FRÜH

MO.-FR.
08:30-14:30
SA.
09:00-15:30

CROQUE MADAME **14,90 €**
Kastenweißbrot, Kochschinken, Sauce Mornay, Gruyère, Spiegelei, Pflücksalat

HUMMUS STULLE (vegan) **13,90 €**
Sauerteigbrot, Kürbis-Hummus, Grill-Gemüse, Tomaten, Pflücksalat, Pesto

GRILLED CHEESE (veggie) **15,90 €**
Ruchmehlbrot, Feigen-Zwiebel-Chili-Chutney, Cheddar, Montero swiss, Taleggio, Pflücksalat

REICHER RITTER (veggie) **12,90 €**
Brioche, Landei, Banane, Dulce de Leche, Vanille-Eis, Beeren-Coulis

GRAVED LACHS (pesce) **14,90 €**
Gebeizter Lachs, Kartoffelrösti, Frischkäse, Forellen-Kaviar, Kapern, Zwiebeln, Kren, Pflücksalat

MENÜ:

MO.-FR.
11:30-14:30
SA.
11:00-15:30

ZIEGENKÄSE (veggie) **14,50 €**
Walnuss-Kruste, gepickelter Kürbis, Feldsalat, Vinaigrette, Feige, Brot

OKONOMIYAKI **15,50 €**
Japanischer Pfannkuchenteig, Dashi, Weißkohl, Bacon, Katsu-Sauce, Mayo, Bonito-Flocken, Ingwer

KOREAN TATAR **17,90 €**
Rind, Gochujang, Birne, Lauchzwiebel, Sesamöl, Eigelb, Knoblauch, Nori-Reis-Chip

KARAAGE **15,90 €**
Hühnerschenkelfilet, Teriyaki-Soße, Kimchi-Salat, Wasabi-Mayonnaise, Sesam, Kräuter

PASTA MEETS THAI **17,90 €**
Ravioli, Garnele, Hähnchen, Tom Kha Schaum, Chilli-Öl, Zitronengras, Gaigant, Kräuter

RAMEN (veggie) **16,90 €**
Udon-Nudeln, Umami-Pilz-Brühe, Sesampaste, Miso, Austernpilze, Ei, Sojamilch, Sojasprossen, Lauchzwiebel

PULLED PORK BURGER **17,90 €**
Gesmockter Schweinenacken, Brioche-Bun, Cheddar, Zwiebeln und Gurken, BBQ-Sauce, Deli-Krautsalat, Dijonnaise, Fritten

Wir sind BIO zertifiziert:
DE – ÖKO – 037

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

FILTER

KAFFEE DES MONATS

Monatlich wechselnde Kaffees, Die aktuelle Sorte erfahrt Ihr von unserem Servicepersonal

- **KLEIN** (200 ml) **2,90 €**
- **GROSS** (250 ml) **3,50 €**

BESTIMME ZUERST DEINE ZUBEREITUNGSART

CHEMEX (in der Glaskaraffe / 600 ml) **9,90 €**
Klare Aromenstruktur, zart, betonte Fruchtnoten
(Empfehlung) Gakundu, Sumatra

GRAYCANO (im Kännchen / 320 ml) **5,90 €**
Süß, ausgewogen, samtig, aromatisch
(Empfehlung) La Passeio, Gakundu

AEROPRESS (im Kännchen / 250 ml) **4,70 €**
Stark, vollmundig, balanciert
(Empfehlung) La Cascada, Amazonas

STEMPELKANNE (in der Kanne / 300 ml) **4,70 €**
Stark, vollmundig, balanciert
(Empfehlung) Spätlese, Monsooned Malabar

KAFFEE

WÄHLE DEINE KAFFEESORTE AUS (100 % Arabica)

AFRIKA
(fruchtig)

GAKUNDU (washed) (Kenia) (Chemex / Graycano)*
Hagebutte, rote Beeren, Cranberry

MOKKA (bio) (washed) (Äthiopien) (Graycano)*
Bergamotte, Schokolade, Ahornsirup

Z-AMERIKA
(klassisch)

LA CASCADA (bio) (washed) (Guatemala)
(Graycano / Aeropress)*
Zartbitterschokolade, Rohrzucker, grüner Apfel

LA VICTORIA (bio) (washed) (Honduras) (Graycano)*
Jasmin, Hagebutte, getrocknete Dattel

S-AMERIKA
(klassisch)

AMAZONAS (bio) (washed) (Peru) (Aeropress)*
Nektarine, Kakao, Karamell

LA PASSEIO (pulped natural) (Brasilien) (Graycano)*
Nougat, geröstete Haselnuss, Dörrpflaume

SPÄTLESE (natural) (Brasilien) (Stempelkanne)*
Nougat, geröstete Haselnuss

LA ROCHELA (washed) (Kolumbien) (Stempelkanne)*
Kakao, Zuckerrohr, Sternfrucht

ENTKOFFEINIERT (Kolumbien) (Graycano)*
Schonendes CO_2 Verfahren

ASIEN
(würzig / kräftig)

SUMATRA (wet blue) (Indonesien) (Graycano / Chemex)*
Waldhonig, Kardamom, frisches Holz

MONSOONED MALABAR (monsooned) (Indien)
(Stempelkanne)* Nelke, Popcorn, geröstete Erdnuss

*(von unserer Kaffeeakademie empfohlen)

(Kaffeeblüte)

(Kaffeekirsche)

(Rohkaffee)

(Arabica / geröstet)

Wir sind BIO zertifiziert:
DE – ÖKO – 037

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

ESPRESSO

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN

ESPRESSO (Sorte: Röstmeister / Brühverhältnis 1:2) **2,50 €**

DOPPIO ESPRESSO (Sorte: Röstmeister / Brühverhältnis 1:2) **3,70 €**

RISTRETTO (Sorte: 190° / Brühverhältnis 1:1,5) **2,50 €**

LUNGO (Sorte: 190° / Brühverhältnis 1:3,4) **2,50 €**

KAFFEE AMERICANO (Sorte: Röstmeister) **3,90 €**
(verlängerter doppelter Espresso)

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN MIT MILCH

ESPRESSO MACCHIATO (40 ml) **3,00 €**
Einfacher Espressso | Milchschaum (Verhältnis 1:1)

DOPPIO MACCHIATO (80 ml) **4,10 €**
Doppelter Espresso | Milchschaum (Verhältnis 1:1)

NORMAN (120 ml) **3,10 €**
Einfacher Espresso | Milchschaum (Verhältnis 1:5)

CAPPUCCINO (Klein 200 ml / Groß 300 ml)

- **KLEIN** Einfacher Espresso | Milchschaum (Verhältnis 1:8) **3,70 €**
- **GROSS** Doppelter Espresso | Milchschaum (Verhältnis 1:8) **4,90 €**

FLAT WHITE (200 ml) **4,10 €**
Doppelter Ristretto | Milchschaum (Verhältnis 1:4)

CAFÉ LATTE (300 ml) **4,50 €**
Einfacher Espresso | Milchschaum (Verhältnis 1:12)

CAFÉ VERONESE **4,90 €**
Einfacher Espresso | Milchschaum | Schoko-Sirup

DIRTY CHAI LATTE **5,70 €**
Einfacher Espresso | Chaipulver | Milchschaum

HAFERDRINK (ODER) LAKTOSEFREIE MILCH
OHNE AUFPREIS MÖGLICH

BOHNEN

+ PROBIERE DICH DURCH **+0,50 €**

Wir bereiten Dir gerne jede Espressosorte deiner Wahl zu

ESPRESSOAUSWAHL (100 % Arabica)

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

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

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

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

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 (bio) (washed) (80 % Arabica / 20% Robusta)
(Uganda / Honduras / Indonesien / Brasilien)
Zartbitterschokolade, Passionsfrucht

HERITAGE (bio) FAIRTRADE (Uganda / Nicaragua) (70 % Arabica / 30% Robusta)
Schokolade, Agavensirup, Blutorange

PRIMISSIMO (washed) (Brasilien) (60 % Arabica / 40% Robusta)
Zartbitterschokolade, geröstete Haselnuss

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)

Wir sind BIO zertifiziert:
DE – ÖKO – 037

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

TEE

↑HEISS

KALT↓

TEESPEZIALITÄTEN (Kännchen 0,6 l)

SCHWARZER TEE DARJEELING (Indien) (2-3 min ziehen) **5,30 €**

SCHWARZER TEE ORANGE MIT SCHALE (3-5 min ziehen) **5,30 €**

GRÜNER TEE JAPAN KUKICHA MUEGI (bio) **5,30 €**
(Japan) (3 min ziehen)

GRÜNER TEE LIMETTE INGWER (bio) (2-3 min ziehen) **5,30 €** { AUCH ALS EISTEE
Zitrusschale, Ingwer, Zitronenmyrte, Süßholzwurzel

FRÜCHTETEE ORANGENBLÜTE (bio) (8-10 min ziehen) **5,30 €** { AUCH ALS EISTEE
Zitrusschale, Apfel, Lemongrass, Orangenminze, Zitronenverbene

FRÜCHTETEE ROYAL (bio) (8-10 min ziehen) **5,30 €** { AUCH ALS EISTEE
Holunderbeeren, Aronia-Beeren, Hibiskus,
schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren

KRÄUTER TEE DON CAMILLO (bio) (8-10 min ziehen) **5,30 €**
Hagebutten, Zitrus-Schalen, Lemongrass, Kamillenblüten,
Krauseminze, Zitrusöl

ROOIBUSCH ORANGE-SANDDORNBEERE **5,30 €**
(8-10 min ziehen) Zitrusschale, Sanddornbeere, Ringelblumenblätter

CHAI LATTE (0,3 l) **4,30 €**

MATCHA LATTE (0,3 l) **4,70 €**

ICED CHAI LATTE (0,37 l) **4,50 €**
Chai, Eiswürfel, Milch

MATCHA PEACH LATTE (0,37 l) **6,10 €**
Matcha-Tee, Pfirsich-Sirup, Eiswürfel, Milch

DRINKS

KALTE KAFFEESPEZIALITÄTEN

COLD BREW (0,37 l) — **4,50 €**
Sanft, Schokoladen Noten, fruchtig

ESPRESSO TONIC (0,37 l) — **5,90 €**
Doppelter Espresso, Tonic

ICED LATTE (0,37 l)
Doppelter Espresso, Eiswürfel, Milch — **5,70 €**

AFFOGATO — **4,10 €**
Einfacher Espresso, Vanilleeis

EISKAFFEE — **7,50 €**
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Milch

EISVERONESE — **8,10 €**
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Schokosirup, Milch

HEISSE SCHOKOLADE (0,3 l) — **4,50 €**
Hausgemachtes Schokoladensirup, Milch

EISSCHOKOLADE — **7,10 €**
Hausgemachtes Schokoladensirup, Vanilleeis, Milch

TAFELWASSER (0,37 l) — **3,30 €**
spritziges oder stilles filtriertes Wasser

MINERALWASSER (0,75 l) — **6,10 €**
spritziges oder stilles Quellwasser

SAFT (0,37 l) — **4,90 €**
Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit

SAFTSCHORLE (0,37 l) — **4,00 €**
Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit

NOW COLA / SPEZI (bio) (0,33 l) — **4,10 €**

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,37 l) — **4,30 €**
Saisonal wechselnde Limos. Die aktuellen erfahrt Ihr von unserem Servicepersonal

KRAFTLIMO (bio) (0,33 l) — **4,10 €**
Kaffeekirsch-Limonade

Wir sind BIO zertifiziert:
DE – ÖKO – 037

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

ALKOHOL

↑BIER

DRINKS↓

EICHHOFENER / HELLES (0,5 l)	**4,30 €**
RIEDENBURGER UR HELLES (bio) (0,5 l)	**4,30 €**
RIEDENBURGER KELLER PILS (bio) (0,33 l)	**3,90 €**
RIEDENBURGER / WEIZEN (bio) (0,5 l)	**4,50 €**
RIEDENBURGER WEIZEN / ALK.FREI (bio) (0,5 l)	**4,50 €**
RIEDENBURGER FEINHOPFIG / ALK.FREI (bio) (0,33 l)	**3,90 €**

PASSION TONIC / ALK.FREI **5,50 €**
Maracuja, Tonic

0% SPRIZZ / ALK. FREI **8,10 €**
Apéritif Blood Orange, alk. frei Prosecco, Soda, Orange

APEROL SPRIZZ **8,10 €**
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

CRAZY SPRIZZ **8,10 €**
Weißer Wermut, Geschmack nach Wahl, Prosecco, Soda, Zitrone

GIN TONIC (mit 0,25 ml Aqua Monaco Tonic)
Rehorik Gin, Tonic **10,90 €**

COCO KRAFT **9,50 €**
Coco Ganzel (Pet Nat Sekt), Kraftlimo, Zitrone

BASIL SMASH **11,90 €**
Rehorik Gin, Limetten, Basilikum, Zucker

RÖSTMEISTER MARTINI **12,90 €**
Wodka, Doppelter Röstmeister-Espresso,
Rehorik Spätlese-Kaffeelikör, Orangen Likör

WEIN/OFFEN

WEIN DES MONATS (0,1 l / Black & Wine Gewinner) **4,50 €**

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

REHORIK RIESLING SEKT **6,00 €** **33,00 €**
Deutschland | Nahe | Dr. Gänz
Brut | Elegante Beerennoten | Feine Perlage | Langer Nachgang

REGENSBURGER ROSÉ SEKT **6,00 €** **33,00 €**
Deutschland | Nahe | Dr. Gänz
Extra dry | Leichte Briochenoten | Zarte Perlage

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

DRACHENHERZ (bio) **5,00 €** **31,00 €**
Deutschland | Rheingau | Corvers-Kauter (Riesling)
Trocken | Kräftig fruchtig | Mineralische Säure

REHORIK SAUV. BLANC (bio) **4,00 €** **26,00 €**
Deutschland | Rheinhessen | Kühling
Trocken | Cassis- & Holundernoten | Knackig & erfrischend

ROSÉ (0,1 l/0,75 l)

SALAMANDERSTEIN (bio) **5,00 €** **31,00 €**
Deutschland | Rheingau | Corvers-Kauter (Spätburgunder Rosé)
Trocken | Walderdbeere & Himbeere | Frisch & beschwingt

REHORIK ROSÉ (bio) **4,00 €** **26,00 €**
Deutschland | Rheinhessen | Kühling
Trocken | kräftig beerig | fruchtig & unkompliziert

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

2022 FEINER VIERBEINER **5,00 €** **31,00 €**
Italien | Piemont | Dogliani il Generale (Dolcetto)
Trocken | Elegant & frisch fruchtig | Feines Tannin

← **FRAGT NACH UNSERER TREUEKARTE!**
LUST AUF MEHR WEIN?
Dann probier dich durch unser wechselndes Angebot.

EMPFOHLEN VON UNSEREM SOMMELIER TEAM

Wir sind BIO zertifiziert:
DE – ÖKO – 037

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