

Moccaklatsch

Küchenöffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	von 9.00 bis 21.30 Uhr
Freitag und Samstag	von 9.00 bis 21.30 Uhr
Sonntag	von 9.00 bis 20.30 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.
- Unsere Bio-Brötchen sind von der **Bäckerei Meffert**.

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)
- ⁱ Lupinen

Frühstück

Frühstückskombinationen

Das Deftige

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

12,00 €

Das Scharfe

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

12,00 €

Das Orientalische

2 Spiegeleier, gebratene Champignons, Humus^h und Baguettebrot

12,00 €

Das Vegane

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

13,00 €

Moccaklatsch für 2ⁱ

2 Scheiben Vollkornbrot, 2 Brötchen, 2 Croissants, Butter, Olivenfrischkäse, Gouda, Schafskäse, Brie, Oliven⁶, Marmelade, Nutella dazu, Rührei Natur oder Rührei-Tomate-Kräuter

28,00 €

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 veganem Joghurt

22,00 €

Vegan 

auch glutenfrei möglich 

Frühstück

Rührei

aus 3 Eiern dazu Butter und 2 Scheiben Baguettebrot

- **Natur** 6,30 €
- **Tomaten und Kräuter** 7,60 €
- **Champignons** 7,80 €
- **Sucuk** (türk. Knoblauchwurst^{1,2,3,4}) 7,90 €

Rührei vegan

aus mariniertem Bio-Naturtofu dazu 2 Scheiben Baguettebrot

- **Zwiebeln und Kräuter^y** 6,50 €
- **Champignons, Zwiebeln und Kräuter^y** 7,80 €
- **Tomaten, Zwiebeln und Kräuter^y** 7,50 €

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 Pasten und Dips sind alle vegan
und werden frisch von uns zubereitet

- Auberginen-Zucciniröllchen** ^v  **15,00 €**
wahlweise mit Tofu oder Schafskäse in Tomatensauce mit Basmatireis
- Gegrillter Halloumikäse** ^{h, l}  **15,00 €**
mit Zucchini, dazu Belugalinsensalat
- Linsengemüsecurry**   **14,00 €**
mit gebratenem Gemüse, dazu Basmatireis und Kokosmilch
- Orientalische Yufka-Rolle** ^f  **13,00 €**
mit hausgemachtem Linsen-Bratling und Grillgemüse
in dünnem Yufkabrot, dazu Salatbeilage
- Falafelbällchen** ^{h, f}   **14,00 €**
dazu bunter Salat, Kisir, Minz-Joghurt und Humus
- Halloumirolle** ^{f, n} **13,00 €**
mit Grillgemüse dazu Salatbeilage
- Überbackener Schafskäse mit Leinsamen** ^{g5}  **13,00 €**
dazu Kisir (Bulgursalat), Oliven ⁶, gebackene Tomatenscheiben und Brot
- Bunter Salat** ^f   **10,00 €**
mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten,
Gurken und Oliven ⁶ dazu Brot

Weitere tagesaktuelle Gerichte findet ihr auf unserer Wandtafel

Vegan  auch glutenfrei möglich 

Speisen

Tapas

Gegrillter Blumenkohl  **13,00 €**

mit roten Zwiebeln, Paprika, frischen Kräutern und Olivenöl auf einem Hummusbeet ^h, dazu hausgemachtes Yufkabrot

Kohlrabi-Blumenkohlplatte ^h  **14,00 €**

mit gegrillter Zucchini und Kohlrabi, gegrillter Blumenkohl, Falafelbällchen, Muhammarapaste, Humus und hausgemachtem Yufkabrot

Tofu-Austernpilzplatte ^h  **15,00 €**

mit gegrillter Zucchini, Austernpilzen, marinierten Tofu, Falafelbällchen, Muhammarapaste, Humus und hausgemachtem Yufkabrot

Kuchen

Veganer Schokokuchen ^{s3}  **4,20 €**

Käsekuchen ^l **4,20 €**

Apfel-Nusskuchen Vegan  **4,20 €**

Pancakes

Vegane Pancakes mit Früchten und Walnüssen, dazu Marmelade oder unsere vegane Nuss-Nougat-Creme **11,00€**



Tapas & Meze

Mezeplatte

10,00 €

mit Schafskäse, Oliven, Muhammarpaste, Hummus^h
und hausgemachtem Yufkabrot

Gegrillte Halloumisticks mit Zucchini und Muhammara

5,00 €

Gebratene Austernpilze mit Aubergine 

5,50 €

Gebratene Champignons 

5,00 €

Gebratene Tofuscheiben mit Zucchini oder Aubergine 

5,00 €

Fallafel mit Hummus^h und Joghurt-Minzdip 

5,00 €

Gebratener Blumenkohl mit Aioli 

5,00 €

Hausgemachtes Yufkabrot mit Hummus^h oder Aioli 

5,00 €

Schafskäse und Oliven

5,00 €

Belugalinsensalat 

4,50 €

Kisir 

4,00 €

Extras

• Schale Hummus^h 

3,00 €

• Schale Muhammara 

3,00 €

• Schale Aioli 

3,00 €

• Hausgemachtes Yufkabrot 

2,00 €

Warme Getränke

Kaffee	3,20 €
Kaffee Doppio	4,60 €
Kaffee Koffeinfrei	3,30 €
Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	3,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cortado	3,50 €
Cappuccino	3,70 €
Cappuccino Doppio	4,90 €
Moccacino	4,20 €
Al Paccino	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
• mit Flavour: Karamell, Vanille, Haselnuss oder Schoko	+0,40 €
Dark Chocolate Mocca	4,80 €
White Chocolate Mocca	4,80 €
Bio Getreidekaffee	3,30 €
Bio Getreidemilchkaffee	4,70 €

Warme Getränke

Chai Latte

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

4,20 €

Matcha Latte

4,90 €

Bio Heiße Schokolade

4,20 €

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

5,20 €

6,50 €

Tee

3,40 €

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

Frischer Minztee

3,50 €

- mit Ingwer

4,50 €

Frischer Ingwertee

3,50 €

Heiße Zitrone

3,50 €

Heiße Milch

2,90 €

Ice Coffee

3,80 €

Ice Coffee Frappé mit Sahne

4,50 €

Cream Coffee

6,50 €

Kaffee, Baileys, Kahlúa, Sahne

French Coffee

6,50 €

Kaffee, Cointreau, Sahne

Extras

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

+ 0,40 €

+ 0,40 €

+ 1,00 €

Soft Getränke

Teutonic Tonic Water/Wildberry	0,2 l	2,90 €
Limoment Apfel-Minze / Birne	0,33 l	3,90 €
Limoment Rhabarber-Holunder	0,33 l	3,90 €
Limoment Kirsche-Waldmeister	0,33 l	3,90 €
Mio Kola/Zero	0,33 l	3,90 €
Mio Lemon	0,33 l	3,90 €
Mio Orange	0,33 l	3,90 €
Mio Mate	0,33 l	3,90 €
Viva laut/leise	0,33 l	3,20 €
Viva laut/leise	0,75 l	6,20 €
Fritz/Rhabarberschorle	0,33 l	3,90 €
The Basil	0,33 l	3,90 €
Malzbier	0,33 l	3,20 €
Red Bull	0,25 l	4,20 €
Caraté / Cascara Limonade	0,33 l	3,90 €

Fruchtfleisch und Schale der Kaffeeekirsche

Fruchtsaftgetränke

Saft

Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry

0,3 l 3,80 €

0,4 l 4,80 €

Saftschorle

Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry

0,3 l 3,40 €

0,4 l 4,40 €

Frisch gepresster Orangensaft

0,2 l 5,90 €

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

erie

Biere

Vom Fass

Veltins	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €
Alster	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €
Veltins Helles Pülleken	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €

Aus der Flasche

Veltins	0,33 l	3,40 €
Pils, Radler, Alkoholfrei		
Detmolder Thusnelda	0,33 l	3,50 €
Pinkus Spezial (Bio)	0,33 l	3,50 €
Staropramen	0,33 l	3,50 €
Zwick'l Kellerbier	0,5 l	4,90 €
Augustiner Helles	0,5 l	4,90 €
Maisel's Weisse Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Hell, Dunkel, Alkoholfrei		
Maisel's Weisse Kristallweizen	0,5 l	4,90 €

Weine

Weißweine

Scheurebe (De)

Flasche

trocken, aromatisch, fruchtig

0,2 l 6,90 €
0,75 l 24,00 €

Pinot Grigio Ottone (It) Bio

Flasche

Leicht Kupferfarben, trocken, würzig, voll

0,2 l 6,90 €
0,75 l 24,00 €

En La Parra Blanco (Sp) Bio

Flasche

trocken, aromatisch, ausgewogen

0,2 l 5,90 €
0,75 l 20,00 €

Riesling (De) Bio

Flasche

halbtrocken, feinherb, fruchtig

0,2 l 6,90 €
0,75 l 24,00 €

Weissburgunder (De) Bio

Flasche

trocken, körperreich, fruchtig

0,2 l 6,90 €
0,75 l 24,00 €

Lugana (It)

Flasche

0,75 l 29,00 €

Rose (Sp)

Flasche

0,2 l 5,90 €
0,75 l 20,00 €

Weinschorle

Prosecco

auf Eis

Flasche

0,2 l 3,90 €
0,1 l 3,20 €
4,70 €
0,75 l 20,00 €

Weine

Rotweine

Merlot (It)

Flasche

trocken, beerig, weich

0,2 l 5,90 €
0,75 l 20,00 €

En La Parra Tinto (Sp) Bio

Flasche

trocken, beerig, weich, voll

0,2 l 5,90 €
0,75 l 20,00 €

Primitivo (It)

Flasche

trocken, würzig

0,2 l 6,90 €
0,75 l 24,00 €

Dornfelder (De) Bio

Flasche

halbtrocken, weich, fruchtig

0,2 l 6,90 €
0,75 l 24,00 €

Spirituosen

Tarifa Espresso mit Licor 43		3,00 €
Frangelico	2 cl	2,70 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €
Tequila weiss/braun	2 cl	2,70 €
Ouzo	2 cl	2,70 €
Sambuca	2 cl	2,70 €
Baileys	4 cl	4,60 €
Southern Comfort	4 cl	5,50 €
Hennessy	4 cl	6,00 €
Negroni Grappa	4 cl	4,50 €

Wodka

Smirnoff	4 cl	5,20 €
Three Sixty	4 cl	5,20 €
Finlandia	4 cl	5,20 €
Bulloff	4 cl	7,00 €

Spirituosen

Rum

Havana Club	4cl	5,20 €
Ron Tectón Añejo	4cl	5,20 €
Botucal	4cl	6,90 €
Don Papa	4cl	6,90 €

Whiskey

Nikka from the Barrel Blended Japanese Whiskey	4cl	9,50 €
Lagavulin 16 Single Malt Scotch Whiskey	4cl	9,50 €
Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whiskey	4cl	7,50 €
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	5,70 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	4cl	4,70 €
Jim Beam Kentucky Bourbon Whiskey	4cl	5,20 €

Alle Spirituosen auch als Longdrink + 2,50 €

• 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	7,00 €
Tanqueray London Dry Gin	(5cl) & Tonic	8,00 €
Saffron Gabriel Boudier Dijon Gin	(5cl) & Tonic	8,00 €
The Duke Bio Munich Dry Gin	(5cl) & Tonic	9,00 €
Tanqueray No. Ten Premium Gin	(5cl) & Tonic	9,00 €
Hendrick's Scotch Premium Gin	(5cl) & Tonic	9,00 €
Black Curtain Gin London Dry Gin	(5cl) & Tonic	9,00 €

Cocktails & Longdrinks

Déjà-Vu Root Déjà-Vu, Limette, Ginger Beer	9,50 €
Tom Collins Gin, Zitronensaft	9,50 €
Paloma Tequila Weiß, Zitronensaft, Grapefruit	9,50 €
The Basil Gin, Zitronensaft, Soda Libre	9,50 €
Gin Mule Gin, Limette, Ginger Beer	9,50 €
Moscow Mule Wodka, Ginger Beer	9,50 €
Happy End Wodka, Zitronensaft, Cranberry, White Peach	9,50 €
Mocca Special Wodka, Zitronensaft, Maracuja, Vanille	9,50 €
Esspresso Martini	12,00 €