

BOWL^s

Poké Bowl 13.5

2

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten und hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto

Feta Poké Bowl 16.5

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten, Feta und hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto

♥ Avocado Poké Bowl 16.5

Mit Salat aus der Region, zartem Mozzarella di Bufala (Büffelmozzarella), cremige Avocado, Sesam, knackigen Karotten, Gurken und hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto

♥ Lacks Poké Bowl 17.5

Mit markigem Rucola, Räucherlachs, parmesanflocken, Walnüssen, hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto

Thunfisch Poké Bowl 16.5

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten, Thunfisch und hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto

Beilagensalat 5.5

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten, hausgemachtem Dressing und selbstgemachtem Pesto

Alles auch **to go** online bestellen / anrufen und abholen

Alle Preise mit Euro

PINSA

72 Stunden Reife. Verliebt in 7 Sekunden.

♥ Pinsa Trüffel 20

belegt mit Fior di Latte Mozzarella, cremigem Büffelmozzarella, italienischer Salsiccia und frischen Champignons – vollendet mit feinem frischem Trüffel und einem Hauch hausgemachtem Pesto.

Pinsa Thunfisch Pistazien 18

belegt mit Fior di Latte Mozzarella. Thunfisch, rote Zwiebeln, knackige Pistazien & hausgemachter Kräuterquark.

Pinsa Pistacchio 17.5

Handgemachter Pinsa-Teig, belegt mit edler Mortadella, Fior di Latte Mozzarella, cremigem Burrata und bestreut mit gerösteten Pistazien

♥ Pinsa Mömbri 17.9

Handgemachter Pinsa-Teig, bestrichen mit unserem hausgemachten Pesto, belegt mit feinem Parmaschinken, frischem Rucola, cremigem Büffelmozzarella und sonnengereiften Cocktailtomaten.

Pinsa Lachs 18.5

Handgemachter Pinsa-Teig, bestrichen mit hausgemachtem Pesto, belegt mit feinem Räucherlachs, Hirtenkäse, Fior di Latte Mozzarella, Cocktailtomaten und Oliven.

Pinsa Gemüse 14.5

Handgemachter Pinsa-Teig, wahlweise mit unserer hausgemachten Tomatensoße oder Pesto bestrichen, belegt mit saisonalem Grillgemüse.

Auch Auch vegan ohne Mozzarella mit hausgemachter Tomatensoße

Pinsa Burrata 17.5

Handgemachter Pinsa-Teig, Fior di Latte Mozzarella, karamellisierten Cocktail Tomaten, milde Zwiebel und cremige Burrata, Vverfeinert mit etwas hausgemachten Pesto



Unsere Pinsa wird auf handgefertigtem Teig zubereitet, der 72 Stunden reift.

Beata's
Café

PINSA ROMANA

Unsere Pinsa wird aus einem handgemachten Teig auf Basis von Weizen-, Soja- und Reismehl zubereitet und darf 72 Stunden ruhen.
Diese lange Fermentation sorgt für ein besonders leichtes, bekömmliches Ergebnis – außen knusprig, innen luftig und aromatisch.



Und was macht unsere Pinsa noch aus?

Ein

- Hausgemachte Tomatensoße
- Selbstgemachtes Pesto
- Fior di Latte Mozzarella
- Sorgfältig ausgewählte, hochwertige Zutaten

Beata
Café



Extra verfeinern

Knoblauch 0,50

Rucola, Champignons, Cocktailtomaten, Zwiebeln, Kapern, je 1, 50
Pistazienstückchen, Oliven, Mozzarella Fior di latte, Gourmet Schinken, je 2,00
Parmaschinken, Mortadella, Salami(-scharf)
Avocado, Parmesanflocken, Thunfisch je 3,50
Büffelmozzarella, Burrata, Lachs, Trüffel je 4,50

Hinweis:

Bei jedem Tausch von Beilagen berechnen wir 2 € Aufschlag.
Wir bitten um Verständnis.

PINSA CLASSICS

Pinsa carbonara 18

mit Fior di Latte Mozzarella, knusprigen Bacon und zwei Eiern überstreut mit Parmesan

Pinsa Walnuss 17,9

Mit Mozzarella Fior di latte, cremigem camembert Walnüsse & Honig

✶ Pinsa Bufalla 13,5

Handgemachter Pinsa-Teig, bestrichen mit hausgemachter Tomatensoße, belegt mit edlem Büffelmozzarella und fein geriebenem Parmesan.

♥ Pinsa Salami ^{Scharf} 13,90

Handgemachter Pinsa-Teig, bestrichen mit hausgemachter Tomatensoße, belegt mit Fior di Latte Mozzarella und Spianata Piccante / Würzige, scharfe Salami aus Italien.



Pinsa Thunfisch 16,5

Handgemachter Pinsa-Teig, bestrichen mit hausgemachter Tomatensoße, belegt mit Fior di Latte Mozzarella, saftigem Thunfisch, aromatischen Oliven und feinen Kapern.

Pinsa Schinken 12,9

belegt mit Fior di Latte Mozzarella, zartem Gourmet-Schinken und süßem Mais – verfeinert mit unserer leicht scharfen, cremigen Haus-Sauce.

Pinsa Champignon 15,7

Handgemachter Pinsa-Teig, bestrichen mit hausgemachter Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, champignons, Oliven und zartem gekochtem Schinken.

Pinsa Margarita 12

belegt mit unserer hausgemachten Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, frischem Basilikum und einem Hauch fein geriebenem Parmesan.

Snacks

✓ EGG DROP SANDWICH 13,9
mit cremiger Avocado, leicht geröstetem Briochebrot,
buntem Salat und zwei fluffigen Rühreiern
Verfeinert mit einer leicht scharfen Haus-Sauce

Optional:

mit **handgelegte Lachs-Rose** +3,4

mit **extra Speck/Bacon** +3,4

✓ Burrata Brot 13,9
Knuspriges Bauernbrot von unserem Bäcker nebenan, belegt mit
cremiger Burrata und karamellisierten Cocktailtomaten.
Verfeinert mit hausgemachten Pesto und einem Hauch Meersalz.

✓ GERÖSTETES BAUERNBROT 10,9
mit Avocado, Tomaten, Spiegelei und Rucola
Wahlweise mit gegrilltem Speck/Bacon +3,4

✓ AVOCADO-CROISSANT 12,9
Frisch gebackenes Croissant, gefüllt mit Rucola, hausgemachtem
Orangen-Dressing, fluffigem Rührei, cremiger Avocado, Feta und
verfeinert mit unserem hausgemachten Pesto.

Vorspeisen

🍃 BRUSCHETTE TRADIZIONALE 7,9
mit frischen Tomaten, Basilikum und Zwiebeln

Wahlweise mit Mozzarella +1

ANTIPASTO MIT APEROL SPRIZZ 0,2 l 19,9
mit Italienischem Landschinken, Salami-Rose, saisonal
gegrilltem Gemüse, Camembert & geröstetem Baguette

auch in vegetarisch erhältlich 🍃

🍃 Beata's Selbstgemachte Tomatencremesuppe 7,9
mit geröstetem Baguette

Wir bieten TÄGLICH frische hausgemachte Suppen oder Eintöpfe an

Fragen Sie gerne die Bedienung!

Vegetarisch 🍃
Vegan 🍃

ZUSATZSTOFFE1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel
5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß 10)
koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel(n) 13) enthält eine Phenylalaninquelle 14) gewachst
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Allergene
enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bezüglich Allergenen und
Zusatzstoffen fragen Sie unser Personal.



*In einem Haus mit Geschichte - wo einst Leinen gesponnen
und später Lotto gespielt wurde - liegt heute ein Ort, der dich
einlädt, tief durchzuatmen.*

*Ein liebevoll gedeckter Frühstückstisch. Der Duft von
ofenwarmer Pinsa. Frisch gekochte Pasta. Und Kuchen, der
Erinnerungen weckt - nicht zu süß, aber voller Wärme.*

*Das Hermann-Dümig-Haus, seit 1765 Teil des Mömbriser
Marktes, wurde 2023 zu neuem Leben erweckt: mit einem Café,
das Tradition ehrt und mit Gefühl in die Gegenwart führt.*

*Beata's Café steht für ehrliche Küche mit leichter Hand.
Für Teige, die Zeit bekommen. Für Zutaten, die mit Bedacht
gewählt sind. Für Rezepte, die dir guttun - nicht nur dem
Bauch, sondern auch der Seele.*

*Willkommen an einem Ort, der sich nach Zuhause anfühlt.
Willkommen bei Beata.*

📷 @beatascfe

WWW.BEATASCAFE.DE
AM MARKT 10 | 63776 MÖMBRIS
MAIL: info@beatascfe.de
TEL.: 06029 9925522

Frühstücks-Teller

inklusive einer Tasse Filter-Kaffee

Dolce Vita Frühstück für Zwei 36

Gemischter Brotkorb mit Butter, Honig & Marmelade, dazu Burrata im Ruccola Bett mit Parmaschinken und Melone – verfeinert mit Tomate, Gurke & hausgemachtem Pesto, **dazu für jeden ein Glas Prosecco.**

GUNZENBACH 11,9

Gemischter Brotkorb mit Käsevariationen, Wurst ^{2,4}, hausgemachtem Schnittlauchquark, Butter, Marmelade, Tomate & Gurke verfeinert mit hausgemachtem Pesto

Auch Vegetarisch ohne Wurst mit Käsevariation 

Wahlweise

mit 2 Eier, Rühreier oder Spiegeleier +4,4

mit gegrilltem Speck oder Schinken +3,4

MÖMBRIS 17,9

Gemischter Brotkorb, zwei Spiegeleier, italienischer Landschinken ^{2,4}, Spianata Piccante (Scharfe Salami-Spezialität), Tomate & büffelmozzarella verfeinert mit hausgemachtem Pesto, Butter, Marmelade

Wahlweise

mit gegrilltem Speck oder Schinken +3,4

NIEDERSTEINBACH 16,9

Gemischter Brotkorb, italienischer Landschinken ^{2,4}, Rühreier, Melone, Butter und **ein Glas Prosecco (0,1 l)**

RAPPACH 18,9

Gemischter Brotkorb, geräuchertem Lachs, Butter, Rühreier und Kräutern, Sahnemeerrettich, ^{2,4} hausgemachtem Schnittlauchquark und **einem Glas Prosecco (0,1 l)**

DÖRNSTEINBACH 12,9

Vollkornbrötchen, Honig, Marmelade, Butter, Müsli  mit frischem Obst und Joghurt ^{2,4,8}

Frühstück Exklusiv - Platte für 4 Personen **inkl. 4x Prosecco** 75,60

jede weitere Person **(inkl. Prosecco)** +18,90

Gemischter Brotkorb, Aufstriche, Käse- & Wurstspezialitäten – immer verfeinert mit einem exklusiven Extra der Küche.

Frühstück-Extras

2 Eier, Rührei oder Spiegelei 4,4

+ gegrilltem Speck oder Schinken ^{2,4} + 3,4

RÜHREIER 6,4
mit Kräutern, Tomaten und Mozzarella

MÜSLI 8,9
Müsli mit frischem Obst, Joghurt und Honig

FRISCHER OBSTSALAT 8,9

JOGHURT 8,9
mit frischem Obst und Honig

JOGHURT 7,9
mit Waldbeeren

weitere Extras

Butter	1,6	Marmelade	1,5
Brötchen	1,5	Nutella	1,9
Vollkorn-Brötchen	1,8	Honig	1,8
Croissant	2,9	gekochtes Ei	1,6
Bauernbrot	1,5		

Alle Preise mit Euro

Aperitif

PROSECCO 0,1 l	5,2
PROSECCO AUF EIS 0,2 l	7,2
HUGO PROSECCO 0,2 l	7,2
APEROL SPRIZZ 0,2 l	7,2
LILLET „WILD BERRY“ 0,2 l	7,2
SGROPPINO 0,2 l	7,2

Hochprozentiges

LONGDRINK	9,9
JACK DANIEL'S WHISKEY 2 cl / 40 % vol.	5,5
GRAPPA PROSECCO 2 cl / 40 % vol.	5,9
AVERNA 2 cl / 29 % vol.	4,5
RAMAZOTTI 2 cl / 30 % vol.	4,5
SAMBUCA 2 cl / 38 % vol.	4,5
VODKA 2 cl / 37,5 % vol.	4,5
AMARETTO 2 cl / 20 % vol.	3,9
BAILEYS MIT EISWÜRFEL 2 cl / 17 % vol.	5,2
MARTINI BIANCO / ROSSO 5 cl / 14,4 % vol.	5,5

Wein^{0,2l}

Rosé

HÖFLER Michelbach Urgestein Rosé Trocken

6,5

Rotwein

Primitivo

6,9

Weißwein

HÖFLER Michelbach Riesling Trocken

6,5

HÖFLER Michelbach Bacchus Feinherb

Hofgut Hörstein Silvaner Trocken

Hofgut Hörstein Müller-Thurgau Trocken

Weißweinschorle

5,9

SÜSSGESPRITZER APFELWEIN 0,5 l

4,3

SAUERGESPRITZER APFELWEIN 0,5 l

4,3

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

Ein trockener, erfrischender Prosecco aus Italien.

Flasche (750 ml) 29,2

Moët & Chandon Impérial

Ein edler Champagner aus Frankreich –

weltberühmt für seine Eleganz.

Flasche (750 ml) 99

Bier

PILS

0,33 l 0,5 l

2,8

EXPORT

4,1

RADLER

2,8

HEFEWEIZEN HELL

4,2

RUSS ODER COLA-WEIZEN

4,4



Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
COCA COLA ^{1,4,10}	3,2	4,4
COCA COLA LIGHT ^{1,4,10,13}	3,2	4,4
FANTA ^{1,4} , SPRITE ^{1,4} , SPEZI ^{1,4,10}	3,2	4,4
SCHWEPPEs ^{1,4,10}	3,9	
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry		
MINERALWASSER 0,25 l Sprudel oder still		2,9
MINERALWASSER 0,75 l Sprudel oder still		5,6
(Stengers)		3,9
ORANGENSAFT 0,2 l		
MARACUJA-NEKTAR 0,2 l		
APFELSAFT 0,2 l		
JOHANNISBEER-NEKTAR 0,2 l		
KIRSCHSAFT 0,2 l		
als SCHORLE	3,5	4,5
HOLUNDER SCHORLE	3,9	4,9
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,1 l	4,6	

Heisse Getränke

ESPRESSO	2,3 / 3,9
ESPRESSO MACCHIATO	2,4 / 3,9
KAFFEE CREMA	2,7 / 3,5
ESPRESSO CORRETTO mit einem Schuss Sambuca oder Grappa	4 / 5,5
CAPPUCCINO	3,2 / 4,2
Wahlweise wahlweise mit Sahne	+1
MILCHKAFFEE	3,9
LATTE MACCHIATO	3,9
LATTE MACCHIATO BAILEYS oder AMARETTO	5,5
CHAI LATTE	4,2
HEISSE MILCH MIT HONIG	3,9
HEISSE SCHOKOLADE	3,2 / 4,2
Wahlweise wahlweise mit Sahne	+1
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Espresso mit Vanille-Eis</i>	4,7
MAROCCHINO <i>Espresso mit Sahne und Schokolade</i>	4,5
EISKAFFEE	5,9
EISSCHOKOLADE	5,9
FRAPPÉ MIT EISWÜRFELN	5,2
TEE VON TEEGSCHWENDNER Früchte, Pfefferminz, schwarz, grün oder Ingwer-Lemon	4,2

EXTRA FLAVOURS	0,9
Vanille, Caramel, Haselnuss, Kokos	
LAKTOSEFREIE MILCH	+ 0,5
SOJAMILCH	+ 0,5
HAFERMILCH	+ 0,5