

## 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.*

### 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

## SPEZIALITÄTENKAFFEE

PRO TASSE € 2,70

PRO KANNE, ZWEI TASSEN € 5,10

### *Unser Hauskaffee!*

#### **Organic Fairkaffee Gourmet Samocca**

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

### *Guatemala*

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

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

### *Brasilien*

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

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

### *Indien*

#### **Monsooned Malabar AA**

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

### *Indonesien*

#### **Bio Fair Kaffee Sumatra Mahara**

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

### *Honduras*

#### **Bio Kaffee Capucas SHG EP**

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

### *Mexiko*

#### **Bio Kaffee Oro Arabica washed**

Liebhaber heller Röstungen kommen mit diesem Spitzenkaffee voll auf ihre Kosten – cremig-weich mit ausgewogenen, fruchtig-milden Sauerkirsch-Aromen verwöhnt dieser Kaffee Zunge und Gaumen!

### *Uganda*

#### **Bio Fair Kaffee Bukonzo**

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

#### Index der Inhaltsstoffe

- (1) Geschmacksverstärker
- (2) Antioxidationsmittel
- (3) Konservierungsstoffe
- (4) Farbstoffe
- (5) Phosphate
- (6) Schwefeldioxide
- (7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur
- ☉ vegan

(8) Kann produktionsbedingt Spuren von Nüssen und Sesam enthalten

- (9) Süßstoffe
- (10) Aspartam
- (11) Soja
- (12) Milch
- (13) Ei
- (14) Gluten
- (15) Hafer
- (16) Senf und Sellerie
- ☉ vegetarisch

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

## UNSERE MEISTERSTÜCKE

### Honduras

#### Roter Catuai SHG (Direktimport)

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

### 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*

### 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.

*Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2021*

## KAFFEE/ESPRESSO

Zubereitet mit Gourmet Lectura Kaffee oder Espresso Hellenstein

<b>Espresso</b>	<b>€ 1,70</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Café Crème</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Café Crème entkoffeiniert</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Cappuccino à la Samocca</b>	<b>€ 2,90</b>
Cappuccino mit Trinkschokolade	
<b>Cappuccino à la Panna</b>	<b>€ 2,90</b>
Cappuccino mit Sahne	
<b>Latte Macchiato</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>€ 3,00</b>

#### Kaffee mit Sojadrink oder Haferdrink

Alle Kaffeesorten können auf Wunsch mit Sojadrink oder mit Haferdrink zubereitet werden.

#### Koffeinfreier Kaffeegenuss

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

**Aufpreis für Sahne oder Flavour € 0,80**

#### Hausgemachte Flavours:

Spicy Orange, Hibiskus, Spiced Chai

#### Da Vinci-Flavours:

Verschiedene Sorten auf Nachfrage

## SCHOKOLADE / MILCH / TEE

**Blömboom. Cocoa. Affenstark € 3,60**

#### Milk Choc Drops

Milchschokoladen-Drops mit 37% Kakaoanteil

#### Dark Choc Drops

Dunkle Schokoladen-Drops mit 72% Kakaoanteil

#### White Choc Drops

Weißer Schokoladen-Drops mit 30% Kakaoanteil

#### Schon mal geschlürft?

**Schlürf-Tee** rein und gut

**Tasse € 2,80**

In den Sorten:

Hilde (Früchtetee)

Jantje (Jasmin-Grüntee mit ganzen Himbeeren)

Fiete (Wasserminze und Eisenkraut)

Fritjof (Darjeeling)

Telse (Rotbuschtee)

Klara (magenmilder Kamille-Apfeltee)

#### Erbblüh-Tee

**€ 3,50**

Die Erblüh-Tee-Kugel aus schwarzen oder weißen Teeblättern entfaltet ihr Geheimnis, wenn sie in eine Kanne mit kochendem Wasser gegeben wird, denn dann steigt in faszinierender Weise die eingebettete Blüte aus ihr hervor. Zweiter Aufguss möglich (ohne Aufpreis)

#### Chai Latte

**€ 3,00**

Spiced Chai Latte <sup>(5)</sup>

Zubereitung wahlweise mit Kuhmilch, Hafer- oder Sojadrink ☺

## WINTER SPECIAL

#### Goldene Milch <sup>(8,12)</sup>

**€ 3,20**

Wahlweise mit Kuhmilch oder Haferdrink

#### Irish Coffee <sup>(12,13)</sup>

**5% € 3,90**

Kaffee mit Whisky und Sahne

#### Spicy Orange Punsch <sup>(8,12)</sup>

**€ 3,90**

mit Sahne

#### Hibiskus-Wintertee <sup>(8)</sup>

**€ 3,20**

## 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:

<b>Veganer Obazda mit Oliven</b> (8,14,15) ☉	€ 3,70
<b>Lachs und Meerrettich-Sahne</b> (6,8,12,14)	€ 4,90
<b>Tomate-Mozzarella</b> (8,12,14) ☉	€ 3,70
<b>Bergkäse und Pesto</b> (3,5,8,12,14) ☉	€ 4,00
<b>Nusschinken &amp; hausgemachtes Apfel-Chili Chutney</b> (3,5,8,12,14)	€ 4,40
<b>Camembert &amp; gehackte Walnüsse</b> (13,8)	€ 4,40
<b>Hüttenkäse, Apfel &amp; Ahornsirup</b> (3,8,12,14) ☉	€ 3,70
<b>Mandel-Sesam-Räuchertofu &amp; Tomatenaufstrich</b> (8,11,14) ☉	€ 4,00
<b>Banane mit Mandel-Pistazienmus und Granola</b> (3,8,14) ☉	€ 3,70

Alle Bagel auf Wunsch auch geröstet

Ein Bagel ist ein einfaches, kreisrundes 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. Erfunden wurde der Bagel angeblich 1683 von einem jüdischen Bäcker in Wien.

### YOUR CHOICE...

<b>Bagel</b> (14,15)	€ 1,20
<b>Brezel</b> (14)	€ 1,20
<b>Butterbrezel</b> (12,14)	€ 1,60
<b>1 Mini-Hefezopf</b> (12,14)	€ 1,00
<b>2 Scheiben Körnerbrot</b> (14)	€ 1,40
<b>1 Croissant</b> (12,13,14)	€ 1,20

<b>Portion</b>	
<b>Butter</b> (12)	€ 0,80
<b>Alsan</b> ☉	€ 0,80
<b>Marmelade hausgemacht</b> (3)	€ 0,80
<b>Pekannussmus hausgemacht</b> (8) ☉	€ 0,80
<b>Honig</b>	€ 0,80
<b>Frischkäse pur</b> (12) ☉	€ 1,00
<b>Hüttenkäse</b> (12) ☉	€ 1,00
<b>Veganer Obazda</b> (8,15) ☉	€ 1,00
<b>2 Scheiben Lachs</b> (6)	€ 3,20
<b>Weiches Ei</b> (13)	€ 1,20
<b>Tomatenaufstrich</b> ☉	€ 1,00
<b>Zitronen-Pfeffer-Butter</b> (12) ☉	€ 1,00
<b>2 Scheiben Nusschinken</b> (2,3)	€ 1,30
<b>3 Scheiben Mandel-Sesam-Tofu</b> (11) ☉	€ 1,20
<b>Linsen-Mango-Salat</b> (12) ☉	€ 1,00

## SMOOTHIES

### Smoothie des Tages:

Täglich wechselndes Angebot hausgemachter Smoothies – bitte fragen Sie unser Personal **0,3l € 3,50**

## SOFTDRINKS

<b>Apfelsaftschorle Ostalb</b>	<b>0,5l € 2,50</b>
<b>GUA Limo</b>	
Holunder-Minze	<b>0,3l € 2,80</b>
Yuzu	<b>0,3l € 2,80</b>
<b>Fritz</b>	
Fritz-Kola	<b>0,33l € 2,80</b>
Fritz Misch Masch	<b>0,33l € 2,80</b>
Fritz Traubenschorle	<b>0,33l € 2,80</b>
Fritz Limo Zitrone	<b>0,33l € 2,80</b>
Fritz Mate	<b>0,33l € 2,80</b>
<b>Teinacher Medium</b>	<b>0,25l € 2,30</b>
	<b>0,5l € 4,00</b>
<b>Ricker Orangensaft</b>	<b>0,2l € 2,90</b>

## QUALITÄTSWEINE

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

## BIERE

<b>Königsbräu</b>	
Zwickel	<b>5,1% 0,33l € 2,80</b>
<b>Härtsfelder</b>	
Premium Weiße Bioland	<b>5,2% 0,5l € 3,50</b>
Hefe-Weizen alkoholfrei	<b>0,5l € 3,00</b>

## APERITIF

<b>Vivolino Sekt</b>	<b>12% 0,25l € 4,70</b>
	<b>12% 0,75l € 13,50</b>
<b>PriSecco alkoholfrei</b>	<b>0,2l € 3,50</b>
	<b>0,75l € 12,90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>12,6% 0,2l € 4,80</b>
Prosecco mit Aperol auf Eis	
<b>Hugo</b>	<b>12% 0,2l € 4,80</b>
Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze auf Eis	

## HARDDRINK

<b>Grappa</b>	<b>38% 2cl € 2,20</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>30% 2cl € 2,20</b>
<b>Sambuca</b>	<b>40% 2cl € 2,20</b>

## FRÜHSTÜCKSPAUSE

*Frühstücken, wann immer Sie möchten!*

**Zöpfles-Frühstück** (3,8,12,13,14) @ € 3,20  
2 Mini Hefezöpfchen mit Butter,  
Marmelade und Honig

**Pancakes** (12,13,14) @ € 4,00  
3 Stück mit Ahornsirup, Marmelade  
und einem kleinen Smoothie

**Brezn Frühstück** (2,4,8,12,13,14,15) @ @ € 2,90  
1 Brezel wahlweise mit Frühstücksei und Butter @  
oder veganem Obazda und Oliven @

**Klassisches Frühstück** (3,5,8,12,14) € 6,50  
3 Mini-Brötchen, Schinken, Käse, Butter und  
Marmelade

**Vive la France** (8,12,13,14) @ € 3,70  
1 Croissant, Marmelade, Butter und Orangensaft

**Nussgenuss-Frühstück** (8) @ € 4,20  
2 Mini-Hefezöpfe und je 1 Portion hausge-  
machtes Nussmus in den Sorten Haselnuss mit  
weißer Schokolade, Pekannuss mit Reismilch-  
schokolade und Mandel-Pistazienmus mit  
weißer Schokolade

**Lachs-Frühstück** (6,8,12,14) € 7,50  
3 Mini-Brötchen, Räucherlachs, Meerrettich-  
Creme und eine Portion Krautsalat

**Granola hausgemacht** (8,11,12,14,15) @ @ € 5,50  
Geröstete Dreikornflocken und Saaten aus  
regionalem Anbau, brauner Zucker, Tahini und  
Kokosöl. Wahlweise mit Joghurt, Kuhmilch,  
Soja- oder Haferdrink

**Veggie-Frühstück** (3,8,11,12,14,15) @ @ € 8,50  
Granola, 2 Vollkornbrote und ein kleiner  
Smoothie wahlweise mit Kuhmilch-Joghurt,  
Käse und Butter @ oder Hafer-Drink, veganem  
Obazda und Alsan @

**Käseköstlichkeiten** (12,14,15) € 8,50  
Camembert (Talhof), Bergkäse, Tomate-Moz-  
zarella, Hüttenkäse, veganer Obazda, Zitronen-  
Pfeffer-Butter, Apfel-Chilli Chutney, 2 Scheiben  
Körnerbrot

**Genießer-Frühstück für 2** (3,5,8,12,14) € 20,50  
Brötchenkorb, 2 Brezeln, Butter, Marmelade,  
Honig, Schinken, Käse, Früchte, Naturjoghurt  
und Orangensaft sowie 2 Tassen Café Crème  
oder Tee

## MITTAGSPAUSE

**Linsen-Mango-Salat** (8) @ € 4,50  
aus Beluga-Linsen mit Mango, Walnüssen, Chili  
und Ingwer

**2 Kaspressknödel** (12,13) @ € 7,50  
mit Krautsalat

**Walnussbolognese** (1,3,8) @ € 5,90  
glutenfrei

**3 Spinatknödel** (8,12,13) @ € 6,50  
mit Buttersoße und geriebenem Käse

**Manti** (3) € 6,90  
Handgemachte türkische Nudeltäschchen  
mit Joghurt-Paprika-Sauce  
**Türkische Art** (12,14) mit Hackfleischfüllung  
**Vegetarische Art** (12,13,14) @  
gefüllt mit türkischem Weichkäse und Kräutern

## WAFEL-TRIO

**Spinatwaffeln** (12,13,14) @ € 4,30  
mit Tomate-Mozzarella überbacken

**Kichererbsenwaffeln** (11,15) @ € 4,50  
überbacken mit veganem Obazda, Mandel-  
Sesam-Tofu, Tomaten und Oliven

**Rote Bete-Waffeln** (6,12,13,14) @ € 4,30  
mit gekochter roter Bete und Meerrettich-Dip

**Leckeres aus dem Suppentopf** @ € 4,20  
Hausgemachte Suppen aus regionalem Gemüse

**Pausenbrote** (1,2,3,5,8) € 3,20  
Zwei Scheiben reichlich belegtes Balance  
Körnerbrot in den Sorten:

*Nusschinken, Frischkäse,  
Apfel-Chili-Chutney und Salatblatt* (1,2,3,5,8,12,14)

*Spiegelei, Frischkäse und Salatblatt* (8,12,13,14) @

*Veganer Obazda, Oliven und Salatblatt* (2,4,8,14,15) @

*Mandel-Sesam-Tofu, Tomatenaufstrich und  
Salatblatt* (8,11,14) @

## LUST AUF WAS SÜSSES?

**Donut gefüllt** (4,7,8,11,12,13,14) € 2,40

**Muffin** (4,7,8,11,12,13,14) € 2,10

**Cookie hausgemacht** (8,11,12,13,14,15) € 2,00

**Gugelhupf hausgemacht** (8,12,13,14) € 2,40

**Kuchen** € 2,80

**Tartelette** (12,13,14) € 2,80

mit saisonalem Obst

**Kuchen im Glas** (12,13) € 2,80

**Portion Sahne** (12) € 1,10

*Bitte schauen Sie in unsere Kuchentheke!*

## WINTERTIME SWEET

**2 hausgemachte Waffeln**  
mit Puderzucker € 2,20

*Wahlweise mit:*

Sahne (12) € 0,90

Vanille-Eis (3,12,13) € 1,20

Apfel-Zimt-Eis (3) € 1,20