

Frühstück

Mo-Fr 08.00-12.00
Sa und So 09.00-14.00

Frölichs Brotzeit ^(a,c,g) 12€

Sauerteigbrot von Findus |
Focaccia | Croissant |
Marmelade | Käse | Gekochtes Ei |
Italienische Salami

Kimchi Grilled Cheese ^(a¹²g) 14€

Sauerteigbrot von Findus | Käse
von Butendiek | Cheddar | Kimchi |
Kleiner Blattsalat

Brie & Bete ^(a¹²h) 14€

Sauerteigbrot | Rote Bete | Salat |
Veganer Brie von Vanozza* | Apfel
Chutney | Kräuter | Walnuss

Frölichs Brothimmel ^(a¹²g) 15€

Focaccia | Feta | Salat | Rührei aus
zwei Eiern | Tomate | Rote
Zwiebel | Petersilie | Honig

Turkish Egg Delight ^(a¹²g,h,j) 15€

Zwei pochierte Eier | Naturjoghurt
von Kaemena | Avocado | Chiliöl |
Sumak | Kräuter | Sauerteigbrot

Avocado Croissant ^(a¹²g) 16€

Gegrilltes Croissant von Moin | Zwei
pochierte Eier | Erbsencreme |
Avocado | Wildkräutersalat | Alter
Deichkäse | Chili

Signatures.

Pulled Beef Brioche ^(a¹c,g,j) 18€

Hausgebackenes Brioche |
BBQ Bioland Rind | Rotkraut |
Dattelcurrycreme | Pochiertes Ei |
Nussbutter-Hollandaise

Chicken Waffel ^(a¹c,g,j) 18€

Cheddar- Kartoffelwaffel |
Nashville Fried Chicken | Kimchi |
Ahornsirup | Gurke | Chilimajo |
Wildkräutersalat

Ei Klassiker.

Eggdrop Sandwich ^(a¹c,g) 14€

Hausgebackenes Brioche |
Cheddarsauce | Rührei aus
zwei Eiern | Wildkräutersalat |
Schnittlauch

Eggs Benedict ^(a¹c,g,h) 18€

Hausgebackenes Brioche |
Zwei pochierte Eier | Nussbutter-
Hollandaise | Wildkräutersalat |
Ofentomate | Geröstete
Hanfsaat | Schnittlauch

Add ons.

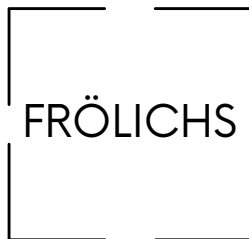
Avocado | Chili | Meersalz +3€
Geräucherter Rotholz-Lachs* +4€
3 Scheiben Bacon vom Buschhof +4€



DE-ÖKO-006.  =Vegan

Alle Produkte mit * sind nicht biozertifiziert

Bei speziellen Fragen zu den Allergenen informieren wir euch gerne.



Frühstück

Mo-Fr 08.00-12.00

Sa und So 09.00-14.00

Für Zwei.

Frölichs Frühstücksreise ^(12, a, b, c, g, i, j, k) **26 €**
(ab 2 Personen)

Genießt eine Reise durch
unsere Frühstückskarte in drei
verschiedenen Gängen
(Bitte plant für die Reise 1-1,5
Stunden ein.)
(auch vegetarisch oder vegan möglich)

Süß.

Joghurt Granola ^(a, g, h, k) **11 €**

Hausgemachtes Granola |
Frisches Obst | Naturjoghurt von
Kaemena | Gepuffter Amaranth |
Obstkompott
(auch vegan möglich)

Armer Ritter ^(a, c, g) **14 €**

Hausgebackenes Brioche |
Muscovadozucker | Zimt | Eis |
Banane | Miso | Karamell

Kuchen und Kleinigkeiten ab 3 €

Schau in unsere Vitrine oder
frag uns gerne.

Add Ons.

Du darfst auch gerne mehrere Add ons kombinieren.

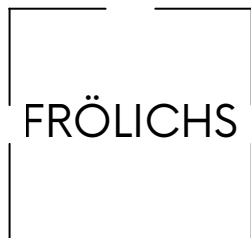
Aufgeschlagene Butter ^(g)	1.5 €
Sauerteigbrot ^(a)	2.5 €
Selbstgebackenes Focaccia ^(a)	2.5 €
Glutenfreies Brot ^(h)	2.5 €
Scheibe Brioche ^(g)	3.0 €
Erbsencreme	3.0 €
Gekochtes Ei (frisch gekocht) ^(c)	2.5 €
Sultans Freude ^(a, g)	3.0 €
Geräucherter Lachs* ^(d)	4.0 €
Frisches Saisonobst	3.0 €
Rührei aus drei Eiern ^(c, g)	5.5 €
Croissant  ^(a)	3.0 €
Pain au Chocolat  ^(a)	3.5 €
Joghurt Granola klein ^(a, g)	4.5 €
Halbe Avocado mit Chili	3.0 €
Käse (Brie und Schnittkäse) ^(g)	3.0 €
Schinken oder Salami ^(2, 3)	3.0 €
Marmelade	2.0 €
Fetacreme ^(g)	3.0 €



DE-ÖKO-006.  =vegan

Alle Produkte mit * sind nicht biozertifiziert

Bei Fragen zu Allergenen informieren wir euch gerne.



Kaffee und Heißgetränke.

Kaffee.

Unser Kaffee wird in Hamburg für uns geröstet. Die Mischung besteht aus 80% Arabica aus Indien und 20 % Hochland Robusta aus Peru. 100% Bio. klein | groß

Espresso	2.5 3.4€
Espresso Macchiato	2.8 3.6€
Americano	3.0 4.0€
Flat White	4.5€
Cappuccino	3.8 4.8€
Milchkaffee	4.8€
Latte Macchiato	4.6€
Batch Brew Filter Kaffee	2.8 3.8€
100 % Arabica Schonend gebrüht Aromatisch und intensiv	

(Haferdrink ohne Aufpreis)

Auf Eis	+0.5€
Extra Espresso Shot	+0.7€
Vanillesirup	+0.5€
Karamellsirup	+0.5€
Fruchtpüree (nach Verfügbarkeit)	+0.5€

Milch und Co.

Babyccino	0.0€
Heiße Milchschaum für die Kids	
Heiße Schokolade	4.6€
Original Beans Vollmilchschokolade ^(g) 55% Kuhmilch oder Haferdrink	
Goldene Milch	4.8€
Kurkuma Zimt Muskatnuss Vanille Kuhmilch oder Haferdrink	
Chai Latte	4.8€
Hausgemachter Chaisirup Schwarztee Kuhmilch oder Haferdrink	
Matcha Latte	5.2€
Keiko Tencha Matcha in Diepholz gemahlen Kuhmilch oder Haferdrink	
Dirty Chai Latte	5.2€
Unser Chai Latte mit einem Shot Espresso	

Tee.

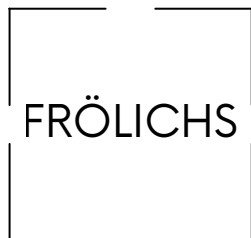
Frischer Ingwertee	0.35L	4.6€
Frischer Minztee	0.35L	4.6€
Tee von ChariTea®	0.35L	3.6€
African Earl Grey Darjeeling Red Rooibush Wild Fruit Grüner Tee Ingwer-Zitrone Kamille Happy Belly		



DE-ÖKO-006.  vegan

Alle Produkte mit * sind nicht biozertifiziert

Bei Fragen zu Allergenen informieren wir euch gerne.



Kalte Getränke.

Limos.

fritz-kola®* ^{1,12}	0.33L	3.8€
fritz-kola superzero®* ^{2,5}	0.33L	3.8€
mischmasch®* ^{1,12}	0.33L	3.8€
fritz-limo® zitrone* ^{4,5}	0.33L	3.8€
fritz-limo® orange* ^{4,5}	0.33L	3.8€
fritz-limo® ingwer-limette* ^{4,5}	0.33L	3.8€
Voelkel Blutorange	0.33L	3.8€
Now Passionsfrucht	0.33L	3.8€
Hauslimonade	0.45L	4.8€
Saisonal wechselnd Frag uns gerne.		

Kombucha&Energy.

Roy Kombucha Raspberry	0.33L	5.0€
Roy Kombucha Ginger	0.33L	5.0€
Clubs Good Energy	0.33L	5.0€

Wasser.

Viva con Agua leise	0.33L	3.0€
Viva con Agua laut	0.33L	3.0€
Viva con Agua leise	0.75L	6.0€
Viva con Agua laut	0.75L	6.0€
Gefiltertes Wasser laut und leise.	0.70L	4.0€

Saftladen.

Frisher Orangensaft	0.25L	5.5€
Täglich frisch gepresst.	0.35L	6.5€
Frisher Smoothie	0.25L	4.5€
Saisonal wechselnd.	0.35L	5.5€
Frisher Gemüsesaft	0.25L	4.0€
Nach Verfügbarkeit.	0.35L	5.0€

Saft und Schorlen.

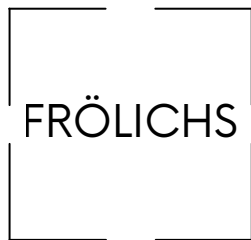
Lütts Apfel-Johannisbeere	0.33L	3.8€
Lütts Apfel-Birne	0.33L	3.8€
Lütts Quitte	0.33L	3.8€
Schorle (Apfel Rhabarber)	0.35L	3.2€
Schorle (Apfel Rhabarber)	0.45L	4.5€
Orangensaftschorle	0.35L	3.5€
Orangensaftschorle	0.45L	4.8€
Apfelsaft	0.25L	3.5€
Apfelsaft	0.35L	4.5€
Rhabarbersaft	0.25L	4.0€
Rhabarbersaft	0.35L	4.8€
Orangensaft	0.25L	3.8€
Orangensaft	0.35L	5.2€



DE-ÖKO-006. (V) =vegan

Alle Produkte mit * sind nicht biozertifiziert

Bei Fragen zu Allergenen informieren wir euch gerne.



Alkohol und
Alkoholfrei.

Prickelndes.

Nou Secco ^{3,10}	0.10L	6.0€
Piwi Kollektiv. Baden. Salzkaramell, Weinbergpfirsich und saftige Birnen.	0.75L	26€
Luisa Giol Frizzante Rosé ^{3,10}	0.10L	6.0€
Rheinhessen 2023. Kraftvoll und intensiv. Erfrischend, elegant und mineralisch.	0.75L	26€
Nou Alkoholfrei 0.0% ³	0.10L	6.0€
Piwi Kollektiv. Traubensaft, Kiefernadeln, Verbena, Ingwer, Zitrone und ein Hauch Balsamico.	0.75L	26€

Offene Weine.

Riesling ^{3,10}	0.20L	6.5€
Pfalz 2024. Frisch vollmundig. Klarer Fokus auf Fruchtigkeit statt Säure.		
Grauburgunder ^{3,10}	0.20L	6.5€
Rheinhessen 2023. Kraftvoll und intensiv. Erfrischend, elegant und mineralisch.		
Rotwein ^{3,10}	0.20L	6.5€
Hier wechseln wir regelmäßig, frag uns gerne was gerade da ist.		
Weinschorle ^{3,10}	0.30L	6.0€
Riesling oder Grauburgunder. Soda und auf Wunsch mit Eis serviert.		

Specials.

Limoncello Spritz ^{3,10}	0.30L	7.5€
Limoncello Eis Zitrone Soda		
Veneziano Spritz ^{3,10}	0.30L	7.5€
Bio Aperol Spritz Orange Eis Soda		
Venezero Spritz 0.0% ³	0.30L	7.5€
Alkoholfrei mit einem Hauch Limette		

Bier.

Vulkan Bioland Pils ^(g,3)	0.33L	3.9€
Vulkan Bioland Helles 0.0% ^(g)	0.33L	3.9€
Vulkan Bioland Radler ^(g,3)	0.33L	3.9€
Vulkan Bioland Radler 0.0% ^(g)	0.33L	3.9€
Störtebeker Bernsteinweizen ^(g,3)	0.50L	5.5€
Bernsteinweizen 0.0% ^(g)	0.50L	5.5€

Flaschenweine.

Nou Cremant Rosé ^{3,10}	0.75L	39€
Baden 2022. Zartes Rosa, frischer Duft nach Waldbeeren. Joschas Liebling!		
Susanne Wild Weißburgunder ^{3,10}	0.75L	28€
Rheinhessen 2023. Blütenduftig, Honigmelone und reifer Apfel. Dabei gut strukturiert mit druckvoller Länge.		



DE-ÖKO-006. (V) =vegan

Alle Produkte mit * sind nicht biozertifiziert

Bei Fragen zu Allergenen informieren wir euch gerne.

Frölichs Events.

Unsere Event-Location bietet Platz für bis zu 180 Personen auf einer Fläche von 365 m². Ob Firmenfeier, Geburtstag, oder ein individuell gestaltetes Event – wir freuen uns auf deine Anfrage und stehen dir gerne zur Verfügung, um deine Veranstaltung unvergesslich zu machen.

Frölichs Catering.

Egal, ob du eine Veranstaltung für 15 oder 500 Personen planst – wir bieten dir die passende Lösung. Unser Motto bleibt stets gleich: Bio. Regional. Fair. Und im Bereich Bremen liefern wir ganz nachhaltig, komplett elektrisch und CO₂-neutral.

Unserer Konzept.

Wir beziehen 95% unserer Produkte in Bio-Qualität. Davon sind zusätzlich 60% Bioland oder Demeter Produkte.

Wir versuchen Wertschöpfungsketten zu stärken und geben unser Geld lieber bei kleineren Erzeugern aus.

Wir freuen uns über eurer Interesse an unserem Konzept. Nachfolgend ein paar unserer wichtigsten Partner aufgelistet:

- Buschhof Osterholz
- Kaemena Blockland
- Naturkost Kontor Bremen
- Naturkost Elkershausen Göttingen
- Gärtnerei Rhizom Bremen
- Biohof Bremer
- Schröder Biofleischer
- Biolandhof Blumenthal Ulli Fey
- Böse-Hartje
- Fisch: Deutsche See
- Bäckerei Findus Bremerhaven
- Lenes Biobackstube
- Pamath Bremen



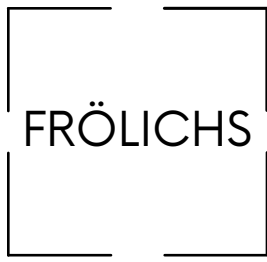
Für mehr Bio
in der Profiküche
Beratungsinitiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



DE-ÖKO-006

Alle Produkte mit * sind nicht biozertifiziert

Bei Fragen zu Allergenen informieren wir euch gerne.



Deklaration

(Zusatzstoffe & Allergene)

Zusatzstoffe	Allergene
1 Konservierungsstoffe	a glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse a ¹ =Weizen a ² =Roggen
2 Konservierungsstoffe	b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 Antioxidationsmittel	c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 Phosphat	d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 Süßungsmittel	e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 Phenylalaninquelle (Aspartam)	f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 geschwärzt	g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
8 geschwefelt	h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9 gewachst	i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 mit Alkohol	m Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 mit Geschmacksverstärker	n Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12 koffeinhaltig	l Schwefeldioxid und Sulphite
13 chininhaltig	m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Spuren von Gluten, Ei, Milch & Sellerie können bei den einzelnen Zubereitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden.	n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse