SAMOCCA

Kafferösterei - Cafe - Deli

Spezialitätenkaffee

á 5,40€

Gourmet Samocca Blend
Brazil Dutra
Kaffee des Monats
India Monsooned Malabar AA
Ethopia Sidamo Gr.2
DeCaf Co^2 Brasil entkoffeiniert

Kaffee/Espresso

Espresso	2,10€
Espresso doppio	3,10€
Espresso Macchiato	2,50€
Americano	2,30€
Café Creme	2,80€
Cappuccino Classic	3,20€
Cappuccino Oriental	3,40€
Cappuccino Samocca	3,40€
Flat White	3,40€
Latte Macchiato	3,70€
Milchkaffee	3,90€

Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffevariationen
auch entkoffeiniert sowie mit
laktosefreier, Soja- oder Hafermilch zu.

Flavour 0,40€

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

SAMOCCA

Kafferösterei - Cafe - Deli

Schokolade/Milch/Tee

Heiße Ghiradelli Schokolade	3,70€
mit Sahne	4,20€
Heiße weiße Ghiradelli Schokolade	3,70€
mit Sahne	4,20€
Heiße Milch	2,60€
Heisse Milch mit Flavor	3,00€
Babyccino	0,50€
Yuzu Tee	3,80€
Charitea	2,50€
Camomille, Arabian MInt, Ginger Lemon, Black Darjeeling, Happy Belly, African Earl Grey, Red Rooibos, Green Himalaya, Wild Fruit	
Erblüh-Tee in der Kanne	3,70€
Spiced Chai Latte	3,70€

Softdrinks/Säfte/Schorlen/Wasser

Fritz Kola	0,33l	2,80€
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l	2,80€
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	2,80€
Fritz Rhabarber Schorle	0,33l	2,80€
Fritz Bio Apfel Schorle	0,33l	2,80€
Vio Johannisbeer Schorle	0,33l	2,90€
Lemonaid Maracuja	0,33l	2,90€
Lemonaid Limette	0,33l	2,90€
Viva con Agua Laut oder Leise	0,33l	2,30€
Hausgemachter Eistee	0,2l	2,60€
Silver Skin Eistee	0,2l	2,80€
Orangensaft	0,2l	2,60€
Zitr-Apfelkraft	0,3l	2,40€
A-Pfl-Kraft Aloe Vera	0,3l	2,40€

SAMOCCA

Kafferösterei - Cafe - Deli

Alkoholische Getränke

Weine aus dem Weinbau der Lebenshilfe:

Rot: St. Laurent, trocken	0,1l	4,90€
Weiß: Riesling, trocken	0,1l	4,90€
Rosé: Pfalz, halbtrocken	0,1l	4,90€
Weinschorle, sauer	0,2l	4,90€

Bier:

Schanzenbräu Hell/Rot	0,33l	2,50€
Gutmann Weizen	0,5l	3,20€
Gutmann Weizen Alkoholfrei	0,5l	3,20€
Löschzwerg Naturradler	0,33l	2,50€
Neumartker alkoholfrei	0,33l	2,50€

Aperitif:

Prosecco	0,2l	4,90€
Aperol Spritz	0,2l	5,90€
Lillet Berry	0,2l	5,90€

Harddrinks:

Baileys	2cl	2,80€
Grappa	2cl	2,90€
Sambuca	2cl	2,90€

Unser Baukastenfrühstück

VON 10:00-12:00 UHR

Bagel	1,90€
Laugenstange	1,30€
Weizenbrötchen	0,80€
Vollkornbrötchen	1,30€
Croissant	1,80€
Ciabatta Brötchen	1,50€
Brötchen glutenfrei	1,80€

Aufstriche:

Butter	0,80€
Margarine (vegan)	0,70€
Marmelade (vegan)	1,00€
Kokoscreme	1,00€
Honig	0,80€
Nuss-Nougat-Creme	0,90€
Oliventapenade (vegan)	1,50€
Hummus (vegan)	1,50€
Curry Linsenaufstrich (vegan)	1,50€
Chee Köfte (vegan)	1,60€

Käse:

Gouda	1,60€
Camembert	1,50€
Mozzarella	1,60€
Frischkäse	0,80€
Veganer Käse	2,30€

Deftiges:

Geräucherter Lachs	2,50€
Parma Schinken	2,80€
Putenbrust	1,70€

Gesundes:

Ei	0,80€
Gurke	0,80€
Tomate	0,80€
Portion Rucola	0,80€
Portion Salat	0,80€
Portion rote Zwiebeln	0,50€
Portion Oliven	0,70€

Obstsalat	3,80€
My Müsli	3,90€
Schokogranola	3,60€

Unser Frühstück

VON 10:00-12:00 UHR

Kleines Herzhaftes 6,10€
2 Weizenbrötchen, Butter, Spiegelei, Putenbrust, Gouda

Französisches Frühstück 6,10€
1 Croissant, 3 Scheiben Baguette, Butter, Marmelade, Camembert

Mediterranes Frühstück 8,10€
2 Ciabatta Brötchen, Parmaschinken, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Oliventapenade, Pesto

Sportler Frühstück 8,50€
1 Vollkornbrötchen, 1 Rührei, Obstsalat mit Joghurt, Bio-Müsli, Milch

Veganes Frühstück 8,50€
1 Vollkornbrötchen, veganer Käse, Margarine, Obstsalat, Gemüsesticks, Hummus

Rührei oder Spiegelei
Rührei mit Butter, Lauchzwiebeln und Tomaten
Spiegelei in Butter angebraten
Wählen sie ihren Bagel oder Brötchen selbst
aus 2 Eiern 5,10€
aus 3 Eiern 6,10€
wahlweise “Herzhaft” mit Putenbrust extra: 1,70€

Happy Lunch

VON 12:00-16:00 UHR

Flammkuchen

Monatsflammkuchen	9,80€
Lachs Saure Sahne, Lachs, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Rucola	9,80€
Vegetarisch Saure Sahne, Paprika, Mais, Käse	9,80€
Gorgonzola-Birne Saure Sahne, Gorgonzola, Birne, Walnüsse	9,80€
Mediterran (vegan) Oliventapenade, Antipasti, Rucola	9,80€
Brauhaus Saure Sahne, Speck, Lauchzwiebeln, Zwiebeln	9,80€

Warme Speisen/Süßes

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,10€
Apfelstrudel mit Vanillesoße	7,80€
Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,00€
Kuchen und Torten Frisch gebacken verschiedene Sorten	
Crossaint	1,80€
Brownie (vegan)	2,50€
Brownie mit Vanilleeis	3,70€
Portion Sahne	0,60€

Bagels

Bagel des Monats 5,90€

Caprese 4,90€
Basilikum-Pesto, Tomaten,
mit Mozzarella überbacken

Pute Tomate-Mozzarella 5,90€
Putenbrust, Tomaten, Rucola, Johanisbeer
Dressing
Mit Mozzarella überbacken

Geräucherter Lachs 5,90€
Meerrettich-Creme,Lachs, Gurke,
Frühlingszwiebeln, Honig-Senf-Soße

Hummus (vegan) 4,90€
Hummus, Tomate-Gurkensalat mit roter
Zwiebel, Granatapfelkerne und Minze

Komagene Chee Köfte (vegan) 5,90€
Chee Köfte, Tomaten-Gurkensalat mit roter
Zwiebel, Granatapfelkerne und Minze

Salate

Brezenknödelsalat 8,40€
Hausgemachte Brezenknödel, Tomaten, Wald und
Wiesensalat, Mozzarella, Frühlingszwiebeln,
marinierte Champignons, Balsamico-Vinaigrette

Kleiner Beilagensalat 4,70€
Wald und Wiesensalat, Karottenraspeln, Tomaten,
Gurken,Frühlingszwiebeln, Sonnenblumenkerne,
Croutons, Essig Öl Dressing

Salatbaukasten ab 4,70€