

Spezialitätenkaffee

Pro Kanne, zwei Tassen 5,40€

Gourmet SAMOCCA Blend

Unser Hauskaffee besticht durch eine vollmundige, würzige und elegante Note – eine ausgewogene Komposition an Arabica-Bohnen.

Brazil Santos del mar

Ein trocken aufbereiteter Arabica mit wenig Säure. Feine Aromen von Nuss, Kakao und eine leichte fruchtige Note zeichnet diese Bohne aus.

Kaffee des Monats (siehe Aushang)

India Monsooned Malabar AA

Ein feines Aroma mit schokoladigem Geschmack. Dieser Kaffee besitzt einen kräftigen Körper.

Ethopia Sidamo Gr.2

Diese Bohne zeichnet ein würzig, kräftiges Aroma mit schokoladig-fruchtigen Anklängen aus.

DeCaf Co² Brasil entkoffeiniert

Ein entkoffeinierter Arabica mit mildem ausgewogenem Aroma und vollmundigem Geschmack.

Unser Frühstück

von 10:00-12:00 Uhr

kleines Herzhaftes^(A,D,K) **6,40€**

2 Weizenbrötchen, Butter, 1 Spiegelei, Putenbrust, Gouda mittelalt.

Französisches Frühstück^(A,D) **6,10€**

1 Croissant, 3 Scheiben Baguette, Butter, Marmelade, Camembert.

Mediterranes Frühstück^(A,D,K,L,M) **8,40€**

2 Ciabatta Brötchen, Parmaschinken, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Oliventapenade, Pesto.

Sportler Frühstück^(A,B,C,D,E,F,I,J) **8,50€**

1 Vollkornbrötchen, 1 Rührei, Obstsalat mit Joghurt, Bio-Müsli, Milch.
(wahlweise, laktosefrei-, Soja- oder Hafermilch)

Veganes Frühstück^(C,D,E,M) **8,50€**

1 Vollkornbrötchen, veganer Käse, Margarine, Obstsalat, Gemüsesticks, Hummus.

Rührei oder Spiegelei^(A,D,F,K)

mit Lauchzwiebeln und Tomaten. Wählen Sie Ihr Brötchen o. Bagel zusätzlich und kreuzen es bitte im Bestellschein an.

1 Rührei / Spiegelei **2,60€**

2 Rühreier / Spiegeleier **3,60€**

3 Rühreier / Spiegeleier **4,60€**

„herzhaft“ mit Putenbrust **+ 1,70€**

Croissant überbacken:

Camembert **4,50€**

mit Birne, Preiselbeersöße., Walnüsse

Pute-Tomate-Mozzarella **5,50€**

mit Rucola und Johannisbeersöße.

Happy Lunch

von 12:00-16:00 Uhr

Flammkuchen: **10,50€**

Brauhaus^(A,D,K) saure Sahne, Speck, Lauchzwiebeln, Zwiebeln.

Lachs^(A,D,H) saure Sahne, Lachs, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Rucola.

Vegetarisch^(A,D) saure Sahne, Paprika, Mais, Käse.

Gorgonzola-Birne^(A,C,D) saure Sahne, Gorgonzola, Birne, Walnüsse.

Mediterran^(L)(vegan)

Oliventapenade, Antipasti, Rucola.

Süßer Flammkuchen^(A,D) Dessert Creme, Schoko, Pfirsich

Kaiserschmarrn^(A,D) mit Apfelsmus **7,60€**

Apfelstrudel^(A,D) mit Vanillesoße **7,80€**

Apfelstrudel^(A,B,C,D,F,I) mit Vanilleeis **7,00€**

Deli

...als Deli (ausgesprochen „Delli“) werden die unzähligen Delikatessläden in New York bezeichnet, die wirklich an jeder Ecke zu finden sind. Deli steht sowohl als Abkürzung für „delicious“ als auch für die durchweg frische und hochwertige Qualität sowie das gute Preis-/Leistungsverhältnis aller angebotenen Speisen und Getränke.

Bagels:

Caprese^(A,C,D) **5,20€**

Basilikum-Pesto, Tomaten, mit Mozzarella überbacken.

Pute Tomato-Mozzarella^(A,D,G,K) **6,20€**

Putenbrust, Tomaten, Rucola, Johannisbeer-
soße, mit Mozzarella überbacken.

Geräucherter Lachs^(A,D,G,H,O) **6,20€**

Meerrettich-Creme, Lachs, Gurke,
Frühlingszwiebeln, Honig-Senf-Soße.

Hummus^(D,E) (vegan) **5,20€**

Hummus, Tomaten-Gurkensalat mit roter Zwiebel,
Granatapfelkerne und Minze.

Komogene Chee Köfte^(C,D) (vegan) **6,20€**

Chee Köfte, Tomaten-Gurkensalat mit roter Zwiebel,
Granatapfelkerne und Minze.

Salate:

Brezenknödelsalat^(D,F,G,3,A,O) **9,20€**

hausgemachte Brezenknödel, Tomaten, Wald und
Wiesensalat, Mozzarella, Frühlingszwiebeln, marinierte
Champignons, Balsamico-Vinaigrette.

Kleiner Beilagensalat^(G,3) **5,10€**

Wald und Wiesensalat, Karottenraspeln, Tomaten,
Gurken, Frühlingszwiebeln, Sonnenblumenkerne,
Croutons, Essig Öl Dressing.

Salatbaukasten **ab 5,10€**

Für unsere Kleinsten

Babygläschen **2,10€**

verschiedene Sorten auf Nachfrage.

Lust auf Süßes?

Nussecken, Kuchen und Torten –

gibt es auch glutenfrei.

Angebot und Preise siehe Kuchentheke.

Croissant^(A,D) **1,60€**

Brownie^(D) (vegan) **2,50€**

Brownie mit Vanilleeis ^(A,B,C,D,F,I) **3,70€**

Portion Sahne^(A) **0,60€**

Kugel Eis **1,20€**

Was ist eigentlich Spezialitätenkaffee?

...Spezialitätenkaffee ist ein in Handarbeit zubereitetes Kaffeegetränk. Freunde „echten“ Kaffees schätzen die einzigartige Qualität des verwendeten Rohkaffees.

Für unseren Spezialitätenkaffee nutzen wir ausschließlich Bohnen aus präzise definierten Sorten und Anbaugebieten. Bei der Auswahl des Rohkaffees, seiner Röstung, Aufbewahrung und schließlich der Zubereitung bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.

So bildet unser Spezialitätenkaffee einen eigenständigen Charakter mit ausbalanciertem Geschmack, den man mit der heute üblichen Massentröstung nicht vergleichen kann.

Die Güte dieses Kaffees kann nur gewährleistet sein, wenn der gemahlene Kaffee innerhalb ein bis zwei Wochen zubereitet wird. Aus diesem Grund verkaufen wir unser Produkt auch nur in entsprechend kleinen Einheiten.

Kleine, feine Tipps für Kaffeegenießer

Trauen Sie Ihrer Nase

...das volle Aroma erfassen Sie vor allem über den Duft.

Trauen Sie sich

...echte Genießer schlürfen Kaffee in nicht zu heißem Zustand – und zwar hörbar!

Nutzen Sie die Zunge

...drücken Sie Ihren Kaffee an den Gaumen. Dort beweist er seine wahre Fülle.

Und spielen Sie mit ihr

...die Säure kommt an den Zungenrändern zur vollen Entfaltung.

Allergene und Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1.) Zuckerarten und Süßungsmittel | F.) Eier |
| 2.) Koffeinhaltig | G.) Sulphite |
| 3.) Farbstoffe | H.) Fisch |
| 4.) Konservierungsstoff E 202 | I.) Lupine |
| 5.) Säureregulator E 330 | J.) Erdnüsse |
| 6.) Farbstoff E 150A | K.) Nitritpögelnsalz |
| A.) Milch/Milcherzeugnisse | L.) Geschwärtzt |
| B.) Soja/Sojaerzeugnisse | M.) Antioxidationsmittel |
| C.) Schalenfrüchte (Nüsse) | N.) Konservierungsstoffe |
| D.) Gluten haltiges Getreid | O.) Senf |
| E.) Sesamsamen | |

Unser Baukastenfrühstück

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Kreativität am Morgen...

...lassen Sie Ihrem Geschmack freien Lauf. Stellen

Sie sich ihr Frühstück einfach nach eigener

Vorliebe zusammen.

Bagel ^(C,D)	1,90€
Laugenstange ^(D)	1,30€
Weizenbrötchen ^(D)	0,80€
Vollkornbrötchen ^(D)	1,30€
Croissant ^(A,D)	1,80€
Ciabatta Brötchen	1,50€
Brötchen glutenfrei	1,80€

Aufstriche:

Butter ^(A)	0,80€
Margarine (vegan)	0,70€
Marmelade (hausgemacht, vegan)	1,00€
Kokoscreme (hausgemacht)	1,00€
Honig	0,80€
Nuss-Nougat-Creme ^(A,C,B)	0,90€
Oliventapenade ^(L) (hausgemacht, vegan)	1,50€
Hummus (hausgemacht, vegan)	1,50€
Curry Linsenaufstrich (hausg.,vegan)	1,50€
Chee Köfte (vegan)	1,60€

Käse:

Gouda mittelalt ^(A) drei Scheiben	1,60€
Camembert ^(A) drei Stückchen	1,50€
Mozzarella ^(A) drei Scheiben	1,60€
Frischkäse pur ^(A)	0,80€
Veganer Käse ^(C,M) zwei Scheiben	2,30€

Deftiges:

Geräucherter Lachs ^(H) zwei Scheiben	2,50€
Parma Schinken ^(K,M,1) drei Scheiben	2,80€
Putenbrust ^(K) drei Scheiben	1,70€

Gesundes:

Ei hartgekocht und Bio	0,80€
Gurke fünf Scheiben	0,80€
Tomate eine Halbe in Scheiben	0,80€
Portion Rucola	0,80€
Portion Salat	0,80€
Portion rote Zwiebeln	0,50€
Portion Oliven ^(L)	0,70€
Obstsalat	3,80€
My Müsli ^(A,B,C,D,E,I,J)	3,90€
Bio-Bircher Müsli (vegan)	
Bio Beeren Müsli (vegan)	
Bio Schoko-Banane Müsli	
Schokogranola (hausgemacht)	3,60€
Haferflocken, Mandeln, Haselnüsse, Kokos, Schokolade, Kakao, Honig, Kokosöl.	

Kaffee/Espresso:

Espresso	2,10€
Espresso doppio	3,10€
Espresso Macchiato ^(A)	2,50€
Americano	2,30€
Café Creme	2,80€
Cappuccino Classic ^(A)	3,20€
Cappuccino Oriental ^(A, 1) (mit Spiced Chai Latte)	3,40€
Cappuccino Samocca ^(A) (mit Ghiradelli Schokolade)	3,40€
Flat White	3,20€
Latte Macchiato ^(A)	3,70€
Milchkaffee ^(A)	3,90€

Flavour ^(4,5,6)	0,40€
-----------------------------------	--------------

Sie erhalten Ihren Kaffee auf Wunsch in den Geschmacksrichtungen: Vanille, Cookies, Karamell, Karamell zuckerfrei, Haselnuss

Schokolade/Milch/Tee:

heiße Ghiradelli Schokolade ^(A)	3,70€
mit Sahne	4,30€
heiße weiße Ghiradelli Schokolade	3,70€
mit Sahne	4,30€
heiße Milch	2,60€
mit Flavour	3,00€
vegane Schokolade	3,70€
Babyccino (Milchschaum für Kinder)	0,50€

Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffee- Milch- und Schokoladenvariationen auch entkoffeiniert sowie mit laktosefreier, Soja- oder Hafermilch zu.

YUZU Tee	3,80€
Koreanischer Zitronen Tee mit Honig	

ChariTea	2,50€
ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und andere Zusätze:	
1 Chamomile	
2 Arabian Mint	
3 Ginger Lemon	
4 Black Darjeeling	
5 Happy Belly	
6 African Earl Grey	
7 Red Rooibos	
8 Green Himalaya	
9 Wild Fruit	

Alle Getränke auch im To Go Becher zum Mitnehmen

Recup Pfand	1,00€
Deckel (keine Rücknahme)	1,30€

Erblih-Tee in der Glaskanne 3,70€

Die Erblüh Tee-Kugel entfaltet ihr Geheimnis, wenn Sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser gegeben wird. Erst dann beginnt sie sich in einer spannenden und faszinierenden Weise zu öffnen und bringt am Ende der Aufgussinszenierung die eingebettete Blüte hervor, die aus ihr majestätisch emporsteigt. Die Erblüh-Tees werden aus erlesenem weißen und schwarzen Tee hergestellt. Ein zweiter Aufguss ist ohne Aufpreis möglich.

Spiced Chai Latte^(A,1) 3,70€

Eine duftende Mischung aus Milch, gesüßtem Chai Tee, mit ausgewählten orientalischen Gewürzen und einem Hauch feuriger Chili.

Softdrinks/Säfte/Schorlen:**Fritz 0,33l 3,30€**

Fritz Kola^(2,3)
Fritz Kola zuckerfrei^(2,3)
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder
Fritz Rhabarber Schorle
Fritz Bio Apfel Schorle

Vio Bio 0,33l 3,30€

Johannisbeer Schorle

Lemonaid
Bio-Frischsaftlimonade mit Zutaten aus fairem Handel.

-hergestellt aus besten Direktsäften.
-leicht gesüßt mit natürlichem Rohrzucker, dazu Kohlensäure.
-komplett ohne Konservierungsstoffe und Aromen.

Lemonaid Maracuja 0,33l 3,20€
Lemonaid Limette 0,33l 3,20€
Lemonaid Blutorange 0,33l 3,20€

Mineralwasser
von Viva con Agua 0,33l 2,50€
Laut oder Leise

Hausgemachter Eistee 0,2l 2,80€

Silver Skin
koffeinhaltiger Eistee aus der Silberhaut der Kaffeebohne.

Almdudler 0,3 l 2,90€**Orangensaft⁽¹⁾ 0,2l 2,90€**

Apfelkraft
Zitr-Apfelkraft 0,3l 2,70€
Apfelsaft, Blutorange, Limette.
A-Pfl-Kraft Aloe Vera 0,3l 2,70€
Apfelsaft, Pflaumensaft, Zitronensaft, Aloe Vera.

Alkoholische Getränke**Weine aus dem Weinbau der Lebenshilfe:**

Rot: St. Laurent ^(G) trocken 5,50€
Weiß: Riesling^(G) trocken 5,50€
Rosé: Pfalz^(G) halbtrocken 5,50€
Weinschorle^(G)Sauer 0,2l 5,00€

Bier:

Schanzenbräu Hell/Rot 0,33l 2,80€
Gutmann Weizen 0,5 l 3,50€
Gutmann Weizen alkoholfrei 0,5l 3,50€
Löschzwerg Naturradler 0,33l 2,80€
Spalter Freiheit alkfrei 0,33l 2,80€

Aperitif:

Prosecco^(G) 0,2l 4,90€
Aperol Spritz 6,50€
Lillet Berry 6,50€
Hugo 6,50€

Harddrinks:

Baileys^(A) 17%vol. 2 cl 2,80€
Grappa 38%vol. 2 cl 2,90€
Sambuca 40%vol. 2 cl 2,90€