing (A,B,G,E,M)	7,90

Spezialitäten vom Grill

270	Schweinerückensteak mit Hausgemachte Kräuterbutter dazu Pommes u. gem. Salat (M,G)	9,50
272	Grillteller „Cafe de Paris“ 1 Schweinemedailon, 1 kl. Putensteak, 1kl. Rumpsteak, kross gebr. Bacon, Cafe de Paris Butter, Champignons, Grilltomate, Tzatziki dazu Country Potatoes und Beilagen Salat (SU,G,B)	14,50
273	Rumpsteak „Anglais“ Zartes Angus-Rumpsteak medium gebraten mit Kräuterbutter, Grilltomate, Champignons, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und gem. Salat (G,,M)	16,90
274	Chicken Tikka Hähnchen spieße indischer Art mit Basmatireis und Minze-Joghurt Dressing dazu Paprika Zwiebel Gemüse und gem. Salat (G,M)	10,50

Legende Allergene Inhalte A (Gluten) - B (Ei) - C (Fisch) - D (Krebstiere) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Lupinen) - P (Weichtiere) - R Schwefeldioxid. Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am ende der Speisekarte. **Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten.**

* **Bratkartoffeln** statt Pommes oder anderen Beilagen **1,50€**

Verschiedene Salatteller

	Euro
280 Großer gemischter Salat mit <u>oder</u> ohne Emmentaler Käseraspel	6,30
281 Hähnchenbrust Salat mit gebratenen Hähnchen- bruststreifen und Kräutern der Provence an Hausdressing	8,50
284 Salatteller "Milano" mit verschiedene Blattsalaten, Mais Oliven, Paprika, Schinken, Käsestreifen und zwei halben eierhälften	8,20
282 Salatteller "Mont Blanc" mit Schafskäse, Mais -Tacos, verschiedenen Blattsalaten, gefüllten Weinblättern, frischen Champignons, Maiskörnern, Karotten und Artischocken an Hausdressing	9,00
283 Nizza Salatteller mit Thunfisch, Eierhälften, Kartoffelscheiben, Oliven schwarzen Oliven, Zwiebeln, Radieschen, Anchovis, Artischocken und Knoblauch-Buttercroutons an Hausdressing	9,00
285 Salatteller „California“ mit Medium gebratenen Rumpsteak- streifen, versch. Blattsalaten, Artischocken, Maiskörnern, frisches Obst und Mais-Tacos, Oliven an Hausdressing	10,50
286 Italienische Grillgemüse mit gegrillten(champignons,Paprika,Zucchini u.Auberginen) an Rucola Salat mit Balsamico dressing und Parmesan	9,50

*Allergen Hinweis Salate :Hausdressing enthält (B,M,G,A,L)

Nudelgerichte und Anderes

	Euro
291 Rigatoni al cacciatore mit Putenbruststreifen, Broccoli- röschen, Zwiebeln, Pepperoni und frischen Champignons in Tomaten Sauce (Pikant) (A,B,L,G)	8,30
292 Rigatoni mit frischem Lachs , Broccoli in Riesling - Sahne – Sauce (A,B,G)	9,50
293 Rigatoni alla matriciana mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, frischen Champignons, Tomaten-Basilikumsauce (L,A,B)	7,90
294 Gebackene Tintenfischringe mit Remouladendip gemischtem Salat mit Kräuter-Hausdressing (C,B,G)	8,90

Legende Allergene Inhalte A (Gluten) - B (Ei) - C (Fisch) - D (Krebstiere) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Lupinen) - P (Weichtiere) - Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am ende der Speisekarte .Für eventuelle fragen bitte wenden sie an das Personal. **Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten.**

Suppen

	Euro
302 Tomatencreme-Suppe mit frischem Basilikum (L,G)	4,00
301 Französische Zwiebelsuppe m. Käse überbacken (A,G)	4,00
300 Champignoncreme-Suppe mit Buttercroutons (A,G)	4,00

Vegetarisches und andere Gerichte

	Euro
310 Portions-Teller mit Schafskäse, gefüllten Weinblättern, Oliven, Butter, Peperoni, Mozzarella mit Tomaten/Basilikum u. Tzatziki (G,R)	7,90
311 Kartoffel-Knuspertaschen mit Mozzarella-Spinatfüllung, Chili-Kräuterdip und Feldsalat an Hausdressing (L,M,A,G)	7,20
312 Gefüllte Auberginen , mit Schafskäse, Paprika, gekochten Eiern und Basmatireis gefüllt, mit bio Frankendammer überbacken, dazu gemischte Salatbeilage (B,A,G,M)	7,90
313 Mozzarella mit Tomaten , frischem Basilikum, Oliven, frischen Gurkenscheiben, Balsamico und Olivenöl	7,20
314 Gebackener Schafskäse mit Tzatziki und gemischtem Salat (A,B,G,M)	7,90
315 Gemüsemaultaschen auf Rahmspinat, Tomaten-Basilikum- Sauce, mit bio Frankendammer überbacken dazu gem. Salat (B,A,G,M,)	7,90

Omelettes

317 Gemüse-Kräuter-Omelette mit Crème fraîche und gemischtem Salat (B,G,,M)	7,90
319 "Irish Sea" : Shrimps-Omelette mit geräuchertem Lachs, Dillrahm und gemischtem Beilagen Salat (B,G,C)	8,50
320 "English Channel" : Schinken-Champignon-Kartoffel- Zwiebel-Omelette mit Sauerrahm-Schnittlauch und gemischtem Beilagen Salat (B,G,,M)	8,50

Kinderportionen

321 Kinderportionsteller mit panierten Schnitzel und Pommes frites (A,B)	6,50
325 Chicken Chips (6 stück) mit Pommes Frites (A,B,G)	5,90
259 Pfannkuchen mit Nutella (A,B,G)	5,90
Portion Pommes oder Beilagensalat	2,90

Legende Allergene Inhalte A (Gluten) - B (Ei) - C (Fisch) - D (Krebstiere) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Lupinen) - P (Weichtiere) R Schwefeldioxid - Für eventuelle fragen bitte wenden sie an das Personal. Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten. **Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten.**

Säfte

		0,2 l	0,4 l
40	Orangensaft	2,10	3,30
41	Apfelsaft (naturtrüb)	2,10	3,30
42	Kirschsaf t	2,10	3,30
43	Kirsch-Bananen-Saft	2,10	3,30
44	Maracujasaft	2,10	3,30
45	Tomatensaft	2,10	3,30
46	Multivitaminsaft	2,10	3,30
47	Frisch gepresster Zitronensaft (mit Karaffe Sodawasser)	3,50	
48	Frisch gepresster Orangensaft	3,50	5,00

Erfrischungsgetränke

		0,2 l	0,4 l
55	Apfelsaftschorle (naturtrüb) / Maracujasaftschorle Johannisbeersaftschorle	2,10	3,10
57	Glasflaschen 0,33l Coca Cola ^{1,7} / Coca Cola light/Zero /Fanta ^{1,2,8}	2,50	
62	Tonic Water ⁴ / Bitter Lemon ⁴ / Ginger Ale	2,50	3,50
64	Lipton Eistee ^{1,4}		2,50
66	Sprudel Wasser 0,4 (glas)		2,50
67	Wasser (Selters) Flasche 0,2 l	2,10	
68	Hassia Sprudel Flasche 0,7 l	4,00	
69	Evian Stilles Wasser 0,5 l / 1 liter	3,00	1l 5,50
70	Bionade Holunder 0,33 l	2,40	

Shakes

		0,4 l
81	Bananenshake ^{2,3,4}	3,50
82	Himbeer-Shake (m. Milch) ^{1,2}	3,60
83	"Jogging" mit frischen Orangen, Bananen, Kiwi u. Milch	3,60
84	"Saison" Eiscafé oder Eisschokolade mit Vanilleeis u. Schlagsahne	3,20
85	Mango Lassi ^{1,2}	3,00

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoff

³ mit Antioxydationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁸ mit Süßstoff

Weine

Rotweine

		0,2 l	0,75 l Flasche
90	Hauswein „Marrenon Classic“ Luberon (Frankreich, vollmundig, trocken)	4,20	15,90
91	Rioja (Spanien,trocken, Reserva)	4,20	15,90
92	Shiraz (fruchtig, vollmundig,trocken)	4,20	15,90
94	Primitivo (Italien,trocken,ausgewogen,würzig)	4,20	15,90
Karaffe 0,5 l Rotwein nach Wahl			10,50

Weißweine

		0,2 l
99	Hauswein “Grauburgunder” QbA Baden (trocken)	3,60
96	Rheingauer Riesling (trocken,Rauenthaler-Steinmächer)	3,60
97	Sauvignon Blanc (trocken,fruchtig,rassig)	3,50
98	Morio Muskat (lieblich)	3,50
111	Chardonnay (Frankreich, trocken, süffig)	3,60
100	Grüner Veltiner (trocken)	3,50
101	Weinschorle (trocken)	2,50

Roséweine

		0,2 l
102	Cotés de Provence (Frankreich, frisch-würzig, trocken)	3,80

Aperol/Campari

110	Hugo (Prosecco,Minze, Holunder, Soda)	4,90
104	Aperol Spritz (mit Prosecco)	4,90
105	Campari Soda (4 cl)	3,60
106	Campari Orange (4 cl)	3,60

Sekt / Champagner

108	Prosecco, Glas	0,1 l	3,30
	Prosecco Extra Dry Flasche	0,7 l	18,90

Aperitif

	4cl
Campari Soda ^{3,1}	3,60
Campari Orange ^{3,1}	3,60
Martini Rosso	3,00
Martini Bianco	3,00
Aperol	3,00
Pernod ^{1,3,4}	3,20
Pastis 51 ^{1,3,4}	3,60
Ramazotti	3,00
Cynar ^{1,3}	3,00
Jägermeister	3,00
Averna	3,00
Kir Royal 0,1 l	3,80

Whisky & mehr

	4 cl
Jim Beam	4,50
Jack Daniels	4,50
Johnny Walker ¹	4,50
Tullamore Dew ¹	4,50
Chivas Regal ¹	4,90
Glenfiddich ¹	4,90
Southern Comfort	3,90
Tequila weiß/braun	3,50
Vodka Moskovskaya	3,00

Gin

Gordon Gin on the Rocks	3,90
Bombay Sapphire on the Rocks	4,80

Cognac & Brandy

	4cl
Metaxa ***** ¹	3,50
Metaxa ***** ¹	3,50
Vecchia Romana	3,30
Osborne Veterano	3,50
Remy Martin	3,90
Calvados	3,00
Obstbrände	
Poir Williams	3,00
Mirabelle	3,00
Himbeergeist	3,00
Obstler	3,00
Kirschwasser	3,00
Grappa Bocchino	3,00

Likör und Weinbrand

	4 cl
Bailey's ¹	3,00
Cointreau	3,00
Amaretto di Saronno	3,00
Sambuca Molinari	3,00

Digestif

Malteser	3,00
Ouzo 12	3,00
Fernet Branca ^{1,4}	3,00
Fernet Menta ^{1,4}	3,00

¹mit Farbstoff ²mit Konservierungsstoff ³mit Antioxydationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker ⁸mit Süßstoff

Legende Allergene Inhalte A (Gluten) - B (Ei) - C (Fisch) - D (Krebstiere) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Lupinen) - P (Weichtiere) R Schwefeldioxid - Für eventuelle fragen bitte wenden sie an das Personal. Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten. **Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten.**