

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 Massenröstung 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.

SOWDEN - Soft Brew Coffee

Ab sofort können Sie unsere Spezialitätenkaffees auch aus der Sowden-Kanne genießen. Dieses durchdachte, schonende Brühverfahren gewährleistet höchsten Kaffeegenuss und bringt die feinen Aromen unserer exklusiven sortenreinen Kaffees bestens zur Geltung.

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.

Auf Wunsch bieten wir interessierten Genießern gerne Degustationen an.
Fragen Sie unsere SAMOCCA-Servicekräfte

Index der Inhaltsstoffe

- | | |
|--------------------------|---|
| (1) Geschmacksverstärker | (7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur |
| (2) Antioxidationsmittel | (8) Kann produktionsbedingt Spuren von Nüssen und Sesam enthalten |
| (3) Konservierungsstoffe | (9) Süßstoffe |
| (4) Farbstoffe | (10) Aspartam |
| (5) Phosphate | |
| (6) Schwefeldioxide | |

SPEZIALITÄTENKAFFEE

PRO TASSE € 2,50

PRO KANNE, ZWEI TASSEN € 4,90

Uganda

Bukonzo (fair, organic)

Die gewaschene, fruchtige Arabica-Bohne mit feinen Zwischentönen ist ein besonderes Geschmackserlebnis.

Ausgezeichnet mit der

Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2017

Honduras

Capucas SHG (organic)

Ein hoch aromatischer Kaffee, der sich mit seinen Frucht- und Zartbitter-Noten angenehm feinherb in den Gaumen legt.

Guatemala

La Cascada Estate SHB

Die Arabica-Typen Bourbon und Caturra sorgen für einen Kaffee mit blumigem Aroma und einem an Zitrusfrüchte erinnernden, lang anhaltenden Geschmack.

Indien

Monsooned Malabar AA

Dieser Kaffee trägt den Geschmack des Monsuns, ein besonderes Aroma. Sehr säurearm und sehr gut verträglich.

Honduras

Roter Catuai SHG

Dieser hochwertige Meáambar-Direktimport von der Finca El Pastal besticht geschmacklich durch seine fruchtig süße Note.

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2018

Äthiopien

Sidamo Grade 2, washed (fair, organic)

Süßes, blumiges Aroma mit leichtem Geschmack. Dieser Kaffee verwöhnt rund und sanft Ihren Gaumen.

Kolumbien

Sierra Nevada Excelso Scr. 14 (fair, organic)

Dieser Fairkaffee besticht mit seiner fruchtigen Note - frisch und luftig belebt er den Gaumen.

Ruanda

SI Gourmet Café

Dieser fully washed Arabica-Spitzenkaffee entfaltet durch unser schonendes Röstverfahren seine nachhaltigen, komplexen Aromen mit zarter Schokoladennote.

Indonesien

Sumatra Mandheling Gr. 1 (fair, organic)

Die würzige Bohne mit ausgewogenem und trockenem Geschmack verführt gleich zum nächsten Schluck.

Eine detaillierte Zutatenübersicht ist an der Theke hinterlegt und steht jederzeit zu Ihrer Information zur Verfügung.

UNSERE MEISTERSTÜCKE

Peru

Arabica Grade 1 (fair, organic)

Bekömmliche, milde, leicht nussige Spezialität von der peruanischen Kaffee-Kooperative Cecovasa

Brasilien

Fazenda Rainha Yellow Bourbon

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße. Besonders gut als Nachmittagskaffee geeignet.

Guatemala

Antigua SHB Los Volcanes

Die feinerbe Bohne mit Zartbitter- und Zitrusfruchtnote zeichnet sich besonders durch ihren lang anhaltenden Körper im Gaumenbereich aus.

Gourmet Maestro

Eine Mischung aus vier sortenreinen Bohnen mit einem Hauch von Zartbitter, herb und fein. Sehr gut für Vollautomaten geeignet.

Gourmet SAMOCCA Kaffee (fair, organic)

Dieser kräftige Blend aus zwei fair gehandelten Arabica-Bohnen überzeugt mit einer feinerben, spritzigen Note und einem Hauch von Mokka-Aroma

KAFFEE/ESPRESSO

Espresso	€ 1,70
Espresso doppio	€ 2,60
Espressi Macchiato	€ 2,80
Espresso Cortado	€ 2,20
mit Milch, Sahne, Zucker und Zimt	
Espresso con Panna	€ 2,20
Espresso Bicerin	€ 2,20
mit Kakao und Milchschaum im Glas	
Café Crème	€ 2,10
Café Crème entkoffeiniert	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,60
Cappuccino à la Samocca	€ 2,70
Cappuccino mit Ghirardelli-Trinkschokolade	
Cappuccino à la Panna	€ 2,50
Cappuccino mit Sahne	
Cappuccino à la Chili	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,70
Milchkaffee	€ 2,80

Koffeinfreier Kaffeegenuss

Alle Kaffeevarianten (ausgenommen Espresso) können auch mit dem entkoffeinierten CO₂ zubereitet werden.

Zubereitung mit Sojadrink, Kokos-Reis-Drink oder Flavour

Alle Kaffeesorten auf Wunsch mit Sojadrink, Kokos-Reis-Drink oder Flavour (Auswahl siehe nächste Seite).

SCHOKOLADE / MILCH / TEE

Heiße Ghirardelli-Trinkschokolade ohne Sahne	€ 2,20
Heiße Ghirardelli-Trinkschokolade mit Sahne	€ 2,50
Heiße Milch/Sojadrink/ Kokos-Reis-Drink	€ 2,00
Heiße Milch/Sojadrink/ Kokos-Reis-Drink mit verschiedenen Flavours	€ 2,40
Aufpreis pro Flavour	€ 0,40
Geschmacksrichtungen: Almond Mocca, Amaretto, Banane, Karamell, Haselnuss, Honig, Macadamia, Schokolade, Vanille.	

Teahouse Exclusives pro Tasse € 2,20
Darjeeling, Herbs & Honey, Peppermint, Oriental Apple, Cozy Herbal Fruit, Exotic Rooibos, Fine China Sencha, Kamille Apfel Ingwer

Erblich-Tee € 3,00
Aus schwarzen oder weißen Teeblättern in der Tea for One-Kanne. Zweiter Aufguss möglich (ohne Aufpreis)

Spiced Chai Latte ⁽⁸⁾ € 2,70
Matcha Latte ⁽⁸⁾ € 2,90

SUMMERTIME SWEET

Hausgemachter Hibiskus-Eistee mit frischer Pfefferminze 0,5l € 3,20

Das Eis ⁽⁸⁾

bio, fair, glutenfrei - unsere Sorten:

Klassische Eiscreme: Choco Trinitario, Vanilla Traditionale

Veganes Eis: Himbeere, Mango Madras, Double Nut, Peanut-Raspberry

Kleine Portion € 1,80

2 kleine Kugeln

Große Portion € 2,90

2 große Kugeln

Eis-Sandwich (vegan) ⁽⁸⁾ € 2,60

Keks und Erdnussbutter mit Double Nut-Eis oder Peanut-Raspberry

Frappé Olé Espresso € 3,50

Frappé Vanille mit 1 Kugel Vanilleeis und Espresso

Frappé alla frutta € 3,20

Frappé Joghurt mit Beerenmix

Frappé Cioccolata ⁽⁸⁾ € 3,50

Frappé Schoko mit Nuss-Eis und Amaretto-Flavour

Latte Macchiato freddo ^(3,4) € 3,00

mit dunkler Schokoladensauce

Eis-Schokolade ^(3,4) mit einer Kugel Eis € 4,20

Eiskaffee mit einer Kugel Eis € 4,20

Espresso Affogato € 3,40

Espresso doppio mit einer Kugel Vanilla Traditionale

Cold Brew € 3,80
mit Eiswürfeln und 1 Flasche Tonic Water (0,2l)

DELI

... als Deli (ausgesprochen „Delli“) werden die unzähligen Delikatessenläden 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.

BAGEL WAHLWEISE MIT:

Banane mit Nuss-Nougat Creme ⁽⁸⁾ vegetarisch	€ 3,20
Erdnussbutter und Zuckerrübensirup ⁽⁸⁾ vegan	€ 3,20
Geifertshofener Sonnentaler ⁽⁸⁾ vegetarisch	€ 3,70
Lachs ^(6,8)	€ 3,70
Parmaschinken ^(2,3,8)	€ 3,70
Putenbrust ^(2,3,8)	€ 3,50
Frischkäsevariation vegetarisch	€ 3,20
Tomate-Mozzarella vegetarisch	€ 3,20
Sucuk, Lammbos und Ajvar ^(1,2,3,8)	€ 3,70
Ajvar und Ofengemüse ^(3,8) vegan	€ 3,50
Apfelschmalz, Tofu Black Forest ⁽⁸⁾ vegan	€ 3,70

Ein Bagel ist ein einfaches, kreisrundes, koscheres Gebäck mit einem Loch in der Mitte. Das Besondere am Bagel verleiht ihm sein Werdegang, denn in teigigem Zustand lässt man den Bagel zwei Tage lang bei 2°C ruhen, damit sich die bageltypische Haut bilden kann. So wird er weich, zäh und dennoch knusprig.

Bagel	€ 1,20
Bagel glutenfrei	€ 1,20
Brezel	€ 1,00
Butterbrezel	€ 1,40
Lachsbrezel	€ 2,60
Sesamring ⁽⁸⁾	€ 1,40
Croissant natur	€ 1,20
Brot ⁽⁸⁾	€ 1,40
2 Scheiben Kartoffel- oder Körnerbrot oder 3 Scheiben Baguette	
1 Mini-Hefezopf ⁽⁸⁾	€ 1,00
Tiroler Fladen	€ 1,40

SAMOCCA PORTIONEN

	je € 0,60
Butter, Alsan, Honig, Frischkäse pur, Ajvar	
	je € 0,80
SAMOCCA-Hausmarmelade ⁽³⁾ , Rosenblattkonfitüre, Erdnussbutter ⁽⁸⁾ , Frischkäsevariation, Nutella, Apfelschmalz ^(vegan)	
	je € 1,00
Tomaten-Frucht-Salat ^(vegan) , Pistazien-Aufstrich ⁽⁸⁾ , Ofengemüse, geröstete Aubergine, Möhren-Nuss-Dip, Rose-Gurke-Dip	

Smoothies

Unsere Sorten:

Yellow mit Mango, Apfel, Zitrone, Kurkuma und Leinsamen
Red mit Beerenmix, Apfel, Pflaume und Granatapfelsirup

Zubereitung:

Smoothie pur	0,3l € 3,20
auf einer Kugel Eis ⁽⁸⁾	0,3l € 3,60
als kalter Frucht-Schiuma	0,3l € 3,00

Kalter Milchschaum mit Fruchtjoghurt

SOFTDRINKS

James Lind Vitamin-Icetea	
Himbeere Hibiskus	0,33l € 2,80
Matcha Minze	0,33l € 2,80

Trade Island

Sunny Peach	0,33l € 2,50
Pomegranate	0,33l € 2,50

Apfelsaftschorle Ostalb

0,5l € 2,00

Biolimö

Zitrone-Minze	0,33l € 2,40
Apfel-Ingwer	0,33l € 2,40

Fritz

Fritz-Kola ⁽⁴⁾	0,33l € 2,50
Fritz-Kola light ^(4,9,10)	0,33l € 2,50

Fritz-Limo

Orange ^(2,4)	0,33l € 2,50
Melone	0,33l € 2,50
Mischmasch ⁽⁴⁾	0,33l € 2,50

Telnacher Genuss-Limo

Rhabarber-Mirabelle	0,33l € 2,50
Johannisbeere-Holunder	0,33l € 2,50

Telnacher Medium

0,25l € 1,80
0,5l € 3,20

Henry

Tonic Water	0,2l € 2,50
Spicy Ginger	0,2l € 2,50

QUALITÄTSWEINE

Bio-Rotwein „Urschrei“	
Weingut Lorenz, 13,0%	0,25l € 4,70
Bio-Weißwein Riesling	
Weingut Ecovin 12,0%	0,25l € 4,70

BIERE

Kocherreiter Pils	4,8%	0,33l € 2,60
Heubacher Weizenbier	5,2%	0,5l € 3,20
alkoholfrei		0,5l € 3,20
Radler naturtrüb	2,0%	0,33l € 2,50

APERITIF

Sekt Piccolo Vivolino	12%	0,25l € 4,70
PriSecco alkoholfrei		0,2l € 3,00

FRÜHSTÜCKSPAUSE

Frühstücken, wann immer Sie möchten!

Fes Frühstück ^(2,3,4,6) vegetarisch € 7,60

2 Pancakes mit je 1 Portion Orangen-Schoko-Aufstrich, Marmelade, Schafskäsewürfel und schwarze Oliven. Dazu 1 Glas Hibiskustee mit Beerenmix

Marmaris Frühstück ^(1,2,3,4,8) € 8,20

Sesamring, Sucuk-Wurst, Oliven, Schafskäse, geröstete Aubergine, Rosenblütenmarmelade und Honig. Dazu eine Tasse Kaffee oder Tee.

Granada Frühstück ^(1,2,3,8) € 8,20

2 Scheiben Kartoffelbrot, 1 Croissant natur, 1 Portion Frischkäse, pikante Salami, 1 Smoothie Yellow. Dazu ein Espresso „Cortado“.

Grachten Frühstück ^(4,8) vegetarisch € 7,60

1 Donut Crunch, 1 Mini-Hefezopf, 1 Portion Marmelade, 1 Portion Frischkäse pur. Dazu eine Tasse Kaffee oder Tee.

Schwarzwald Frühstück ^(1,2,3,8,9) € 4,80

Tiroler Fladenbrot mit Nusschinken, Apfelschmalz, Essiggurken und Meerrettich

Tiroler Frühstück ⁽⁸⁾ vegan € 4,80

Tiroler Fladen mit Möhren-Nuss-Dip, gerösteten Auberginen und Fetoscheiben



Lugano Frühstück ^(2,3,4,8) vegetarisch, glutenfrei € 8,50

Sonnentaler, Butterkäschtle, Schafskäse, Tomate-Mozzarella, Frischkäsevariation, Apfelschmalz, Ofengemüse, Oliven und 1 Portion Butter. Wahlweise mit Tiroler Fladen oder glutenfreiem Bagel.

New York Frühstück ⁽⁸⁾ vegetarisch, vegan € 5,70

1 Müsli-Variation nach Wahl mit 1 Rosinenbagel, 1 Glas Smoothie, 1 Bowl Joghurt, Sojadrink oder Kokos-Reis-Drink und Banane.

Heimatsmühle Müsli ⁽⁸⁾ vegetarisch, vegan € 3,00

Bio-Chia-Kakao-Crunchy oder Dinkelmüsli wahlweise mit Kokos-Reis-Drink, Sojadrink oder Joghurt.

Zopf & Gsälz ⁽⁸⁾ vegetarisch € 2,90

2 Mini-Hefezöpfe mit Marmelade, Honig und Butter.

Zöpfchen ⁽⁸⁾ vegetarisch € 1,50

1 Mini-Hefezopf, wahlweise mit Nuss-Nougat Creme, Honig, Marmelade oder Butter.

Croissant & Gsälz ⁽⁸⁾ vegetarisch € 2,90

mit Marmelade, Honig und Butter.

Croissant petit ⁽⁸⁾ vegetarisch € 1,50

1 Croissant, wahlweise mit Nuss-Nougat Creme, Honig, Marmelade oder Butter.

Gerne reichen wir auf Wunsch Brot nach!

MITTAGSPAUSE

Serviettenknödel ⁽⁸⁾ vegetarisch € 6,10

Serviettenknödel-Salat mit Mozzarella und Tomaten

Geröstete Auberginen ⁽⁸⁾ vegan € 5,90

mit 1 kleinen Glas Tomaten-Frucht-Salat, veganem Rose-Gurke-Dip und 2 Scheiben Kartoffelbrot

Manti ⁽³⁾ € 5,90

Handgemachte türkische Nudeltäschchen mit Joghurt-Paprika-Sauce

Türkische Art

mit Hackfleischfüllung

Vegetarische Art

gefüllt mit türkischem Weichkäse und Kräutern

SAMOCCA Burgerteller ^(2,8) vegane Variante € 6,10

2 Frikadellen à la SAMOCCA, wahlweise aus 100% Rindfleisch oder Kichererbsen, dazu Ofengemüse aus Broccoli, Lauch, Süßkartoffel und Karotten

Spinatwaffeln ⁽⁸⁾ vegetarisch € 5,20

mit Möhren-Nuss-Dip und einem kleinen Glas Tomaten-Frucht-Salat

Orientalischer Spaghettisalat vegan, glutenfrei € 4,90

auf Rucola-Bett

Pausenbrote ^(3,8) € 2,00

Zwei Scheiben reichlich belegtes Balance Körnerbrot in den Sorten:

Apfelschmalz, Tofu Black Forest, Gurke und Salatblatt ^(3,8) vegan

Butter, Butterkäschtle, Marmelade und Salatblatt vegetarisch

Pikante Salami, Ajvar und Salatblatt ⁽⁸⁾

KAFFEEPAUSE

Brownie ⁽⁸⁾ vegan € 1,90

Donut ⁽⁷⁾ € 1,90

black, white, crunch

Muffin ⁽⁸⁾ € 1,90

choco, lemon, raspberry

Cheesecake glutenfrei € 2,60

Blechkuchen ^(7,8) € 2,40

Crumble in der Bowl € 2,40

lauwarm serviert

Kuchen im 250ml Glas € 2,60

Tartelettes ^(7,8) € 2,40

Himbeere, Zitrone, Schoko

Bitte schauen Sie in unsere Kuchentheke!