Café Mainstreet
Breakfast , Coffee & more

Abendkarte

10.10.2026

Küchenzeit: 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr
alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer | Allergene und Zusatzstoffe auf der letzten Seite der Frühstückskarte

Starters

Kürbis-Suppe 6,50 €
Kräuter-Öl | Croutons
A.a, A.b, A.c, A.d, B

Vorspeisenteller 7,90 €
Antipasti | Olivencreme | Brotkorb
A.a, A.b, A.c, 13

Salate G, J

Bunter Blattsalat | Tomate | Gurke | Balsamico-Dressing,
wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse und Olivencreme
I,13
15,50 €

Antipasti
13,50 €

Hähnchenstreifen in Sweet-Chili-Soße mit Sesam
E
15,50 €

Räucherlachs und Avocado
F
16,90 €

Hauptgerichte

abgebräunte Spinat-Knödel
Kräuter-Dip | kleiner Salat
A.a, A.b, A.c, A.d, G, J, K
13,90 €

Chicken Stir Fry
Hähnchenbruststreifen | Wok-Gemüse | Teriyaki-Soße | Reis
A.a, G, I, J, M, 1, 3
15,90 €

Lachsfilet
Gemüse | Süßkartoffel-Püree | Limetten-Kokos-Soße
A,a, I
17,90 €

Café Mainstreet
Breakfast , Coffee & more

Burger

Classic Cheeseburger 10,90 €
Beef (Rindfleisch von der Metzgerei Holzner aus Pliening) | Cheddar | Tomate | Essig-Gurke
Salat | Burgersoße | Brioche Bun
A.a, A.c, E, G, J, I, 1, 3

Mainstreet-Burger 14,90 €
Beef (Rindfleisch von der Metzgerei Holzner aus Pliening) | Cheddar | Speck | Tomate | Essig-Gurke
Salat| Onion-Jam | Burgersoße | Brioche-Bun
A.a, A.c, E, G, J, I, 1, 3

Avocado-Burger 11,90 €
Avocado-Patty (Avocado | Mais | Mehrkorn-Quinoa-Panade) | Tomate | Gurke | Salat
Avocado-Creme| Burgersoße | Brioche-Bun
A.a, E, G, J, I, M

dazu gibt's:

Steakhouse Pommes Frites 4,00 €

Süßkartoffel Pommes Frite 5,90 €

Avocado-Fries 6,90 €
Steakhouse Pommes Frites | Avocado-Creme | Schmand | Tomate

Bacon-Cheese-Fries 7,50 €
Steakhouse Pommes Frites | Speck | Cheddar | Cheddar-Chili-Soße

Café Mainstreet
Breakfast, Coffee & more

Longsilog
hausgemachte Longanisa (philippinische Bratwurst) | Tomate | Zwiebel | Spiegelei | Toyomansi | Sinamak
I
10,90 €

Lechon Kawali
knuspriger Schweinebauch | Atchara | Toyomansi | Sinamak
A.a, B
11,90 €

Tocino-Ribs
Spareribs in Tocino-Marinade | Pinoy-Barbecue-Soße | Atchara
A.a, I, K, M
15,90 €

Chicken Inasal
gegrilltes Hähnchenschenkel | Toyomansi | Sinamak | Atchara
J, K
11,90 €

Bulalo
Beinscheiben vom Rind | Bohnen | Mais | Pak Choi | Rinderbrühe
F, K, L
19,90 €

Sisig
knuspriges vom Schwein | Spiegelei | Zwiebeln | Toyomansi | Sinamak
12,90 €

Reis	3,00 €
Sinangag (Knoblauchreis)	3,50 €

Café Mainstreet
Breakfast . Coffee & more

Desserts

Ube-Creme Bruleé
Halo-Halo Fruit-Mix | Kalamansi-Sorbet
A.a, I, M
8,90 €

hausgemachte Eiscremes:
Ube | Kokos
je 2,00 €

hausgemachte Sorbets:
Kalamansi | Mango | Kirsch
je 2,00 €

Was ist Was

Atchara	Süß-sauer eingelegtes Gemüse, traditionell aus grüner Papaya. Erfrischend und knackig – ideal zu Fleischgerichten.
Sawsawan	Philippinischer Sammelbegriff für Dips und Würzsaucen, die zum Essen gereicht werden.
Sinamak	Würziger Essig mit Knoblauch, Ingwer, Chili und Gewürzen. Sorgt für eine angenehm pikante Säure.
Toyomansi	Klassischer Dip aus Sojasauce und Kalamansi. Salzig, frisch und herrlich zitrusbetont.
Kalamansi	Kleine, aromatische Zitrusfrucht von den Philippinen. Geschmacklich zwischen Limette und Mandarine.
Ube	Violette Yamswurzel mit einem milden, leicht nussigen und vanilleartigen Geschmack. Besonders beliebt in philippinischen Desserts