

Moccaklatsch

Küchenöffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	von 9.00 bis 21.30 Uhr
Freitag und Samstag	von 9.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag	von 9.00 bis 21.00 Uhr

Arndtstraße 11
33602 Bielefeld
Tel. 0521 77 09 431

www.moccaklatsch.de



Hinweis

Seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet auf Zutaten und Stoffe, welche Allergien auslösen können, hinzuweisen. Das sind:

Eier, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite, sowie Weichtiere.

All diese Lebensmittel werden in den unterschiedlichsten Formen in unserer Küche verwendet und gelagert. Es ist nicht auszuschließen, dass die angegebenen Lebensmittel in kleinsten Mengen andere Lebensmittel kontaminiert haben. Auch unsere Mitarbeiter können in ihrer Freizeit mit diesen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte an, wir werden mit Ihnen zusammen ein geeignetes Gericht zusammenstellen.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff oder konserviert
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁶ geschwärzt
- ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle

Wissenswertes

- Unsere Eier beziehen wir vom Hof Höllmann.
- Unsere **Dorfmilch aus Brockhagen** ist zu 100% natürlich und regional.
- Unsere Kuchen backen wir selbst.
- Unsere Saucen und Dips sind selbstgemacht und vegan.
- Viele unserer Gerichte können glutenfrei bestellt werden.

Allergene Stoffe (Zutaten)

- ⁿ Hülsenfrüchte
- ^g Glutenhaltiges Getreide
- ^{g1} Weizen
- ^{g2} Roggen
- ^{g3} Gerste
- ^{g4} Hafer
- ^{g5} Kisir (Bulgurreis)
- ^s Schalenfrüchte
- ^{s1} Mandeln
- ^{s2} Haselnüsse
- ^{s3} Walnüsse
- ^{s4} Kachunüsse

- ^{s5} Pecanüsse
- ^{s6} Pistazien
- ^{s7} Macadamia-/Quenlandsnüsse
- ^{s8} Erdnüsse
- ^l Milch
- ^e Eier
- ^y Soja
- ^{sl} Sellerie
- ^f Senf
- ⁿ Sesamsamen
- ^{sd} Schwefeldioxid/Sulfite (>10mg)
- ^l Lupinen

Frühstück

Frühstückskombinationen

Das Deftige

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, Butter, Frischkäse, Schafskäse, gebratene Sucuk (türk. Knoblauchwurst^{1,2,3,4}) dazu 1 gekochtes Ei

10,00 €

Das Scharfe

1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, Butter, Schafskäse, Oliven⁶, dazu pikant gewürztes Rührei

10,00 €

Das Orientalische

2 Spiegeleier, gebratene Champignons, Humus^h und Baguettebrot

10,00 €

Das Vegane

1 Mehrkornbrötchen, 2 Scheiben Vollkornbrot, Marmelade, veganer Tomatenfrischkäse, 2 Scheiben veganer Schnittkäse, dazu gebratene Champignons, Zucchini und marinierter Naturtofu

12,00 €

Moccaklatsch für 2ⁱ

2 Scheiben Vollkornbrot, 2 Brötchen, 2 Croissants, Butter, Olivenfrischkäse, Gouda, Schafskäse, Brie, gebratener Sucuk (türk. Knoblauchwurst^{1,2,3,4}), Oliven⁶, Marmelade, Nutella dazu, Rührei Natur oder Rührei-Tomate-Kräuter

22,00 €

Veganes Moccaklatsch für 2^{s2,y}

2 Scheiben Vollkornbrot, 2 Mehrkornbrötchen, 2 Scheiben Baguette, Butter, Frischkäse mit getrockneten Tomaten, 2 Scheiben veganer Schnittkäse, Oliven⁶, Marmelade, Nuss-Nugat-Creme, dazu Obstsalat mit Soja-Joghurt

22,00 €

Frühstück

Rührei

aus 3 Eiern dazu Butter und 2 Scheiben Baguettebrot

- **Natur** 5,50 €
- **Tomaten und Kräuter** 6,50 €
- **Champignons** 6,50 €
- **Sucuk** (türk. Knoblauchwurst^{1,2,3,4}) 6,50 €

Rührei vegan

aus mariniertem Naturtofu dazu 2 Scheiben Brot

- **Zwiebeln und Kräuter^y** 5,50 €
- **Champignons, Zwiebeln und Kräuter^y** 6,50 €
- **Tomaten, Zwiebeln und Kräuter^y** 6,50 €

Erweiternd bieten wir ein flexibles Ankreuzfrühstück an.

Montag bis Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr
Sonntag 9.00 bis 15.00 Uhr

Speisen

Unsere Saucen und Dips sind alle vegan und werden frisch von uns zubereitet

- Marinierter Tofuspieß**   **13,00 €**
mit gebratenem Gemüse in Tomatensauce und Basmatireis
- Linsengemüsecurry**   **13,00 €**
mit gebratenem Gemüse, dazu Basmatireis und Kokosmilch
- Orientalischer Veganburger^f**  **12,00 €**
mit hausgemachtem Linsen-Bratling und Grillgemüse in dünnem Yufka-Fladenbrot, dazu Salatbeilage
- Falafelbällchen^{h, f}**   **12,00 €**
dazu bunter Salat, Kisir, Minz-Joghurt und Humus
- Halloumirolle^{f, n}** **12,00 €**
mit Grillgemüse dazu Salatbeilage
- Überbackener Schafskäse mit geschroteten Leinsamen^{g5}**  **12,00 €**
dazu bunter Salat, Oliven⁶, gebackene Tomatenscheiben und Brot
- Bunter Salat^f**   **10,00 €**
mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, Gurken und Oliven⁶ dazu Brot

Weitere tagesaktuelle Gerichte findet ihr auf unserer Wandtafel

Vegan 

auch glutenfrei möglich 

Speisen

Tapas & Meze

Kohlrabi-Blumenkohlplatte ^h  13,00 €

mit gegrillter Zucchini und Kohlrabi, gegrillter Blumenkohl, Falafelbällchen, Muhammarpaste, Baba Ghanoush und Brot

Tofu-Austernpilzplatte ^h  15,00 €

mit gegrillter Zucchini, Austernpilzen, marinierten Tofuspießern, Falafelbällchen, Muhammarpaste, Baba Ghanoush und Brot

Tapas & Meze für 2  24,00 €

mit gegrillter Blumenkohl, Austernpilzen, Bohnen in Tomatensauce, Belugalinsen, marinierten Tofuspießern, gegrillter Zucchini und Aubergine, Falafell, Hummus ^h, Baba Ghanoush


Mezeplatte 9,00 €

mit Schafskäse, Oliven, Muhammarpaste, Hummus ^h, Aioli und Brot

Brot mit Dip Aioli und Hummus ^h 4,90 €

Brot mit Hummus ^h 4,90 €

Kuchen

Veganer Schokokuchen ^{s3} selbst gebacken  3,80 €

Käsekuchen ^l selbst gebacken 3,80 €

Apfel-Nusskuchen Vegan  3,80 €

Pancakes

Vegane Pancakes  9,00 €

mit Früchten und Walnüssen, dazu Marmelade oder unsere vegane Nuss-Nougat-Creme



Mezes aus unserer Vitrine

Auswahl von vier Speisen in einer Schale

mit zwei Dips

10,00 €

- gegrillte Zucchini
- gegrillte Aubergine
- gegrillter Blumenkohl
- gegrillter Kohlrabi
- Belugalinsen-Salat
- Barbunya
- Kichererbsen in Tomatensauce

Dips

- Hummus ^h
- Baba Ghanoush
- Muhammara

Dazu frisches selbstgebackenes Yufka-Brot

Warme Getränke



Kaffee	2,90 €
Kaffee Doppio	4,20 €
Kaffee Koffeinfrei	2,90 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Cappuccino	3,40 €
Cappuccino Doppio	4,50 €
Moccacino	3,80 €
Al Paccino	3,80 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
• mit Flavour: Karamell, Vanille, Haselnuss oder Schoko	+0,40 €
Dark Chocolate Mocca	4,20 €
White Chocolate Mocca	4,20 €
Bio Getreidekaffee	2,90 €
Bio Getreidemilchkaffee	4,20 €

Unsere Empfehlung

Alternativ können wir die Kaffeesorten auch mit Abosto-Kaffee vom Direkterzeuger aus Äthiopien zubereiten.



Warme Getränke

Chai Latte

Elephant Vanilla, Tiger Spice, Power (vegan) auch mit kalter Milch möglich

3,90 €

Matcha Latte

3,90 €

Bio Heiße Schokolade

3,90 €

- mit Sahne
- mit Amaretto, Rum oder Baileys und Sahne

4,90 €

5,90 €

Tee

3,20 €

Assam, Earl Grey, Pfefferminze, Roibusch, Grüner, Kamille, Früchte, Kräuter

Frischer Minztee

3,20 €

- mit Ingwer

4,20 €

Frischer Ingwertee

3,20 €

Heiße Zitrone

3,20 €

Heiße Milch

2,90 €

Ice Coffee

3,50 €

Ice Coffee Frappé mit Sahne

4,00 €

Cream Coffee

5,90 €

Kaffee, Baileys, Kahlúa, Sahne

French Coffee

5,90 €

Kaffee, Cointreau, Sahne

- mit Hafer-, Soja oder laktosefreier Milch
- mit Honig oder Bio-Agavensirup

+ 0,40 €

+ 0,40 €

Soft Getränke

Teutonic Tonic Water/Wildberry	0,2 l	2,80 €
Limoment Apfelminze	0,33 l	3,50 €
Limoment Birne	0,33 l	3,50 €
Mio Kola/Zero	0,33 l	3,20 €
Mio Lemon	0,33 l	3,50 €
Mio Orange	0,33 l	3,50 €
Mio Mate/Guarrana-Pommegranate	0,33 l	3,50 €
Algella.kulTea	0,33 l	3,90 €
Viva laut/leise	0,33 l	2,90 €
Viva laut/leise	0,75 l	5,90 €
Fritz/Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
The Basil	0,33 l	3,50 €
The Elderflower	0,33 l	3,50 €
Malzbier	0,33 l	2,90 €
Red Bull	0,25 l	3,90 €

Fruchtsaftgetränke

Soft

Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry

0,3 l 3,50 €

0,4 l 4,50 €

Softschorle

Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry

0,3 l 3,20 €

0,4 l 4,20 €

Frisch gepresster Orangensaft

0,2 l 5,50 €

Hausgemachte Limos

• Mango, frische Minze

4,90 €

• Grenadine-Cranberry

4,90 €

• Wassermelone-Cranberry

4,90 €

• Holunderblüte, frische Minze, frischer Ingwer

4,90 €



Einbahnstraße

30

ZONE

Maccaklatsch

erie

Biere

Vom Fass

Veltins	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,10 €
Alster	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,10 €

Aus der Flasche

Veltins	0,33 l	3,20 €
Pils, Radler, Alkoholfrei		
Veltins Helles Pülleken	0,33 l	3,20 €
Detmolder Thusnelda	0,33 l	3,20 €
Pinkus Spezial (Bio)	0,33 l	3,20 €
Astra Urtyp	0,33 l	2,90 €
Staropramen	0,33 l	3,20 €
Zwick'l Kellerbier	0,5 l	4,20 €
Augustiner Helles	0,5 l	4,20 €
Maisel's Weisse Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Hell, Dunkel, Alkoholfrei		
Maisel's Weisse Kristallweizen	0,5 l	4,20 €

Weine

Weißweine

Pinot Grigio (It)

Flasche

trocken, frisch, würzig, ausgewogen

0,2 l 5,60 €
0,75 l 18,50 €

Abruzzo (It)

Flasche

trocken, würzig, mittlerer Körper

0,2 l 5,60 €
0,75 l 18,50 €

Riesling (De) Bio

Flasche

halbtrocken, feinherb, fruchtig

0,2 l 6,40 €
0,75 l 21,50 €

Weissburgunder (De) Bio

Flasche

trocken, körperreich, fruchtig

0,2 l 6,40 €
0,75 l 21,50 €

Lugana (It)

Flasche

0,75 l 28,00 €

Rose (Sp)

Flasche

0,2 l 5,60 €
0,75 l 18,50 €

Weinschorle

Prosecco

auf Eis

Flasche

0,2 l 3,50 €

0,1 l 2,90 €
4,50 €

0,75 l 20,00 €

Weine

Rotweine

Merlot (It)

Flasche

trocken, beerig, weich

0,2 l	5,60 €
0,75 l	18,50 €

Tempranillo (Sp)

Flasche

trocken, intensiv, ausgewogen

0,2 l	5,60 €
0,75 l	18,50 €

Primitivo (It)

Flasche

trocken, würzig

0,2 l	6,40 €
0,75 l	21,50 €

Dornfelder (De) Bio

Flasche

halbtrocken, weich, fruchtig

0,2 l	6,40 €
0,75 l	21,50 €

Spirituosen

Tarifa Espresso mit Licor 43		3,00 €
Frangelico	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Tequila weiss/braun	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Baileys	4 cl	4,50 €
Southern Comfort	4 cl	5,50 €
Hennessy	4 cl	6,00 €
Negroni Grappa	4 cl	4,50 €

Wodka

Smirnoff	4 cl	5,00 €
Three Sixty	4 cl	5,00 €
Finlandia	4 cl	5,00 €
Pax Organic Vodca Bio	4 cl	6,00 €

Spirituosen

Rum

Havana Club	4cl	4,60 €
Ron Tectón Añejo	4cl	4,60 €
Botucal	4cl	6,60 €
Don Papa	4cl	6,90 €

Whiskey

Nikka from the Barrel Blended Japanese Whiskey	4cl	9,00 €
Lagavulin 16 Single Malt Scotch Whiskey	4cl	9,00 €
Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whiskey	4cl	6,90 €
Bushmills Single Malt Irish Whiskey	4cl	6,50 €
Dimple Blended Scotch Whiskey	4cl	5,90 €
Glenfiddich Single Malt Scotch Whiskey	4cl	5,90 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4cl	5,50 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	4cl	4,50 €
Jim Beam Kentucky Bourbon Whiskey	4cl	4,50 €

Alle Spirituosen auch als Longdrink + 2,20 €

• mit Saft, Cola, Tonic Water, etc.

Cocktails & Longdrinks

Hugo Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Soda	6,90 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	6,90 €
Negroni Spritz Negroni, Prosecco, Soda	6,90 €
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	6,90 €
Déjà-Vu & Tonic	6,90 €
Déjà-Vu & Wild Berry	6,90 €
Lillet Blanc & Wild Berry	6,90 €
Lillet Blanc & Peach	6,90 €

Gin & Tonic

mit Teutonic Water

Gordon's London Dry Gin	(5cl) & Tonic	6,70 €
Tanqueray London Dry Gin	(5cl) & Tonic	7,70 €
Mombasa Club Gin London Dry Gin	(5cl) & Tonic	7,70 €
Saffron Gabriel Boudier Dijon Gin	(5cl) & Tonic	7,70 €
The Duke Bio Munich Dry Gin	(5cl) & Tonic	8,80 €
Tanqueray No. Ten Premium Gin	(5cl) & Tonic	8,80 €
Hendrick's Scotch Premium Gin	(5cl) & Tonic	9,00 €
MO Organic London Dry Gin (Bio)	(5cl) & Tonic	9,00 €

Cocktails & Longdrinks

Déjà-Vu Root Déjà-Vu, Limette, Ginger Beer	9,00 €
Tom Collins Gin, Zitronensaft	9,00 €
Paloma Tequila Weiß, Zitronensaft, Grapefruit	9,00 €
The Basil Gin, Zitronensaft, Soda Libre	9,00 €
Gin Mule Gin, Limette, Ginger Beer	9,00 €
Moscow Mule Wodka, Ginger Beer	9,00 €
Happy End Wodka, Zitronensaft, Cranberry, White Peach	9,00 €
Mocca Special Wodka, Zitronensaft, Maracuja, Vanille	9,00 €