

TRADITION
SEIT 1928

Rehorik

RÖSTEREI & KAFFEE- HAUS



Täglich frisch. Immer fein.
Und jetzt auch für Euch.

WILLKOMMEN BEI REHORIK.

FILTERKAFFEE

FILTERKAFFEEAUSWAHL (100% arabica) //

GAKUNDU (washed) (Kenia)

Hagebutte, rote Beeren, Cranberry

MOKKA (washed) (Äthiopien) (bio)

Bergamotte, Schokolade, Ahornsirup

AFRIKA

(fruchtig)

LA CASCADA (washed) (Guatemala) (bio)

Zartbitterschokolade, Rohrzucker, grüner Apfel

LA VICTORIA (washed) (Honduras) (bio)

Jasmin, Hagebutte, getrocknete Datteln

Z-AMERIKA

(klassisch)

AMAZONAS (washed) (Peru) (bio)

Nektarine, Kakao, Karamell

LA PASSEIO (pulped natural) (Brasilien)

Nougat, geröstete Haselnuss, Dörrpflaume

SPÄTLESE (natural) (Brasilien)

Nougat, geröstete Haselnuss

HORIZONTES (washed) (Kolumbien)

Schwarzer Tee, Granatapfel, getoastetes Brot

ENTKOFFEINIERT (Kolumbien)

Schonendes CO₂ Verfahren

S-AMERIKA

(klassisch)

SUMATRA (wet blue) (Indonesien)

Waldhonig, Kardamom, frisches Holz

MONSOONED MALABAR (monsooned) (Indonesien)

Nelke, Popcorn, geröstete Erdnuss

ASIEN

(würzig / kräftig)



(Kaffeeblüte)



(Kaffeekirsche)



(Rohkaffee)



(ARABICA / geröstet)

FILTERKAFFEE

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Cafepersonal



BESTIMME DEINE ZUBEREITUNGSART & KAFFEE SELBST

HAFERL KAFFEE (250 ml) 2,80 €
REFILL 07:30 – 08:30 UHR 0,00 €

klassisch, ausgewogen, kräftig
Kaffee des Monats



COLD BREW (200 ml) 3,90 €

erfrischend, nussig, schokoladig
Signature Coffee NR.1 Laurina



CHEMEX (in der Glaskaraffe / 600 ml) 8,80 €

klare Aromenstruktur, zart, betonte Fruchtnoten
(Empfehlung) Amazonas, Mokka



ORIGAMIFILTER (im Kännchen / 320 ml) 4,80 €

süß, ausgewogen, samtig
(Empfehlung) Kenia, La Cascada



AEROPRESS (im Kännchen / 250 ml) 4,20 €

stark, vollmundig, balanciert
(Empfehlung) La Victoria, Sumatra



STEMPELKANNE (in der Kanne / 300 ml) 3,60 €

stark, vollmundig, balanciert
(Empfehlung) La Victoria, Sumatra



ESPRESSO

ESPRESSOAUSWAHL (100% arabica) //

190° (natural / washed) (Äthiopien) Bergamotte, Marzipan, Schokolade

BERGSPORT (natural) (Brasilien) Haselnuss, Nougat, Maracuja

SPÄTLESE (natural) (Brasilien) Haselnuss, Nougat, Kakao

AMAZONAS (washed) (Peru) Kakao, Dattel, Aprikose **(bio)**

KENYA GOURMET (Kenia / Brasilien / Kolumbien)

Zartbitterschokolade, Cassis, Brombeere

ARABICA DUE (Äthiopien / Brasilien / Kolumbien)

Zartbitterschokolade, Rohrzucker, Bergamotte

ESPRESSOAUSWAHL (arabica / robusta) //

CAFÉ FELIX (washed) (80% arabica / 20% robusta)

(Äthiopien / Brasilien / Kolumbien) Geröstete Mandel, Sultanine

LA VICTORIA (washed) (80% arabica / 20% robusta) **(bio)**

(Uganda / Honduras / Indonesien / Brasilien)

Zartbitterschokolade, Passionsfrucht

PRIMISSIMO (washed) (Brasilien) (60% arabica / 40% robusta)

Zartbitterschokolade, geröstete Haselnuss

RÖSTMEISTER (Äthiopien / Brasilien / Kolumbien) (60% arabica / 40% robusta)

Zartbitterschokolade, Rohrzucker, Pampelmuse

NUOVO (Äthiopien / Brasilien / Kolumbien) (45% arabica / 55% robusta)

Zartbitterschokolade, Nougat, geröstete Haselnuss

PRIMO (Brasilien / Kolumbien) (30% arabica / 70% robusta)

Zartbitterschokolade, Dörrpflaume

ESPRESSOAUSWAHL (100% robusta) //

DIAVOLO (Brasilien)

Geräucherte Agave, Zartbitterschokolade, Dörrpflaume



(ARABICA)



(ROBUSTA)

ESPRESSO

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN

ESPRESSO (Sorte: Röstmeister / Brühverhältnis 1:2)	1,90 €
DOPPIO ESPRESSO (Sorte: Röstmeister / Brühverhältnis 1:2)	2,90 €
RISTRETTO (Sorte: Bergsport / Brühverhältnis 1:1,5)	1,90 €
LUNGO (Sorte: 190° / Brühverhältnis 1:3,4)	1,90 €
KAFFEE AMERICANO (Sorte: Röstmeister) (verlängerter doppelter Espresso)	3,10 €
+ PROBIERE DICH DURCH	0,50 €

Wir bereiten Dir gerne jede Espressosorte deiner Wahl zu

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN MIT MILCH

ESPRESSO MACCHIATO (40 ml) Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:1)	2,30 €
DOPPIO MACCHIATO (80 ml) Doppelter Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:1)	3,30 €
NORMAN (120 ml) Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:5)	2,70 €
CAPPUCCINO (Klein 200 ml / Groß 300 ml)	
KLEIN Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:8)	3,10 €
GROSS Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:8)	4,10 €
FLAT WHITE (200 ml) Doppelter Ristretto Milchschaum (Verhältnis 1:4)	3,50 €
CAFÉ LATTE (300 ml) Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:14)	3,70 €
ICED LATTE (Verhältnis 1:14) Doppelter Espresso Milchschaum Eiswürfel	4,30 €
EISKAFFEE 2 x Vanilleeis Doppelter Espresso Milchschaum	6,50 €
EISVERONESE 2 x Vanilleeis Doppelter Espresso Milchschaum Schoko-Sirup	6,90 €
HAFERDRINK (ODER) LAKTOSEFREIE MILCH	+0,40 €

Wir sind BIO zertifiziert
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

MEHR INFOS ZU →
UNSERER KUHMITLICH





MENÜ

MO. - FR.
8.30 - 16 UHR

MORGENBRÖT (8:30 - 11:30 UHR)



FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 4,90 €
Butter, Marmelade, Croissant

CROQUE MADAME 12,90 €
Toast, Kochschinken, Spiegelei, Sauce Mornay, Gruyère, Senf, Kräuter

HUMMUS STULLE (vegan) 9,90 €
Sauerteigbrot, Kürbishummus, Pilze, Pesto, Tomate, Olive

ARMER RITTER 9,50 €
Brioche, Ei, Banane, Dulce de Leche, Crème fraîche, Granatapfel

DELI (11:30 - 16:00 UHR)



TIM'S PASTRAMI SANDWICH 13,90 €
Pastrami, Roggenbrot, Deli-Krautsalat
Gewürzgurke, Bergkäse, Senf

SUSHI REIS BOWL 9,90 €
MIT ASIATISCH GEBEIZTER LACHSFORELLE
Sushireis, Lachsforelle, frisches & eingelegtes Gemüse,
Teriyaki-Sauce, Goma Dressing, Kräuter
oder **MIT SHIITAKEPILZEN** (veggie)


TEXAS-CHILI-TACO 12,90 €
Langsam geschmorte Rinderbrust/-schulter, Maistortillas,
Mojo verde, Zwiebel, Sriracha-Mayo, Cheddar

TANTAN RAMEN 13,90 €
Schweine-Tare, Nudeln, Hühnerbrühe, Miso,
Sesam, Ei, Chili, Kräuter

SÜSSKARTOFFEL-CEVICHE (vegan) 10,90 €
Süßkartoffel, Tigermilch, Erbse, Kokos, Maracuja,
Physalis, Mais, Kräuter

WLAN: Rehorik Gast
Passwort: Roesterei

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal





MENÜ

SAMSTAG 9-15 UHR

MORGENBRØT

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 4,90 €

Butter, Marmelade, Croissant

CROQUE MADAME 12,90 €

Toast, Kochschinken, Spiegelei, Sauce Mornay, Gruyère, Senf, Kräuter

HUMMUS STULLE [vegan] 9,90 €

Sauerteigbrot, Kürbishummus, Pilze, Pesto, Tomate, Olive

ARMER RITTER 9,50 €

Brioche, Ei, Banane, Dulce de Leche, Crème fraîche, Granatapfel

DELI

TIM'S PASTRAMI SANDWICH 13,90 €

Pastrami, Roggenbrot, Deli-Krautsalat
Gewürzgurke, Bergkäse, Senf

SUSHI REIS BOWL 9,90 €


MIT ASIATISCH GEBEIZTER LACHSFORELLE

Sushireis, Lachsforelle, frisches & eingelegtes Gemüse,
Teriyaki-Sauce, Goma Dressing, Kräuter

oder **MIT SHIITAKEPILZEN** [veggie]

WLAN: Rehorik Gast
Passwort: Roesterei

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal





MENÜ



RESPEKT VOR DEM TIER

Kurze Transportwege
Artgerechte Haltung & schonende Schlachtung
»From nose to tail«
Nachhaltiger Fisch



HOCHWERTIGE, NATÜRLICHE PRODUKTE

Regional & Saisonal
Keine Zusatzstoffe – keine Geschmacksverstärker
Lokale Wirtschaft stärken



NACHHALTIGKEIT & ZERO WASTE

Vytal-Box
Biologisch abbaubare To-Go Verpackungen
Sinnvolle Verwertung von »Küchenabfällen«
Verantwortlicher Umgang mit Ressourcen
Lieferantenmanagement




PRODUKTVEREDELUNG

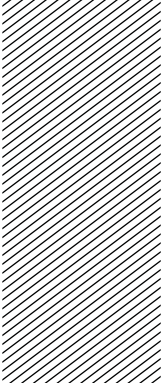
Beizen, räuchern, fermentieren
Innovative und spannende Gerichte
Kreative Küche & Eigenherstellung

»KOKUMI« kommt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie »Mundfülle« – ein intensives, ausgewogenes Geschmackserlebnis. Und genau das bekommt Ihr von unserem Küchenchef Tim. Er spielt mit Aromen, Texturen und Temperaturen und hat den gesamten Prozess selbst in der Hand: vom ursprünglichen Produkt bis zum fertigen Gericht. Dabei experimentiert er mit verschiedenen Verarbeitungsmethoden wie Fermentation, Pökeln und Räuchern. Ein internationales Crossover mit Zutaten, die wir überwiegend aus der Region beziehen. Tradition neu interpretiert – so wie Ihr das von Rehorik kennt.

WLAN: Rehorik Gast
Passwort: Roesterei

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Cafépersonal





DRINKS

↑ HEISS

KALT ↓

BEUTELTEE (0,3 l) (bio)

Früchtetee Hollerbusch	2,90 €
Schwarztee Thiashola FOP	2,90 €
Grüntee Gu Zhang Mao Jian	2,90 €
Kräutertee mit Zitronenverbene	2,90 €

LOSER TEE (0,3 l)

Earl Grey	3,30 €
Darjeeling Auslese	3,30 €
Rooibos Orange Kaktusfeige	3,30 €
Grüntee Sencha Mango	3,30 €

CHAI LATTE (0,3 l)

3,30 €

HEISSE SCHOKOLADE (0,3 l)

3,70 €

WASSER (0,37 l / 0,75 l)	2,70 €	5,30 €
--------------------------	--------	--------

SAFT (0,37 l)	3,90 €
---------------	--------

Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit

SAFTSCHORLE (0,37 l)	3,50 €
----------------------	--------

Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit

NOW COLA / SPEZI (0,33 l)	3,30 €
---------------------------	--------

HAUSGEMACHTE LIMONADEN (0,37 l)	3,90 €
---------------------------------	--------

Zitrone-Agave, Rhabarber-Hanf, Basilikum-Limette, Johannisbeer-Minze

HAUSGEMACHTER CASCARA-ICED TEA (0,37 l)	3,90 €
---	--------

Kaffeeirsche-Zitrone

ICED CHAI LATTE	3,70 €
-----------------	--------

Chai, Eiswürfel, Milch

EISSCHOKOLADE	6,50 €
---------------	--------

2 Kugeln Vanilleeis, Milch, Schokosirup

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Cafépersonal



ALKOHOL ↑ BIER DRINKS ↓

EICHHOFENER / HELLES (0,5 l) 3,50 €
EICHHOFENER / RADLER (0,5 l) 3,50 €
EICHHOFENER / PILS (0,33 l) 3,10 €

WELTENBURGER / WEIZEN (0,5 l) 3,90 €
WELTENBURGER / ALK.FREI (0,5 l) 3,90 €

LAMMSBRÄU / ALK.FREI (0,33 l) 3,10 €

APEROL SPRIZZ (0,4 l) 6,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

RHABARBER-HANF SPRIZZ (0,4 l) 6,70 €
Weißer Wermut, Rhabarber-Hanf-Sirup, Prosecco, Soda, Orange

GIN TONIC (mit 0,25 ml Aqua Monaco Tonic)
Mit Rehorik Gin (**Oberpfalz**) 8,90 €
Mit Isle of Harris (**Schottland**) 8,90 €
Mit Rehorik Tauben Gin (**Burghausen**) 8,90 €
Mit alkoholfreiem Siegfried Wonderleaf (**Bonn**) 8,90 €

NEGRONI MACCHIATO 8,90 €
Gin, Weißer Wermut, Campari, Orange

REHORIK FIZZ 9,90 €
Rehorik Gin, Zitrone, Blutorange

JALISCO MULE 10,90 €
Tequila Reposado, Limette, Gurke, Minze, Spicy Ginger



EMPFOHLEN VON UNSEREM
BARCHEF JULIO.

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

WEIN/OFFEN

WEIN DES MONATS (0,1 l / Black & Wine Gewinner) **2,10 €**

SCHAUMWEIN (0,1 l / 0,75 l) //

2010 ADLERFEDER **5,90 € 40,00 €**

Italien | Trentino | Endrizzi (Chardonnay)

Brut | Zarte Briochenoten | Elegante Perlage | Cremig | Weich im Abgang

2019 REHORIK RIESLING SEKT **4,00 € 26,00 €**

Deutschland | Nahe | Dr. Gänz

Extra dry | Leichte Briochenoten | Zarte Perlage

REHORIK SECCO **2,90 € 19,00 €**

Deutschland | Rheinhessen | Kühling

Feine Süße | Blumig mit zart exotischen Noten

WEISSWEIN (0,1 l / 0,75 l) //

2019 REHORIK WEISSWEINCUVÉE **2,70 € 18,00 €**

Deutschland | Pfalz | Rudi Rüttger

Trocken | Blumig & fruchtig | Erfrischende Säure

2019 REHORIK DRACHENHERZ (bio) **3,90 € 25,00 €**

Deutschland | Rheingau | Corvers-Kauter (Riesling)

Trocken | Kräftig fruchtig | Integrierte Säure | Mineralisch

ROSÉ (0,1 l / 0,75 l) //

2020 REHORIK ROSÉ **2,70 € 18,00 €**

Deutschland | Pfalz | Rudi Rüttger (Cabernet Sauvignon)

Trocken | Schwarze Johannisbeeren | Knackig & erfrischend

ROTWEIN (0,1 l / 0,75 l) //

2016 REHORIK ROTWEINCUVÉE **2,90 € 19,00 €**

Deutschland | Pfalz | Rudi Rüttger (Merlot / Cabernet)

Trocken | Würzig | Komplexe Struktur

2018 REHORIK SCHLANGENNEST **3,90 € 25,00 €**

Italien | Trentino | Endrizzi (Sangiovese / Cabernet)

Trocken | Reife Beeren im Aroma | Samtiger Abgang



EMPFOHLEN VON UNSEREM
SOMMELIER TEAM MARCO & VIKI.

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal