



Bananensplit 7,50€
2 Kugel Vanille , Schoko Eis, Sahne,
Schoko Sauce, Mandel Splitter



Apfelstrudel 6,90€
Apfelstrudel mit Kugel
Vanille Eis



Gemischtes Eis 5,90€
Vanille, Erdbeer, Schokolade Eis
Extra Sahne. 1.10€



Kaiserschmarren. 10,50€
Mit Vanille Soße und Apfelmus



**Frische Ingwer
Tee 4,90**



**Minz Tee
4,90€**



**Mango matcha
5,90**



**Strawberry
matcha 5,90**



Eis & heiß. 7,9
3 Kugeln Vanille Eis mit
heiße Beeren und Sahne 0€



**Schoko Becher
7,90€**



**Matcha green
bliss 6,90€**



**Eiskaffee/
Eisschokolade 6,90€**
mit Vanille Eis, Sahne

KAFFEE

Espresso	2,50
Espresso Doppio	3,90
Americano 0,2l	2,90
Americano 0,4l	4,90
Café Creme kl.	3,30
Café Creme gr.	4,90
Cappuccino 0,2l	3,90
Latte Macchiato kl.	3,90
Hafermilch + 0,50€	
Vanille / Karamell + 0,50€	

Chai Latte	4,90
Matcha Latte	4,90
Filterkaffee 0,3l	2,90
Filterkaffee 0,4l	3,90
Heiße Schokolade	3,90
Milchkaffee	4,90
Flate White	4,50

TEE

Frischer Ingwer Tee	4,90
Frischer Minz Tee	4,90
Rooibos Tee	4,50
Bio Frischer Grüner Blatt-Tee	4,50
Bio Masala Chai (mit Honig)	4,50
Pumpkin Chai Latte	5,90
Schwarzer Tee	4,50
Früchte Tee	4,50
English Breakfast Tea	4,50
Earl Grey Tee	4,50
Pumpkin Chai Latte	5,90
Zimt Chai Latte	5,90

SOFT DRINKS

Cola/ Fanta/ Sprite/	3,90
Spezi/Cola Zero	
Apfelschorle/	3,90
Rhabarberschorle	
fr. gepresst Orangensaft kl./gr.	4,90/ 6,50
Bionade Ingwer Orange/	3,90
Holunder	
Wasser kl. (still/sprudel)	2,90
Wasser 0,7(still/sprudel)	5,50
Ginger Allee/bitter lemon/	3,90
Tonic water	
Apfelsaft kl./gr.	3,90€/4,90€
Apfelschorle kl./gr.	3,90€/4,90€
Maracujasaft kl./gr.	3,90€/4,90€
Maracujasaftschorle kl./gr.	3,90/4,90

ICED DRINKS

Iced Americano	4,50
Iced Chai Latte	4,90
Iced Latte macchiato	4,90
(Hafer)	0,50
(Karamell / Vanille)	0,50

HAUSGEMACHTE DRINKS [homemade]

Iced Tee Mango	5,90
Iced Tee lime orange	5,90
Iced Beeren Limonade	5,90
Apfel Zimt Limonade	5,90€
Iced Mango matcha latte	5,90
Iced Strawberry matcha latte	5,90
Mango Maracuja Limonade	5,90
Ingwer Zitrone Limonade	5,90



**Mango Eistee
5,90€**



**Beeren Limonade
5,90**



**Fr. gepresstes
O-Saft 6,90**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Pils (Jever/.Krombacher)	4,50
Alkohol frei.	3,90
Hefeweizen.	5,90
Alk. Frei.	4,90
Weißwein	
Pinot Grigio 0,2l	5,90
Chardonnay 0,2l	5,90
Riesling 0,2l	5,90
Rot Wein 0,2l	5,90
Prosecco 0,1 l	5,50€
Aperol spritz	6,90
Lillet Spritz	6,90
Campari spritz	6,90
Limoncello spritz	6,90



Cafe Everyday Breakfast & Lunch

Rathaus Straße 7, 20095 Hamburg

04070294309

04070294318

www.cafe-everyday-rathaus.de

cafe.everyday.rathaus@gmail.com



Willkommen in unserem gemütlichen Restaurant im Herzen von Hamburg, wo kulinarische Tradition auf kreative Innovation trifft. Unsere Geschichte beginnt mit der Leidenschaft für hausgemachte Köstlichkeiten und der Überzeugung, dass gutes Essen die Seele wärmt.

In unserer Küche zaubern wir täglich frische, saisonale Suppen, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch ein Gefühl von Zuhause vermitteln. Unsere Salate sind eine Hommage an die Frische der Natur, zubereitet mit den besten Zutaten, die wir auf den Märkten finden können. Dazu servieren wir hausgemachte Drinks, die mit Liebe und Sorgfalt kreiert werden, um jedes Essen perfekt zu ergänzen.

HAUSGEMACHTE SUPPEN
(auch vegan möglich)

(Unsere Suppen sind hausgemacht und werden mit Brot serviert)

Tages Suppe 6,90

SIGNATURE SALAT BOWLS

Unsere gemischten Salate bestehen aus knackigem frischen Romana-Salat, Cherry-Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Mais.

Bauern Salat 🌱 9,90
mit Schafkäse, gekochtem Ei und Caesar-Dressing

Salat mit Hähnchen 10,90
Hähnchenbrust-Streifen, Croutons und Caesar-Dressing

Veggie Spezial 🌱 11,90
würziger Couscous, Guacamole, buntes Gemüse, Kürbiskerne, empfohlen mit Mango-Sauce

Smoky Salmon 13,90
guacamole, Walnüsse, norwegischer geräucherter Lachs, empfohlen mit Caesar-Dressing

Chef Salat mit Käse und Schinken Streifen, gekochtem Ei und caesar Dressing 10,90

Schnitzel Salat. mit knusprig panierte Schnitzel Streifen und caesar Dressing. 13,90

Salat mit gebratene Schweinefilet Streifen, Croutons und Caesar Dressing 13,90

OMELETT

Unsere Omeletts werden ausschließlich aus frischen Eiern zubereitet – sorgfältig aufgeschlagen und mit ausgewählten Zutaten verfeinert

Omelett Classico 11,90
mit herzhaftem Schinken und Käse, Scheibe Vollkornbrot und klein Salat

Omelett „Griechischer Garten“ 12,90
Saftiges Omelett mit frischem Spinat und cremigem Feta sowohl Vollkornbrot und klein beilegen Salat

Käsegenuss Omelett 11,90
Frisch zubereitet mit Schafkäse und Tomaten serviert mit kleinem Salat und Scheibe Vollkornbrot

Omelett „Nordischer Genuss“ 15,90
Zartes Omelett mit geräuchertem Lachs und frischem Spinat – fein, herzhaft und wunderbar ausgewogen im Geschmack und Beilage Salat sowohl Vollkorn Brot

Buntes Gemüse-Omelett 12,90
Locker gebratenes Omelett mit frischem buntem Gemüse, serviert mit einer kleinen Salatbeilage sowie Vollkornbrot und Butter

FRÜHSTÜCKSANGEBOTE

French Morning 5,90
Genießen Sie das klassische französische Frühstück. 2 Croissants serviert mit Butter und Nutella.

Kinder Lieblings "Kaiserschmarren" 8,50
Ein köstliches Frühstücksgenügen – fluffige Pfannkuchenstücke mit Puderzucker bestäubt, dazu Vanille-Sauce für kleine Entdecker.

Good Morning 8,90
Ein herzhafter, einfacher Start mit einer Vollkorn Brot mit Butter, Rührei, Bacon und kleinem Salat.

Klassisch Everyday 9,90
Ein perfekter Start mit einem Frühstücksteller, bestehend aus 2 frisch gebackenen Brötchen, 2 Scheiben Käse, Fleischauflschnitt, Butter, Konfitüre und einem fest gekochten Ei.

Nordisch 13,90
Ein herzhaftes Frühstück mit einem Hauch von Skandinavien. Ein frisch gebackenes Brötchen und eine Scheibe Vollkorn Brot mit norwegischem geräuchertem Lachsaufschnitt, Butter, Marmelade, fest gekochtem Ei und einem Franzbrötchen.

Salmon Scramble (Hauch von Luxus) 12,90
Norwegisches geräuchertes Lachsaufschnitt auf frischer Vollkorn Brot, Butter, Rührei und ein kleiner frischer Salat.

English Breakfast (Empfehlung) 15,90
Ein klassisches, sättigendes Frühstück aus 2 Toastbrot, Butter, herzhaften Bohnen, Spinat, Rührei, Bacon und saftigen Würstchen.

Cheesy Vegetarian 🌱 11,90
Ein Genuss für Käseliebhaber: Vollkorn Brot belegt mit Scheibenkäse, getoppt mit Rührei und frisch gebackene Brötchen mit herzhafter Butter, Frischkäse, Weichkäse und kleinem Salat.

Brie Bacon Omlett 11,90€
Zartes Omelett mit Brie und knusprigem Bacon, dazu eine kleine frische Salatbeilage

Chicken cheese Omelett 14,90
Fluffiges Omelett mit Hähnchen und Käse, serviert mit einer kleinen Salat und Vollkornbrot sowohl Butter



HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten benötigen, fragen Sie bitte unser Personal nach unserer speziellen Allergenenkarte.

DEUTSCHE TRADITIONELLE KÜCHE

Matjesfilet (Nordisch) 12,90
zartes Matjesfilet in zweierlei Variation, serviert mit cremige Apfelrahmsauce nach Hausfrauenart dazu reichen wir traditionellen Kartoffelsalat, der das Gericht perfekt abrundet. (kalte Speise)

Nordmeer Rauchlachs 13,90
feiner norwegische geräucherte Lach auf Toast, veredelt mit Nüssen und Hauch von Meerrettich begleitet mit knack frischen Salat

Bratheringe süß sauer eingelegt. 13,90
Saftiger Brathering aus der Marinade, fein mit Zwiebeln abgerundet, serviert mit goldbraunen, knusprigen Bratkartoffeln.

Bockwurst 180g (Sausages) 11,90
Ein klassische beliebtes Gericht herzhafter Bockwurst ergänzt mit der cremigen Textur eines traditionellen Kartoffelsalat und Hauch Senf für perfekten Genuss

Geflügel-Frikadellen „ein echter Klassiker“ (selbst gemacht) 13,90
Zwei zarte Geflügel-Frikadellen mit Spiegelei, mit cremigem Kartoffelsalat angerichtet – leicht, proteinreich und voller Geschmack.

Currywurst Deluxe 12,90
Frisch gebratene Kartoffelscheiben mit Speck treffen auf saftige Currywurst, die mit einer aromatischen Curry-Ketchup-Sauce verfeinert wird. Ein deftiges und würziges Gericht, das den typischen Geschmack der deutschen Imbisskultur auf den Teller bringt – perfekt für alle, die es herzhaft und aromatisch lieben.

Bratkartoffel Pfanne 11,90
Frisch gebratene Kartoffelscheiben mit Speck, serviert mit einem frisch gebratenen Spiegelei und würzigen Gewürzgurken. Ein klassisches, Gericht, das mit einfachen Zutaten herzhaften Genuss bietet – perfekt für Liebhaber der traditionellen deutschen Küche.

Schnitzel „Wiener Art“ (escalope) 14,90
Panierte Schweineschnitzel, goldbraun in der Pfanne gebraten, dazu Bratkartoffeln und Zitrone, klein beilege Salat

Käseschnitzel nach Hausart 15,90
Panierte Schweineschnitzel, goldbraun in der Pfanne gebraten und mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln, klein Beilage Salat

Holsteiner Schnitzel 15,90
Panierte Schweineschnitzel, goldbraun in der Pfanne gebraten, mit einem frisch gebratenen Spiegelei, dazu Bratkartoffeln, klein Beilage Salat

Pfefferschnitzel 15,90
Panierte Schweine Schnitzel, goldbraun in der Pfanne gebraten mit grüne. Pfeffer Sauce m, Bratkartoffel und kleine Beilage Salat

Jägerschnitzel 15,90
Panierte Schweine Schnitzel, goldbraun in der Pfanne gebraten mit Champignon Rahm Sauce, Bratkartoffel und kleinem beilege Salat

Medallions von Schweinefilet 17,90
Medallions von Schweine Filet mit Champignon Rahmsauce, Bratkartoffel und keinem Salat

Pinocchio-Hähnchen-Penne 10,90 €
Cremige Tomaten-Sahne-Soße mit Penne und kleinen Hähnchenstücken – einfach lecker