



Herzlich Willkommen im Plattenstübchen.

Das Plattenstübchen wurde 1977 von Linda und Alex Markgraf eröffnet. Es war einst ein Fachgeschäft für Tonträger, was leider 2017 einem Brand zum Opfer wurde. Im November 2021 haben wir, Rachel und Sarah, das neue Plattenstübchen wieder eröffnet.

Jetzt ist es ein kleines Cafe, in dem man frühstücken, brunchen und gemütlich mit Freunden sitzen kann, ob mit Spezialitätenkaffees, Naturweinen oder Cocktails hier findet eigentlich jeder etwas. Täglich wechselnde selbstgebackene Kuchen (vegan, glutenfrei aber auch ganz normal) sowie kleine süße und herzhaftes Speisen.

Musik spielt im Plattenstübchen immer noch eine Rolle, doch hier wird der Fokus auf Live-Musik gelegt. Singer-Songwriter, Akustik-Bands finden hier eine Bühne. Wir freuen uns, dass du da bist!

KAFFEE

Wir bekommen aktuell unseren Kaffee von **LA CABRA** aus Dänemark.
Dir schmeckt unser Kaffee und Du möchtest etwas mit nach Hause nehmen, dann frag einfach jemanden aus unserem Team.

Espresso (Doppio)	3.2
Espresso Macchiato*	3.3
Long Black	3.6
Handbrew V60	4.9
Cortado*	3.5
Flat White*	4.5
Cappuccino *	3.9
Latte Macchiato*	4.8
Milchkaffee*	4.2

SPECIALS

Matcha Latte*	4.5
Indian Masala Chai	4.5
Heisse Schokolade (Caotina)*	4.5
Schokoccino (Schokolade + Espresso)*	4.9
Babyccino (aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver)*	2

EXTRAS

Amaretto	2
Extra Shot	1.2

ICED COFFEE & MORE

Iced Long black	4
Espresso Tonic	4.9
Iced Latte*	4.9
Iced Matcha*	4.9

*wahlweise auch mit Hafermilch von Oatly

TEE

FRISCHER TEE

3.8

Frische Minze, Ingwer, Zitrone

Frische Minze

Heisse Zitrone

Heisser Ingwer

TEE lose Blattees von ManuTeeFaktur

3.8

SCHWARZ

Assam

Darjeeling

Earl Grey

ROT

Rooibos

GRÜN

Genmai Cha

Jasmin

Sencha Matcha

GELB

Kamillenblütenköpfe

Oolong

SOFT

WASSER 0.4l / 1l	3.5 / 5.9
frisch gefiltertes Wasser mit oder ohne Sprudel	
HAUSGEMACHTE LIMONADE 0.4l	4.9
Zitrone, Ingwer, Minze	
Orange, Granatapfel, Basilikum	
HAUSGEMACHTER EISTEE 0.4l	4
SÄFTE (auch als Schorle) 0.3l	4
Apfelsaft	
Orangensaft	
Traubensaft (weiss)	
LEMONAID & CHARITEA 0.33l	4
Blutorange	
Limette Limo	
Maracuja Limo	
Mate Tee	
Red Tea (Rooibos-Eistee mit Passionsfrucht)	
FRITZ 0.2l	3
Kola	
Kola Zuckerfrei	
Rhababerschorle	

BIER

FLASCHE	
Pils Spezial naturtrüb Pinkus Müller 0.33l	3.9
Weissbier Lammsbräu 0.5l	4.9
Pils Jever Fun alkoholfrei 0.33l	3.9
Corona 0.33l	4.2

WEIN

Unsere offenen **WEINE** wechseln alle zwei Wochen.

Die Karte findest du ganz am Anfang.

Alle Flaschenweine findest du auf unsere Weinkarte.

WEINSCHORLE Riesling trocken oder halbtrocken 0.4l 4.5

APERITIF

PIMM'S CUP 6.5

Pimms, Gurke, Zitrone, Minze, Orange, Ginger Ale

APEROL SPRITZ* 7.5

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

HUGO* 7.5

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze

LILLET WILD BERRY 7.5

Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

LILLET VIVE 7.5

Lillet, Schweppes Tonic Water, Gurke, Minze

PASTIS 5.5

Pastis, Wasser

*auch alkoholfrei möglich

SOURS

APEROL SOUR	9
Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
WHISKEY SOUR	10.5
Blanton, Zitronensaft, Zuckersirup, Zitrone	
PISCO SOUR	10.5
Pisco, Angostura, Limettensaft, Zuckersirup, Aqua Faba	
AMARETTO SOUR	10.5
Bourbon, Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	
PAPER PLANE	9.5
Bourbon, Amaro, Aperol, Zitronensaft	

LONGDRINKS

BELSAZAR ROSÉ	8.5
Wermut, Tonic, Oranngenzeste	
GIN TONIC*	
Hendricks Gin	9
Gin 27 Appenzeller	9.5
Roku	
MOSKOW MULE	8.9
Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	
CUBA LIBRE	8.9
Der Klassiker: Havana Club Rum, Limette, Cola	
PISCO COLA	8.5
Pisco, Cola, Limette	

COCKTAILS

OLD CUBAN	10
7 Ano Havana Club, Zuckersirup, Limettensaft, Soda	
BIJOU	10
Wermut, Chartreuse, Orange Bitters	
WHITE NEGRONI	11
Dry Gin, Lillet Blanc, Suze, Orange Bitters	
NAKED & FAMOUS	10
Mezcal, Aperol, Chartreuse gelb, Limettensaft	
BASIL SMASH*	10
Modern-würzig: Gin, Zitronensaft, frischer Basilikum, Zuckersirup, Soda	
NEGRONI	10
Bitter-süß: Wermut, Campari, Gin	
AMERICANO	8.5
Wermut, Campari, Soda	
MARTINI	10
Wermut, Gin, Angostura	
MARGERITA	10.5
Tequila, Cointreau, Limettensaft, Agave	
ESPRESSO GIN TONIC*	8.5
Gin, Tonic Water, Doppio	
ESPRESSO MARTINI	10
Wodka, Doppio, Coldbrew Kaffeelikör, Kaffeebohnen	

*wahlweise auch alkoholfrei möglich

FOACCIAS

Mittwoch - Freitag, bis 14:30 Uhr

FOCACCIA CAPRESE	8
Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Basilikum, Balsamico	
FOCACCIA SCHINKEN	9
Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, selbstgemachtes Pesto, geräucherter Schinken, Rucola	
FOCACCIA SALAMI	9
Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, selbstgemachtes Pesto, pikante Salami, Rucola	

BAGELS

Mittwoch - Freitag, bis 14:30 Uhr

BAGEL SOLO	5
Frischkäse, Kresse	
BAGEL CAPRA	7
Ziegenkäse, Walnüsse, Rucola, Honig	
BAGEL LACHS	9
Frischkäse, Lachs, Rucola, Senf Dill Dressing	
BAGEL HUMMUS	7.5
selbstgemachter Hummus, Tomate, Gurke, Rucola	
BAGEL SCHINKEN	8
Frischkäse, Schinken, Tomate, Gurke, Rucola	

KUCHEN, ZIMTSCHNECKEN & MEHR

ZIMTSCHNECKE

4

KUCHEN in der Auslage

3.8 - 4.8

MITTAGSTISCH

MITTWOCH-FREITAG ab 12 bis 14.30 Uhr

Saisonal wechselnde Gerichte

KLEINIGKEITEN

Sauerteigbrot, Butter, Fleur de Sel

3.9

Sauerteigbrot, Olivenöl, Fleur de Sel

3.9

+ Schale Oliven

3.9

+ Portion Hummus

3

FRÜHSTÜCK

TÄGLICH 10 BIS 14 UHR

SÜSSES KLEINE	8.4
selbstgemachtes Brioche mit selbstgemachter Marmelade, Butter, Obst, Joghurt	
SALZIG GROSSE	14
Sauerteigbrot mit Butter, Frischkäse, Käse, Wurst, Tomaten, Gurken, Salat & Saaten	
VEGETARISCHER TELLER	14
Sauerteigbrot mit Butter, Frischkäse, Käse, Hummus, Avocado, Tomaten, Gurken, Salat & Saaten	
AVOCADO TOAST (vegan: mit Hummus)	14
Sauerteigbrot, Frischkäse, Avocado, zwei pochierte Eier, Salat & Saaten	
GRANOLA BOWL (vegan)	9.5
selbstgemachtes Granola mit Mandeln, Kokosjoghurt, frische Früchte, Chiasamen, Kokosflocken, Kakao Nibs & Ahornsirup	
FRISCHE WAFFELN	10
Belgische Waffeln mit frischen Früchten, Kokosjoghurt, Chiasamen, Ahornsiup & Puderzucker	
KINDER WAFFEL	5
Belgische Waffeln mit Puderzucker	

Extras fürs perfekte Frühstück:

- + Brotkorb 2.5
- + Brioche 3
- + Honig 1
- + selbstgemachte Marmelade 1.5
- + Schokocreame 1
- + Butter 0.5
- + selbstgemachter Hummus 3
- + gekochtes Ei 1.5
- + pochiertes Ei 2
- + Avocado 2.7
- + Frischkäse 1.8
- + Lachs 3

EGG BENEDICT 16.7

Sauerteigbrot, Bacon, zwei pochierte Eier, selbstgemachte Sauce Hollandaise, Salat & Saaten

EGG FLORENTINE 16.7

Sauerteigbrot, Lachs, zwei pochierte Eier, selbstgemachte Sauce Hollandaise, Salat & Saaten

+ Orangensaft frisch gepresst 0.2l 4.5

SAMSTAG & SONNTAG 10-14 Uhr

PARTNER & FRIENDS

LA CABRA COFFEE - ROASTERY
Marguerite Vibys Pl. 1
2000 Frederiksberg
Denmark

PANKRATIUSHOF
Lindenplatz 6
55129 Mainz-Hechtsheim

MANUSTEEFAKTUR
Paul-Lincke-Ufer 44A
10999 Berlin

ALTES GEWÜRZAMT
Frühlingstraße 37
63911 Klingenberg am Main

FRITZ KOLA
Spaldingstr. 64-68
20097 Hamburg

LEMONAID
Neuer Kamp 31
20359 Hamburg

EIER VOM HOF
Sauerbornsweg
56357 Oberwallmenach

BIOKAISER GMBH
Fritz-Ullmann-Straße 5
55252 Mainz-Kastel

PERMAKULTURHOF SEHL
Hasselbacher Str. 14
35799 Merenberg