



Café
MILAN

Frühstück



The logo for Café MILAN features the word "Café" in a black, elegant script font, positioned above the word "MILAN" in a bold, yellow, serif font. The text is centered and framed by horizontal lines above and below.

Herzlich willkommen im Café Milan!

Das Café Milan lädt Sie ein auf eine kulinarische Reise durch neun Länder der Frühstückskultur, eine geschmackvolle Explosion beim Probieren unserer frisch zubereiteten Kuchen-, Cupcake- und Eiskreationen und eine Entschleunigung beim Genuss eines wohlverdienten Drinks.

Gelegen in Dresdens schöner Innenstadt ist es ein Treffpunkt für Jung & Alt, Freunde & Familien, Touristen & Stadtbummler – ein Ort zum zuhause Fühlen.

In entspannter einladender Atmosphäre gibt es viel zu bestaunen und mit dem Auge fürs Detail auch eine Menge zu entdecken.

So vielfältig wie die Welt, so vielfältig ist auch unser Angebot an internationalem Frühstück. Für jeden Geschmack bieten wir ein ausgewogenes Frühstück – international, herzhaft, süß, vegetarisch, vegan oder proteinreich.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Deutsches Frühstück

Klassisches Deutsches Frühstück ^{1,2,3,5}

Schinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, Nutella oder Honig, Butter, zwei Brötchen 7,50€

Süßes Frühstück

hausgemachte Marmelade, Nutella, Honig, gezuckerte Kondensmilch klassisch oder karamell, Butter, ein Brötchen, ein Croissant 6,50€

Käsefrühstück ^{1,2,3,4,5}

Camembert, Mozzarella, Schafskäse, Schnittkäse, Käsewürfel, Frischkäse, Feigensenf, hausgemachte Marmelade, Weintrauben, Butter, zwei Brötchen 10,90€

Wurstfrühstück ^{1,2,3,5}

Schwarzwälder Schinken, Mortadella, Kochschinken, Salami, Putenbrust, Leberwurst, Butter, zwei Brötchen 8,90€

Café Milan Frühstück für zwei Personen ^{1,2,3,4,5,6}

geräucherter Lachs, Schinken, Salami, Putenbrust, Camembert, Schnittkäse, Frischkäse, Feigensenf, hausgemachte Marmelade, Nutella, Honig, frischer Obstsalat, Müsli mit Milch oder Joghurt, zwei gekochte Eier, Butter, zwei Brötchen, zwei Brotscheiben, zwei Croissants, zwei Prosecco 0,1l oder zwei Säfte nach Wahl 0,1l 27,90€

für unsere kleinen Gäste

Toastgesicht ^{1,2,3}

Babybel, Salami und frischen Gemüsescheiben, Multivitaminsaft oder Kakao 0,2l 3,90€

mit Kinder Überraschung 4,90€

Babybrei ^{1,2,3}

verschiedene Geschmacksrichtungen 1,50€

Gesundes Frühstück

Fitnessfrühstück^{1,3}

Putenbrust, Kräuterquark, frischer Obstsalat, Naturjoghurt 1,5% mit Müsli und Honig, frisch gepresster Orangensaft 0,1l, Margarine, Vollkornbrötchen, Knäckebrot

8,50€

Joghurt Superbowl 🌿

*Basis: griechischer Joghurt 10%, Honig
Topping: Chiasamen, Haferflocken, Walnüsse, Bananenscheiben, frische Waldbeeren*

6,50€

Smoothie Bowl 🌻

*Smoothie: Banane, Himbeeren, Heidelbeeren, Kokosmilch
Topping: Chiasamen, Kokosflocken, Bananenscheiben, frische Waldbeeren*

6,90€

Avocado Sandwich 🌿

Sandwichbrot mit Spiegelei, Avocado, Tomate, Frischkäse

3,90€

Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison 🌻

3,90€

Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt 1,5% 🌿

4,50€

Müsli mit Trockenfrüchten und Naturjoghurt 1,5% oder Milch 🌿

3,90€

Griechischer Joghurt 10% mit Walnüssen und Honig 🌿

4,50€



Internationales Frühstück



Vereinigte Staaten von Amerika

Der amerikanische Brunch ist eine kulinarische Kunst, die so vielfältig ist wie die Menschen, die dieses Land als Heimat bezeichnen. Von der West- bis zur Ostküste: perfekt verzierte Eier Benedikt und Pfannkuchen mit frischem Ahornsirup bis hin zu farbenfrohen Cocktails.

Diese Brunch-Tradition verbindet das Beste aus den vielen Kulturen des Landes zu einer erstaunlichen und wohl köstlichsten aller amerikanischen Mahlzeiten.

American Breakfast – Klassisches Amerikanisches Frühstück ^{1,2,3,5}

Rührei aus drei Freilandeiern mit Milchzugabe, kross gebratener Speck, Butter, zwei Scheiben Sandwichbrot 6,50€

Egg Benedict – Ei Benedikt ^{1,2,3,5}

Toastbrötchen, Spiegelei, Schinken, Sauce Hollandaise 3,90€

American Pancakes – Amerikanische Pfannkuchen

frische, fluffige Pfannkuchen, Ahornsirup 5,50€



England

Das typische englische Frühstück beruht auf einer langen Tradition und besteht in der Regel aus vier Gängen mit kalten und warmen Speisen. Angefangen bei Säften, über süße Speisen bis hin zu einem herzhaften Hauptgang lässt das englische Frühstück kaum Wünsche offen.

Dazu trinken die Engländer schwarzen Tee - mit Milch! Man ist sich auf der Insel uneinig darüber, ob zuerst die Milch oder erst der Tee in die Tasse gegossen wird.

English Breakfast – Klassisches Englisches Frühstück ^{1,2,3,5}

zwei Spiegeleier aus Freilandhaltung, gebratene Würstchen, gebackene Bohnen, Orangenmarmelade, ein Brötchen, ein Scheibe Toastbrot 7,90€



Frankreich

Meist ist das französische Frühstück aus deutscher Sicht sehr übersichtlich. Die Franzosen essen meist süße Speisen wie ein Croissant, Baguette mit etwas Marmelade und trinken dazu Orangensaft und eine Tasse Café au lait.

Petit-déjeuner français – Klassisches Französisches Frühstück ^{1,2,3}

Roquefort Edelpilzkäse, Camembert, Schnittkäse, hausgemachte Marmelade, Honig, vier Baguettescheiben, ein Croissant

8,90€



Italien

An einem normalen Arbeitstag gehen die meisten mit leerem Magen aus dem Haus und machen auf dem Weg zum Job schnell Halt in einer Bar, wo sie sich einen Cappuccino oder Espresso genehmigen. Und was essen Italiener zum Frühstück?

Meist wird zwischen zehn und elf Uhr, ein zweites italienisches Frühstück anberaumt. Wieder gibt es Kaffee, klar, dazu dann etwas Gehaltvolleres. Wie ein Tramezzino.

Ein Tramezzino besteht aus weichem Weißbrot ohne Rinde, ist also so etwas wie ein Sandwich. Als Belag kommen italienische Spezialitäten wie Schinken, Salami und Käse, aber auch Antipasti und Oliven in Frage.

Colazione all'italiana – Klassisches Italienisches Frühstück ^{1,2,3,5}

Parmaschinken, Salami, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, gefüllte Antipasti, Oliven, hausgemachte Marmelade, Butter, ein Ciabattabrötchen, ein Tramezzino

12,90€



Schweden

Die Schweden legen sehr viel Wert auf die erste Mahlzeit des Tages. Gefrühstückt wird bei ihnen sowohl süß als auch herzhaft. Geräucherter Lachs und Meeresfrüchte sind typische Bestandteile eines schwedischen Frühstücks.

Natürlich darf auch der Kaffee nicht fehlen. Es ist nicht unüblich, dass gleich bis zu drei Tassen getrunken werden. Dazu gibt es noch ein Glas Orangensaft.

Svensk frukost – Klassisches Schwedisches Frühstück ^{1,2,3,5,6}

*geräucherter Lachs, schwarzer Kaviar, Schinken, Schnittkäse,
ein gekochtes Freilandei, Meerrettich, hausgemachte Marmelade,
Butter, ein Brötchen, zwei Scheiben Knäckebrot*

11,90€



Griechenland

Als Wachmacher trinken die Griechen einen kühlen Nescafé Frappé und frühstücken ein wenig später. Wie in vielen Ländern Südeuropas spielt das Frühstück keine große Rolle in der Esskultur.

Wichtiger als das Essen ist den Griechen dabei die Geselligkeit.

Ελληνικό πρωινό – Klassisches Griechisches Frühstück ^{1,2,3,4}

*Salami, Schinken, griechischer Feta, Oliven, kleine Portion griechischer
Joghurt 10% mit Walnüssen und Honig, Butter, zwei Brötchen*

6,90€



Russland

Das Frühstück in Russland ist ebenso herzhaft, wie die restliche russische Küche. Eine sehr beliebte Variante sind „Aladuschki“. Das sind mit Buttermilch verfeinerte Pfannkuchen. Diese können süß mit Marmelade oder herzhaft mit rotem Kaviar gegessen werden.

Zum Frühstück trinken die Russen Kaffee, schwarzen Tee oder Kefir. Saure Milchprodukte wie Schmand oder Quark sind in Russland sehr beliebt und runden das Frühstück ab.

Русский завтрак – Klassisches Russisches Frühstück²

frische Buttermilch-Eierkuchen, hausgemachte Marmelade, saure Sahne  5,50€
mit rotem Forellenkaviar 9,50€



Kurdistan

Traditionell wird mit der ganzen Familie zusammen gegessen. Der Tisch ist reichlich gedeckt. Alle Zutaten werden in kleinen Schalen trapiert.

Einzig das sogenannte „Menemem“, Rührei mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln kommt fertig angerichtet auf den Tisch.

Klassisches Orientalisches Frühstück^{1,2,3,5}

Hähnchen-Frühstücksfleisch, Schafskäse, Kichererbsenpüree 7,90€
mit Olivenöl, Oliven, Gurken, Tomaten, hausgemachte Marmelade,
Honig, Butter, ein Fladenbrot

„Menemem“^{1,2,3,5}

Rührei aus drei Freilandeiern mit grüner Paprika, Peperoni, 5,90€
Tomaten und Zwiebeln 

mit Knoblauchwurst „Sucuk“^{1,2,3,5} 7,90€

Frühstück aus frischen Freilandeiern

Rührei oder Omelett

<i>aus drei Eiern – natur, mit frischem Schnittlauch oder mit Milchzugabe</i>	3,90€
<i>mit einem Brötchen, Butter</i>	+ 1,00€
<i>mit Reibekäse</i>	+ 0,50€
<i>mit frischen Tomaten</i>	+ 0,50€
<i>mit frischen Champignons</i>	+ 1,00€
<i>mit Kochschinken^{1,3}</i>	+ 1,50€
<i>mit Würstchen^{1,3,5}</i>	+ 2,00€
<i>mit krossem Speck^{1,3,5}</i>	+ 2,50€
<i>mit Knoblauchwurst „Sucuk“^{1,3,5}</i>	+ 2,50€
<i>mit geräuchertem Lachs³</i>	+ 3,00€

Gekochtes Ei

1,20€

Spiegelei

<i>ein Spiegelei</i>	1,50€
<i>zwei Spiegeleier</i>	2,90€
<i>drei Spiegeleier</i>	3,90€

Frenchtoast

<i>zwei Scheiben Toastbrot, eingelegt in einer Eier-Milch Masse und in Butter gebraten</i>	2,40€
--	-------

Extras

Brötchen oder Scheibe Brot	1,00€
Scheibe Toastbrot	0,70€
Butter	0,70€
Margarine	0,50€
Frischkäse	0,90€
Hausgemachte Marmelade, Nutella oder Honig	1,00€
Ahornsirup	1,20€
Gezuckerte Kondensmilch klassisch oder karamell	1,00€
Putenbrust	2,20€
Salami	1,90€
Geflügelsalami	2,20€
Schwarzwälder Schinken	2,90€
Kochschinken	1,90€
Mortadella	2,20€
Leberwurst	1,20€
Brie oder Camembert	1,50€
Roquefort	2,50€
Schnittkäse	1,90€
Minimozzarella-Tomaten-Spieß	2,90€
Schafskäse	1,90€
Grüne & schwarze Oliven	2,50€
Gefüllte Antipasti	3,90€
Räucherlachs	3,90€
Schwarzer Kaviar	2,50€
Roter Forellenkaviar	5,50€
Meerrettich	1,00€
Feigensenf	2,90€



Zusatzstoffe:

¹ mit Konservierungsstoff | ² mit Farbstoff | ³ mit Süßungsmittel | ⁴ mit Phosphat

⁵ geschwefelt | ⁶ chininhaltig | ⁷ koffeinhaltig | ⁸ mit Geschmacksverstärker

⁹ enthält Sulfite | ¹⁰ mit Aroma | ¹¹ mit kakaohaltiger Fettglasur