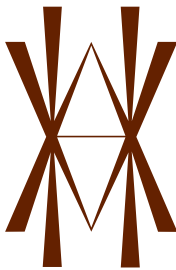


ECHTES HANDWERK
mit Liebe gebacken



ALEXA VON HARDER

Mittwoch bis Samstag
10:00 - 17:00 Uhr

OPEN

TEA

Tee

Kännchen Tee 6,60 €

Tasse Tee 3,80 €

Sorten

Schwarztee.....Earl Grey | Darjeeling

Früchtetee Beerentanz | Mango Tango

Rooibus Vanille

Kräutertee | Grüner Tee

frische Minze | fischer Ingwer

Hausgemacht

Tasse Honig-Ingwer-Tee 4,50 €

Kännchen Honig-Ingwer-Tee..... 6,90 €

TEA

COFFEE

Coffee

Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato.....	2,90 €
Espresso doppio	4,50 €
Espresso doppio Macchiato	4,90 €
Americano	3,50 €
Cappuccino.....	3,90 €
Flat White Cortado	5,20 €
Latte Macchiato	4,20 €

Hot

Chai Latte	4,30 €
Heiße Schokolade	4,50 €

Extras

extra Espresso-Shot	2,00 €
Babyccino (Milch)	0,50 €
Milch-Alternativen.....	0,30 €
Soja, Hafer, Mandel, Kokos, laktosefreie Milch	

COFFEE

COLD

Wasser

leise | laut 0,33l 3,60 €

Cola

Coca Cola | Zero 0,2l 3,80 €

FRITZ-Kola | Zero 0,3l 4,20 €

Limonaden & Schorlen

FRITZ Zitronenlimo 0,33l 4,20 €

FRITZ Orangenlimo 0,33l 4,20 €

FRITZ Apfel (naturtrüb) 0,33l 4,20 €

FRITZ Rhabarber 0,33l 4,20 €

FRITZ Apfel-Kirsch-Holunder ... 0,33l 4,20 €

FRITZ Traube 0,33l 4,20 €

Hausgemacht

Earl Grey-Lemon Eistee 0,4l 5,10 €

Zitrone-Thymian Limonade 0,4l 5,10 €

Ingwer-Shot 3,50 €

Frisch gepresst

Orange-Juice 0,3l 5,50 €

Juice-Boost 0,3l 5,90 €

Karotte, Apfel, Ingwer, Orange, rote Beete

DRINKS

SALTY

Daily

3erlei Aufstriche..... 8,50 €
Basilikum-Hüttenkäse | Kräuter | Tomate-Peperoni
Brotkorb mit Natursauerteig Brot

Clubsandwich mit Gemüsechips ... 16,90 €
hausgemachte Tomaten-Rosmarin-Focaccia,
gegrillte Putenbrustscheiben, Spiegelei, Bacon,
Tomate, Gurke, Salat und Gemüsechips

Avocadobrot mit Spiegelei..... 12,90 €
Natursauerteig Brot, hausgemachte Avocado-
creme, zwei Spiegeleier

wahlweise mit Räucherlachs 5,20 €

Lachs-Bagel 15,50 €
Kraftkorn-Bagel, Kräuterfrischkäse, Meerrettich,
Gurke, Rucola, Pesto (ohne Nuss), Räucherlachs

Shakshuka 14,90 €
orientalisch gewürzter Tomaten-Sugo, zwei
pochierte Eier, Fetakäse, Natursauerteig Brot

Pastrami Sandwich..... 17,50 €
geröstetes Landbrot, Pastrami (Rind), Kraut, Essig-
gurke, Karotten-Coleslaw, Gemüsechips, Senf

Weekend Specials AB FREITAG

Egg Benedict 16,80 €
hausgemachtes Rosmarin-Brioche, Blattspinat,
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, wahlweise mit:
Räucherlachs | gegrillten Putenbrustscheiben

Stuffed Croissant 15,40 €
hausgemachtes Croissant, Avocado, Tomate,
gegrillte Putenbrustscheiben, Käse, pochiertes Ei,
Rucola, Pesto(ohne Nuss), Grana Padano

Brotkorb..... 3,90 €

Breze mit Butter 2,50 €

SALTY

SWEET

Daily

- Acai Bowl (vegan)..... 10,80 €
Acai, Banane, Granola, Kokos,
Kakaonibs und Mandeln
- Griechischer Joghurt 10,50 €
Beerenkompott, Mandeln, frische Beeren
Honig, hausgemachtes Cinnamon-Granola
- Oat-Porridge 11,50 €
Haferflocken, Cassis Gelee, Apfel, Chiasamen,
dunkle Beeren, hausgemachtes Choco-Granola
- Pancakes (glutenfrei)..... 12,50 €
zwei Pancakes, Beerenkompott,
frische Beeren und Crème fraîche
- Scones 9,50 €
Lemon Curd | Crème Fraîche | Beeren-Marmelade
drei hausgemachte Scones (saisonal wechselnd)

Weekend Specials AB FREITAG

- Waffel 8,90 €
Puderzucker, Beerenkompott, frischen Beeren
und Crème fraîche
- French Toast 12,90 €
hausgemachtes Zimt-Toast, Tonkacreme,
frische Beeren, Banane und Ahornsirup

Pâtisserie

Alle Törtchen, Kuchen und Gebäcke stellen wir in unserer Backstube aus eigener Hand her. Da wir uns immer neu inspirieren lassen, variiert das Angebot saisonal.

Cakes & more...

Neben unserem Tages-Sortiment bieten wir Torten und Pâtisserie auf Bestellung an und unterstützen Dich gerne bei Deinem Catering oder Event. Weitere Informationen findest du auf unserer Website:

WWW.ALEXAVONHARDER.COM

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
Änderungen vorbehalten.
Bzgl. Allergenen & Zutaten, wende Dich gerne an unser Personal.

SWEET

ABOUT

seit 2019

Selbstständigkeit, München

2018

Peggy Porschen, London, Sugar Flower Diploma

2017 - 2018

Hotel Vierjahreszeiten, München, Ass. Pastry Chef

2016 - 2017

Betriebswirt, München, Betriebswirtin im Handwerk

2015 - 2016

Meisterschule, München, Konditormeisterin

2015

GHM The Chedi, Andermatt, Chef de Partie Patisserie

2014

Le Coron Bleu, Paris, Patisserie Diplom

2011 - 2014

Café Luitpold, München, Ausbildung Konditorin

2010

Thomas Haas, Vancouver, Praktikum Patisserie



Ein eigener Laden...

war schon immer unser großer Traum. Somit haben wir am 15. Mai 2019 unsere erste gemeinsame Patisserie samt Café in der Ismaninger Straße eröffnet.

Seither hat sich viel getan: 2023 haben wir unsere Backstube & Produktion erweitert, sowie eine Akademie & Patisserie Kursraum geschaffen.

Zudem haben wir einen zweiten Store im Herzen von München – den Fünf Höfen – eröffnet.

Wir freuen uns, dass Du da bist und danken für die großartige und treue Unterstützung.

Alexa & Kevin