

## 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	(8) Kann produktionsbedingt Spuren von Nüssen und Sesam enthalten
(1) Geschmacksverstärker	(9) Süßstoffe
(2) Antioxidationsmittel	(10) Aspartam
(3) Konservierungsmittel	(11) Soja
(4) Farbstoffe	(12) Milch
(5) Phosphate	(13) Ei
(6) Schwefeldioxide	(14) Gluten
(7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur	(15) Hafer
	(16) Senf und Sellerie

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

## SPEZIALITÄTENKAFFEE

PRO TASSE € 2,50

PRO KANNE, ZWEI TASSEN € 4,90



### *Guatemala*

#### **Antigua SHB Los Volcanes**

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

### *Peru*

#### **Arabica Grade 1 (fair, organic)**

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

### *Uganda*

#### **Bukonzo, Wugar Cooperative (fair, organic)**

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

### *Brasilien*

#### **Fazenda Rainha Yellow Bourbon**

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

### *El Salvador*

#### **Finca las Nubes SHG EP (organic)**

Der fruchtig-blumige Kaffee mit seiner angenehmen, zarten Säure wird auf dem reichhaltigen vulkanischen Lehmboden am Fuße des Vulkans Santa Ana angebaut.

### *Indien*

#### **Monsooned Malabar AA**

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

### *Honduras*

#### **Roter Catuai SHG (Direktimport)**

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

### *Äthiopien*

#### **Sheka Forest Coffee (Direktimport)**

Die gewaschene Arabica-Hochland-Bohne aus dem Unesco-Biosphärenreservat Sheka Forest vereint den Geschmack eines weichen, samtigen Cognacs mit dem Aroma der Süßkirsche.

### *Kolumbien*

#### **Sierra Nevada (organic)**

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

### *Indonesien*

#### **Sumatra Mandheling Gr. 1 (fair, organic)**

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

## UNSERE MEISTERSTÜCKE

### Ruanda

#### SI Gourmet Café

Dieser fully washed Arabica-Spitzenkaffee entfaltet durch unser schonendes Röstverfahren seine nachhaltigen, komplexen Aromen mit zarter Schokoladennote. *Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2020*

#### Gourmet Alba

Dieser Blend umspielt den Gaumen mit fruchtigem Traube-Nuss-Aroma mit einem Hauch von Nougat. *Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2019*

#### Fair Espresso Armonico (20% Robusta)

Für Ihren Kaffeegenuss zuhause: Die neu kreierte Armonico-Mischung wurde dieses Jahr mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde prämiert! Der Espresso begeistert mit einem kräftigen Körper und einem ausgewogenen, fruchtig-süßen Aroma. 20% hochwertiger Tansania-Robusta runden das Geschmackserlebnis nachhaltig ab.

## KAFFEE/ESPRESSO

<b>Espresso</b>	€ 1,70
<b>Espresso doppio</b>	€ 2,60
<b>Espressi Macchiato</b>	€ 2,80
<b>Espresso Cortado</b>	€ 2,30
mit Milch, Zucker und Zimt	
<b>Espresso con Panna</b>	€ 2,20
<b>Espresso Bicerin</b>	€ 2,30
<b>Café Crème</b>	€ 2,20
<b>Café Crème entkoffeiniert</b>	€ 2,20
<b>Cappuccino</b>	€ 2,60
<b>Cappuccino à la Samocca</b>	€ 2,70
Cappuccino mit Ghirardelli-Trinkschokolade	
<b>Cappuccino à la Panna</b>	€ 2,60
Cappuccino mit Sahne	
<b>Cappuccino à la Chili</b>	€ 2,80
<b>Latte Macchiato</b>	€ 2,80
<b>Milchkaffee</b>	€ 2,90

#### Koffeinfreier Kaffeegenuss

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

#### Zubereitung mit Pflanzendrink

Alle Kaffeesorten können auf Wunsch mit Haferdrink<sup>(11)</sup> oder Kokos-Reis-Drink zubereitet werden

**Aufpreis für Sahne oder Flavour** € 0,60

#### Hausgemachte Flavours:

Spicy Orange, Hibiskus, Schoko

#### Da Vinci-Flavours:

Amaretto, Karamell, Haselnuss, Vanille.

## SCHOKOLADE / MILCH / TEE

<b>Heiße Ghirardelli-Trinkschokolade ohne Sahne</b> <sup>(8,11,12)</sup>	€ 2,20
<b>Heiße Ghirardelli-Trinkschokolade mit Sahne</b> <sup>(8,11,12)</sup>	€ 2,60
<b>Heiße Milch</b> <sup>(12)</sup> / <b>Haferdrink</b> <sup>(11,15)</sup>	
<b>Kokos-Reis-Drink</b>	€ 2,00
<b>Heiße Milch</b> <sup>(12)</sup> / <b>Haferdrink</b> <sup>(11,15)</sup> / <b>Kokos-Reis-Drink mit verschiedenen Flavours</b>	€ 2,60
(Auswahl siehe vorherige Seite)	

**Teahouse Exclusives** pro Tasse € 2,20  
Jasmine, Balance, Herbs & Honey, Summerfruit, Mint bio, Darjeeling bio, Kamille bio, Rooibos bio

**Erblich-Tee** € 3,20

Aus weißen Teeblättern in der Tea for One-Kanne. Zweiter Aufguss möglich (ohne Aufpreis)

**Spiced Chai Latte**<sup>(8,12)</sup> € 2,70

**Matcha Latte**<sup>(8)</sup> € 2,90

## SUMMERTIME SWEET

**Hausgemachte Eistees** 0,4l € 3,20

in den Sorten

Spicy Orange mit Mango und Pfefferminze

Hibiskus mit Beerenmix und Pfefferminze

#### Das Eis<sup>(8)</sup>

*fair, glutenfrei - unsere Sorten:*

Klassische Eiscreme: Choco Trinitario<sup>(12)</sup>,

Vanilla Traditionale<sup>(12,13)</sup>

Veganes Eis: Himbeere, Vanilla Blueberry Apple<sup>(14)</sup>

**Kleine Portion** € 1,90

2 kleine Kugeln

**Große Portion** € 3,00

2 große Kugeln

**Hausgemachtes Nuss-Baiser**

**mit einer Kugel Eis**<sup>(8,14)</sup> € 3,20

**Frappé Olé Espresso**<sup>(12)</sup> € 3,50

Frappé Vanille mit 1 Kugel Vanilleeis und Espresso

**Frappé alla frutta**<sup>(12)</sup> € 3,50

Frappé Joghurt mit Himbeer-Eis

**Frappé Ciocolata**<sup>(8,11,12)</sup> € 3,50

Frappé Schoko mit Schoko-Eis

und Amaretto-Flavour

**Latte Macchiato freddo**<sup>(3,4)</sup> € 3,00

**Eis-Schokolade**<sup>(3,4,12,15)</sup>

mit 1 Kugel Eis und Sahne € 4,30

**Eiskaffee aus Cold Brew**<sup>(12,13)</sup>

mit 1 Kugel Eis und Sahne € 4,30

**Espresso Affogato**<sup>(12,13)</sup> € 3,40

Espresso doppio mit 1 Kugel Vanilla Traditionale

**Cold Brew** € 3,80

mit Eiswürfeln und 1 Flasche Tonic Water (0,2l)

## DELI

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

<b>Banane mit hausgemachtem Nussmus und Granola</b> (3,8,14,15) <small>vegan</small>	€ 3,50
<b>Mandel-Pistazienmus, Granola und Zuckerrübensirup</b> (3,8,14,15) <small>vegan</small>	€ 3,50
<b>Geifertsh. Pfefferkäse</b> (8,12,14,15) <small>vegetarisch</small>	€ 3,70
<b>Frischkäsevariation</b> (8,12,14,15) <small>vegetarisch</small>	€ 3,30
<b>Tomate-Mozzarella</b> (8,12,14,15) <small>vegetarisch</small>	€ 3,30
<b>Lachs</b> (6,14,15)	€ 3,70
<b>Serrano-Schinken</b> (2,3,8,14,15)	€ 3,70
<b>Putenbrust</b> (2,3,8,14,15)	€ 3,50
<b>Sucuk, Weichkäse und Ajvar</b> (1,2,3,4,12,14,15)	€ 3,70
<b>Tofu Paprika, Aubergine und Tomatensugo</b> (8,14,15) <small>vegan</small>	€ 3,70
<b>Frühlingsgemüse mit Linsen-Hummus</b> (8,14) <small>vegan</small>	€ 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.

<b>Bagel</b> (14,15)	€ 1,20
<b>Brezel</b> (14,15)	€ 1,00
<b>Butterbrezel</b> (12,14,15)	€ 1,40
<b>Lachsbrezel</b> (6,12,14,15)	€ 2,60
<b>Käsebrezel</b> (12,14,15)	€ 2,60
<b>Vegane Liptauer Brezel</b> (11,14,15)	€ 2,60
<b>Croissant natur</b> (12,14,15)	€ 1,20
<b>2 Pancakes</b> <small>glutenfrei, vegan</small>	€ 1,40
<b>Brot</b> (8,14,15)	€ 1,40
2 Scheiben Körnerbrot oder 3 Scheiben Baguette	
<b>Glutenfreies Brötchen</b> (8) <small>glutenfrei, vegan</small>	€ 1,40
<b>2 Kichererbsenwaffeln</b> (8) <small>glutenfrei, vegan</small>	€ 1,40
<b>Sesamring</b> (8,14)	€ 1,40
<b>1 Mini-Hefezopf</b> (8,12,14,15)	€ 1,00
<b>Tiroler Fladen</b> (14,15)	€ 1,40

## SAMOCCA PORTIONEN

	Je € 0,60
<b>Butter, Alsan, Honig, Frischkäse pur</b> (12), Ajvar	Je € 0,80
<b>Hausgemachte Orangenmarmelade</b> (3), <b>Rosenblütenmarmelade</b> (2,3), <b>Mandel-Pistazienmus</b> (8), <b>Kürbiskernmus</b> (8), <b>Frischkäsevariation</b> (1,2), <b>veganer Liptauer</b> (11), <b>Tomatensugo</b>	Je € 1,00
<b>Linsen-Hummus, Mango-Gurken-Salat, Paprika-Tofu-Salat</b> (2,3), <b>Ofengemüse, geröstete Auberginen</b> (8,11)	

## SMOOTHIES

**Yellow** mit Mango, Apfel, Zitrone, Kurkuma und Leinsamen  
**Red** mit Beerenmix, Apfel, Pflaume und Granatapfelsirup (3,4)

Zubereitung:

<b>Smoothie pur</b>	0,3l € 3,20
<b>auf einer Kugel Eis</b>	0,3l € 3,60
<b>als kalter Frucht-Schiuma</b> (12)	0,3l € 3,00

Kalter Milchschaum mit Fruchtピューree

## SOFTDRINKS

<b>Hey Dude Eistee</b>	
Zitrone	0,33l € 2,50
Wassermelone	0,33l € 2,50

<b>Apfelsaftschorle Ostalb</b>	0,5l € 2,20
--------------------------------	-------------

<b>GUA Limo</b>	
Ingwer-Kurkuma	0,33l € 2,50
Yuzu	0,33l € 2,50
Lemongras	0,33l € 2,50

<b>Fritz</b>	
Fritz-Kola	0,33l € 2,50
Fritz-Kola light	0,33l € 2,50

<b>Fritz-Limo</b>	
Orange (2,4)	0,33l € 2,50
Mischmasch (4)	0,33l € 2,50

<b>Teinacher Genuss-Limo</b>	
Rhabarber-Mirabelle	0,33l € 2,50
Johannisbeere-Holunder	0,33l € 2,50

<b>Teinacher Medium</b>	0,33l € 2,20
-------------------------	--------------

<b>Henry</b>	
Tonic Water	0,2l € 2,50
Spicy Ginger	0,2l € 2,50

## QUALITÄTSWEINE

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

## BIERE

<b>Kocherreiter Pils</b>	4,8%	0,33l € 2,80
<b>Heubacher Weizenbier</b>	5,2%	0,5l € 3,50
<b>alkoholfrei</b>		0,5l € 3,20
<b>Radler naturtrüb</b>	2,0%	0,33l € 2,60

## APERITIF

<b>Schwäbischer Kir</b>	5%	0,2l € 3,80
<b>Schwäbischer Cider feinherb</b>	4%	0,33l € 2,60
<b>Sekt Piccolo Vivolino</b>	12%	0,2l € 4,70
<b>PriSecco alkoholfrei</b>		0,2l € 3,50

## FRÜHSTÜCKSPAUSE

*Frühstücken, wann immer Sie möchten!*

**Sheka Frühstück** <sup>(2,3,6,8,15)</sup> vegan, glutenfrei € 6,90

2 Bananen-Pancakes mit je 1 Portion Kürbiskernmus, Haselnussmus und Mandel-Pistazienmus, 1 Portion Gurken-Mango-Salat sowie 1 Tasse Sheka-Kaffee.

**Marcala Frühstück** <sup>(2,3,8)</sup> glutenfrei € 8,60

1 Brötchen und 2 Kichererbsen-Waffeln mit je 1 Portion Paprika-Tofu-Salat, Linsenhummus, Sucusuk und 4 Scheibchen Lammbert. Dazu 1 Tasse Roter Catuai oder Tee.

**Granada Frühstück** <sup>(1,2,3,6,8,12,14)</sup> € 8,30

Baguette, 1 Croissant, Mango-Gurkensalat, 1 Portion Frischkäse, pikante Salami und 1 kleiner Smoothie Yellow. Dazu 1 Tasse Kaffee oder Tee.

**Grachten Frühstück** <sup>(4,7,8,12,14,15)</sup> vegetarisch € 7,80

1 Donut Crunch, 1 Mini Hefezopf, Frischkäse und Marmelade. Dazu eine Tasse Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.

**Paddington** <sup>(8)</sup> vegetarisch, glutenfrei € 6,10

1 geröstetes, glutenfreies Brötchen, je 1 Portion Butter, Haselnussmus und hausgemachte Orangenmarmelade. Dazu 1 Stück Caramel Apple Pie.

**Schwarzwald Frühstück** <sup>(1,2,3,5,6,14,15)</sup> € 4,80

Tiroler Fladenbrot mit Nusschinken, Apfelschmalz, Essiggurken und Meerrettich.

**Tiroler Frühstück** <sup>(2,3,11,14)</sup> vegan € 4,80

Tiroler Fladen mit Paprika-Tofu, Linsen-Hummus und Ofengemüse.



**Lugano Frühstück** <sup>(2,3,4,8,12,15)</sup> vegetarisch, glutenfrei € 8,60

Pfefferkäse, Lammbert, Tomate-Mozzarella, Frischkäsevariation, veganer Liptauer, 2 Kichererbsen-Wafflecken und Linsen-Hummus. Dazu 1 Tiroler Fladen und ein Sesamring oder zwei glutenfreie Brötchen.

**New York Frühstück** <sup>(8,14)</sup> vegetarisch, vegan € 5,90

Hausgemachtes Granola mit Bananen und 1 Bowl wahlweise mit Joghurt, Haferdrink oder Kokos-Reis-Drink. Dazu 1 Rosinen-Bagel und 1 kleines Glas Smoothie.



**Müsli** <sup>(8,14)</sup> vegetarisch, vegan € 3,00

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

**Zopf & Gsälz** <sup>(8,12,14,15)</sup> vegetarisch € 2,90

2 Mini-Hefezöpfe mit Marmelade, Honig und Butter.

**Zöpfchen** <sup>(8,12,14,15)</sup> vegetarisch € 1,50

1 Mini-Hefezopf wahlweise mit Kürbiskernmus, Honig, Marmelade oder Butter.

*Gerne reichen wir auf Wunsch Brot nach!*

## MITTAGSPAUSE

**Geröstete Süßkartoffel-Gnocci** <sup>(8)</sup> vegan € 5,40  
mit Paprika-Tofu-Gemüse und Auberginenscheiben

**Manti** <sup>(3,12,13,15)</sup> € 6,50

Handgemachte türkische Nudeltäschchen mit Joghurt-Paprika-Sauce

*Türkische Art*

mit Hackfleischfüllung

*Vegetarische Art*

gefüllt mit türkischem Weichkäse und Kräutern

**SAMOCCA Burgerteller** <sup>(2,8)</sup> vegane Variante € 6,50

2 Frikadellen à la SAMOCCA, wahlweise aus 100% Rindfleisch oder Kichererbsen. Dazu Ofengemüse aus Broccoli, Zuckerschoten, Mairübchen, Fenchel und Kohlrabi

**Kichererbsen-Waffeln** <sup>(8)</sup> vegetarisch, vegan, glutenfrei € 3,50

mit Tomaten-Sugo, Tomatenscheiben und wahlweise Aubergine (vegan) oder Mozzarella (vegetarisch)

**Arabica Teller** <sup>(8,12)</sup> vegetarisch, glutenfreie Variante € 5,40

Gebackener Weichkäse, Auberginenscheiben und Paprika-Tofu-Gemüse mit glutenfreiem Brötchen oder Sesamring

**Pausenbrote** € 2,30

Zwei Scheiben belegtes Balance Körnerbrot oder glutenfreies Brötchen in den Sorten:

*Veganer Liptauer, Tofu Black Forest, Zwiebeln und Salatblatt* <sup>(2,3,8,11)</sup> vegan

*Spiegelei, Butter und Salatblatt* <sup>(3,8,12,13)</sup> vegetarisch

*Lammbert, Marmelade, Butter*

*und Salatblatt* <sup>(3,8,12)</sup> vegetarisch

*Salami, Tomate, Pesto und Salatblatt* <sup>(2,3,4,5,6,8)</sup>

## JUNIOR DELI

**Hipp-Gläschen** € 1,50

190g, verschiedene Sorten auf Nachfrage

## KAFFEEPAUSE

**Brownie** <sup>(8)</sup> vegan € 1,90

**Donut** <sup>(7,8,12,13)</sup> € 1,90

black, white, crunch

**Muffin** <sup>(8,12,13)</sup> € 1,90

choco, raspberry

**Cheesecake** <sup>(12,13)</sup> glutenfrei € 2,90

raspberry, caramel apple pie

**Blechkuchen** <sup>(7,8,12,13)</sup> € 2,40

**Crumble in der Bowl** <sup>(12,13)</sup> € 2,40

lauwarm serviert

**Kuchen im 250ml Glas** <sup>(12,13)</sup> € 2,60

*Bitte schauen Sie in unsere Kuchentheke!*