

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

Spisen und Getränke

**Spisen**

Spisen und Getränke

**und**

**Getränke**

Spisen und Getränke

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im LadenCafé aha, einem Ort, an dem sich ein **Vollwertrestaurant** und ein **Weltladen** befinden. Beide Bereiche ergänzen einander. Wenn Sie in unserer Speisekarte hauptsächlich “Vollwertiges” finden, heißt das nicht, dass Sie ein rein vegetarisches Angebot erwartet. Aber Sie können sicher sein, dass Sie bei uns zu einem hohen Prozentsatz Gesundes finden, denn

- mindestens 70 % aller Produkte, die in unserer Küche verarbeitet werden, stammen aus **nachhaltigem Anbau**. Wir beziehen diese Lebensmittel sowohl von dem Großhändler *Naturkost Erfurt* als auch von regionalen Anbietern (*Gut Gamig, Hof Mahlitzsch, Ziegenhof Lauterbach, Konditorei Heller, Kräutermühle, Dresdner Hausbrauerei Schwingenheuer, Quartiermeister, PauPau*).
- **Kaffee und Tee** tragen verschiedene Siegel, die sowohl die nachhaltige und gesunde Produktion der Produkte gewährleisten, als auch Sozialstandards prüfen. Dazu reichen wir unraffinierten **Vollrohrzucker**.
- Unsere Speisen werden **generell frisch** zubereitet - Mikrowellen gibt es in unserer Küche nicht. Das erklärt auch die manchmal etwas längeren Wartezeiten.

Wenn Ihnen die Wartezeit auf Ihr Essen zu lang erscheint, dann nutzen Sie die Zeit doch einfach für einen kleinen **Ausflug in unseren Weltladen**. Dieser befindet sich im Untergeschoß, Sie müssen nur einige wenige Treppen überwinden. Im Laden erwartet Sie eine reiche Auswahl verschiedenster fair gehandelter und naturbelassener Produkte: Kaffee und Tee, Getreide, Reis, Gewürze, Süßigkeiten, Zucker, Weine, Schreibwaren aber auch Kunsthandwerk aus aller Welt - Schnitzereien, Specksteinprodukte, Hängematten, Babytragetücher, Spielzeug....

Sollten Sie auch Textilien aus nachhaltiger Produktion suchen, empfehlen wir unseren **NATURTEXTIL- und WELTLADEN auf der Hauptstraße**, in der Nähe des Goldenen Reiters.

Das hervorragende Brot, das Sie im Restaurant zu Salat und Suppen genießen, können Sie ebenso in unserem Weltladen käuflich erwerben wie einen Großteil der Zutaten zu unseren Speisen und die Aufstriche, die unser Frühstücks- und Abendangebot bereichern.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere aktuellen Monatsprogramme. Wir bemühen uns, Speisen, Ausstellungen und Programmpunkte jeweils unter ein gemeinsames Thema zu stellen, Vorträge, Diskussionsabende und Filme runden das jeweilige Monatsthema ab. Vielleicht haben Sie ja Lust, die eine oder andere Veranstaltung zu besuchen.

Es gibt Anlässe, an denen man gern richtig teilhaben möchte und sich die kulinarische Umrahmung von außerhalb sucht. Wir liefern Ihnen gern **Buffets** zu Taufen, Hochzeiten, Geburtstagen etc. - wenden Sie sich einfach mit Ihrem Anliegen an die Servicekräfte, beziehungsweise schauen Sie im Internet unter [www.ladencafe.de](http://www.ladencafe.de) nach, wir haben unser Angebot dort aufgelistet.

Wir bieten Ihnen täglich ein gutes Frühstück von 9-11 Uhr, sonntags bis 14.00 Uhr.

**Sie wollen unsere Speisen zu Hause nachkochen? Unsere eigenen Lieblingsrezepte haben wir in einem schönen aha-Küchenkalender zusammengefasst, den Sie sowohl im Café als auch in einem unserer Läden für 24,90 € erwerben können !**

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

# SUPPEN & EINTÖPFE

<b>Kürbissuppe (vegan)</b> <sup>3</sup> mit Kokosmilch und Sojasoße verfeinert	7,90 €
<b>Sächsische Kartoffelsuppe (vegan)</b> <sup>3</sup>	6,60 €
<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst</b> ♦ <sup>3</sup> ° alternativ <b>mit Tofu-Wurst</b> <sup>3</sup> (vegan)	8,30 € 8,30 €
<b>Linseneintopf nach Art des Hauses</b> <sup>3</sup> (vegan) leicht süß-sauer	6,60 €
<b>Linseneintopf mit Wiener Wurst</b> ♦ <sup>3</sup> ° leicht süß-sauer alternativ <b>mit Tofu-Wurst</b> <sup>3</sup> (vegan)	8,30 € 8,30 €
<b>Alicha Wot, äthiopischer Eintopf (vegan)</b> <sup>3*</sup> ein wunderbarer Eintopf aus Kartoffeln, Weißkraut, Tomaten, und vielen Gewürzen	8,90 €
<b>Maronen-Pastinakensuppe</b> <sup>3</sup> Aus Esskastanien, Pastinaken, und Kartoffeln, abgeschmeckt mit etwas Weißwein	9,80 €

Zu unseren Suppen reichen wir Brot (nicht glutenfrei!)  
der Dresdner Bäckerei Heller.

Alle Suppen sind reichlich bemessen, man kann von ihnen gut satt werden.

## SALATE

<b>Bunte Vielfalt</b>	klein	<b>3,90 €</b>
	groß	<b>7,20 €</b>

Sie können sich die Salate an der Salattheke selbst zusammenstellen.  
Maßgeblich für den Preis ist die Größe des gewählten Tellers.  
Selbstverständlich servieren wir Ihnen Vollkornbrot dazu.

Allergieauslösende Zutaten in den einzelnen Gerichten sind am Tresen erfragbar.

♦ Zusatzstoffe: Natriumcitrat, Dextrose, Ascorbinsäure, Natriumnitrit

\* mit Knoblauch, <sup>3</sup> glutenfrei, ° aus artgerechter Tierhaltung

- Service included. Tip appreciated. -

# HAUPTGERICHTE

Anlässlich unserer Ausstellung "Daily life in Addis" bieten wir Ihnen eine kleine Auswahl äthiopisch beeinflusster Gerichte:

**Alicha Wot, äthiopischer Eintopf (vegan) <sup>3\*</sup>** **8,90 €**  
ein wunderbarer Eintopf aus Kartoffeln, Weißkraut, Tomaten, und vielen Gewürzen

**Braune Linsen in scharfer Soße <sup>3\*</sup>** **9,80 €**  
Aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, verfeinert mit Ingwer, Chili und Berberé

**Doro Wot <sup>°\*3</sup>** **15,90 €**  
Hühnerkeulen mit Tomatensalat aus Kardamom, Ingwer, Paprika, Muskat, Kardamom, abgeschmeckt mit Weißwein, dazu Basmatireis

**Lammfleisch mit grünen Bohnen und Tomaten <sup>°\*3</sup>** **18,80 €**  
fein gewürzt mit Koriander, Paprika, Muskat, Kardamom und Ingwer, auf einem Reisbett serviert

**Backkartoffeln mit Kräuterquark <sup>3</sup>** **8,40 €**  
der leichte Klassiker

**Kichererbsen-Burger mit Roter Bete<sup>3</sup> \*** **9,90 €**  
ein besonderer vegetarischer Burger

**Kartoffel-Wirsing-Auflauf <sup>3</sup>** **10,50 €**  
verfeinert mit Pfeffer, Muskat, Zitronenabrieb und Kümmel

**Wirsing-Quiche** **10,90 €**  
aus Blätterteig, mit Creme Fraiche und Paprika

**Spinatlasagne \*** **11,20 €**  
der aha-Klassiker

**Kartoffel-Risotto <sup>3</sup>** **11,90 €**  
mit Blattspinat, Parmesan, Pfeffer und Muskat

**Spaghetti mit Kürbisragout (vegan)** **12,30 €**  
Aus Hokkaidokürbis, verfeinert mit Kokosmilch, Muskat und Majoran

**Kürbis-Apfel-Tofu-Lasagne** **12,60 €**  
Mit Creme Fraiche verfeinert und Curry, Zimt und Paprika gewürzt

**Rahmwirsing mit Räuchertofu (vegan) <sup>3</sup>** **12,90 €**  
mit Rahm aus Sojasahne, gewürzt mit Muskat und Kümmel

Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portionen zum halben Preis  
mit jeweils 1,- € Aufschlag. Küchenschluss: 23.00 Uhr

\* mit Knoblauch, <sup>3</sup> glutenfrei, <sup>°</sup> aus artgerechter Tierhaltung,

Alle Zutaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte

- Service included. Tip appreciated -

# FÜR DIE KINDER...

...gibt es grundsätzlich alle Gerichte als halbe Portionen  
(wenn sie nämlich dasselbe essen wollen wie die Großen),  
es gibt aber auch :

<b>Nudeln mit Tomatensoße nach Art des Hauses</b> bunte Nudeln mit Käse überbacken	<b>3,90 €</b>
<b>„Nacksche“ Nudeln</b> bunte Nudeln ohne alles, dazu ein kleines Schälchen Ketchup	<b>3,00 €</b>
<b>Gekochte Kartoffeln mit Quark</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kinder-Eierkuchen mit Apfelmus</b> garniert mit Schokosoße	<b>3,30 €</b>
<b>Kinder-Eierkuchen mit Apfelmus &amp; Sahne</b> garniert mit Schokosoße	<b>3,90 €</b>
<b>Grießbrei mit Kirschen</b> dazu Zimt und Zucker	<b>4,50 €</b>

## zusätzlich, ab 16 Uhr

<b>Vollkornbrot mit Käse</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Kartoffel-Ecken mit Dip</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Hausgemachte Falafel mit Joghurt-Dip</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Hausgemachte Pommes Frites aus Süßkartoffeln</b> dazu ein Tomaten-Koriander-Dip	<b>6,90 €</b>
<b>Brot und Aufstrich</b> Wählen Sie aus unserem Angebot: Bruschesto, Chilinake, Basitom, Sendi, Ingwery	<b>5,20 €</b>
<b>Bunter Käseteller, mit Brot und Butter</b>	
klein	<b>6,10 €</b>
groß	<b>9,70 €</b>
mit gekochtem Ei	<b>+ 1,20 €</b>
<b>Käsewürfel</b>	
pur	<b>4,90 €</b>
mit Oliven	<b>6,40 €</b>
<b>Salzstangen</b>	<b>Portion</b> <b>1,90 €</b>
<b>Maniokchips</b>	<b>Portion 30g</b> <b>1,60 €</b>
<b>Erdnüsse, gesalzen</b>	<b>Portion 150 g</b> <b>3,50 €</b>

\*aus fairem Handel    ° aus kontrolliert biologischem Anbau

- Service included. Tip appreciated. -

# DESSERTS

<b>Panna Cotta mit Waldbeerensoße (vegan)</b> aus Soja-Schlagsahne, mit Agar Agar und echter Vanille	<b>5,90 €</b>
<b>Himbeer-Creme</b> aus Sahne, Quark, Honig und Himbeeren, cremig leicht mit Mandeln garniert	<b>3,80 €</b>
<b>Mangodessert</b> aus Sahne, Quark & Mangos	<b>3,80 €</b>
<b>Grießbrei mit Zucker, Zimt &amp; Kirschen</b> auch als Kinderhauptgericht geeignet kann auch mit Sojamilch zubereitet werden (vegan)	<b>4,50 €</b>
<b>Eierkuchen mit Apfelmus</b> garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern	<b>4,20 €</b>
<b>Eierkuchen mit Apfelmus &amp; Sahne</b> garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern	<b>4,60 €</b>
<b>Eierkuchen mit Apfelmus, Eis &amp; Sahne</b> garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern, eine Kugel Vanille-Eis	<b>5,60 €</b>
<b>Apfelstrudel mit Eis und Schlagsahne</b> hausgemachte Leckerei, garniert mit Mandelsplittern	<b>5,90 €</b>

# KUCHEN

<b>Kuchen nach Angebot</b> ° <b>von der Bäckerei Heller</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Gebäck nach Angebot</b> °	<b>2,80 €</b>
<b>Portion Schlagsahne</b> °	<b>0,50 €</b>
<b>Muffins, 2 Stück, glutenfrei</b> aus Schokolade	<b>3,90 €</b>
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Eis und Schlagsahne serviert, garniert mit Mandelsplittern	<b>5,90 €</b>

Wählen Sie den Kuchen aus unserer Kuchenvitrine aus!

° Zutaten aus nachhaltigem Anbau

Allergieauslösende Zutaten in den einzelnen Gerichten sind am Tresen erfragbar.

**- Service included. Tip appreciated -**

# EISKARTE

Wir verwenden ausschließlich Eis der PauPau Manufaktur aus Dresden. Naturbelassene und nachhaltig produzierte Zutaten bilden die Grundlage für dieses hervorragende Eis. Aufgrund der Saisonalität wechseln die Sorten – fragen Sie einfach nach dem aktuellen Angebot.

<b>Kindereisbecher</b> 2 Kugeln Eis° nach Wahl, Gummibärchen *	<b>3,90 €</b>
<b>Eisbecher Schwarz-Weiß</b> 2 Kugeln Schokoladeneis°, 1 Kugel Vanilleeis°, Schlagsahne° & Schokoladensoße	<b>5,50 €</b>
mit Eierlikör	<b>6,90 €</b>
<b>Schwedenbecher</b> 3 Kugeln Vanilleeis°, Apfelmus°, Schlagsahne°	<b>5,90 €</b>
mit Eierlikör	<b>7,10 €</b>
<b>Mangoeisbecher</b> 1 Kugel Vanilleeis°, 2 Kugeln Mangoeis *, Mangopüree *, Schlagsahne°	<b>5,90 €</b>
mit Mangolikör*	<b>7,10 €</b>
<b>Eisbecher „Vegan“</b> 3 Kugeln Eis nach Wahl, bitte fragen Sie nach unseren aktuellen veganen Eissorten, dazu Soja-Joghurt°	<b>5,50 €</b>

Alle Eisbecher können auch mit Sojasahne° serviert werden.  
Jede Kugel Eis zusätzlich kostet **1,50 €**.  
Für den Außenverkauf, „Eis in der Waffel“, berechnen wir 1,20 € die Kugel.

**Unser aktuelles Eissortiment erfragen Sie bitte am Tresen !**

# SHAKES

<b>Limetten-Shake</b> mit Joghurt°, Limetteneis°, Lime-Juice	0,3 l	<b>4,90 €</b>
<b>Mango*-Shake</b> mit Joghurt°, Mangopüree* und Mangoeis	0,3 l	<b>4,90 €</b>
<b>Mango*-Shake mit Mangolikör</b> mit Joghurt°, Mangopüree* und Mangoeis und 4 cl Mangolikör*	0,3 l	<b>7,10 €</b>
<b>Schoko-Shake</b> mit Joghurt°, Schokosoße und Schokoeis°	0,3 l	<b>4,90 €</b>
<b>Schoko-Shake mit Baileys</b> mit Joghurt°, Schokosoße und Schokoeis° und 4 cl Baileys	0,3 l	<b>7,10 €</b>

Anstelle von Joghurt bieten wir auch Sojajoghurt°,  
lactosefreie Milch°, Kuhmilch°, Sojamilch oder Hafermilch an.

\* aus fairem Handel , ° aus nachhaltigem Anbau

**- Service included. Tip appreciated. -**

# TEE

## KRÄUTER - FRÜCHTE - ROOIBOS

Tasse Kännchen (0,5 l)

<b>Haustee</b> ° Melisse, Pfefferminze, Fenchel, Anis, Thymian, Süßholz, Kamille, Firma Lebensbaum eine ausgewogene klassischen Kräuterteemischung mit mild aromatischem Geschmack.		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Abendtraum</b> ° Melisse, Kamille, Salbei, Lavendel, Hopfen von der Firma „Lebensbaum“		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Pfefferminztee</b> * ° aus Peru		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Wintertraum</b> * ° Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten, Holunderbeeren, Orangenschalen, Zimt, natürliches Aroma, Kardamom, Nelken, Rosenblütenblätter		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Rooibos - Vanille</b> *		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Kamillen-Tee</b> * ° aus Ägypten, mild und bekömmlich		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Citronella-Tee</b> , zitronig frisch für den Durst von Feinschmeckern Zitronengras, Zitronenverbene, Melisse, Rosenblüte, Lemon Myrtie		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Ingwer-Energie-Tee</b> ° fruchtig-scharf, Ingwer, Fenchel, Orangenschalen, Ceylon-Zimt, Koriander, Anis, Süßholz, Galgant, Kardamom, Rosmarin, Muskat		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Ayurveda-Kräutertee</b> * ° aus Nepal, das Beste von Vata, Pitta und Kapha		<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>

Ziehzeiten bei Kräutertee 5-10 min

## SCHWARZER\*

<b>Darjeeling classic</b> * Hanglage, Gebiet Darjeeling	aromatisch fein, elegant, mit blumig frischem Geschmack	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Assam, FTGFOP1</b> * Gebiet Assam, Nordindien, gepa	edler und hocharomatischer Schwarztee mit würzig-kraftiger Note	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Kilimanjaro</b> * Hochlandtee, Tanzania	vollaromatisch, kräftig-würzig am besten mit Milch zu trinken	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Earl Grey</b> * Plantage Samabeong, Nordindien	Darjeeling Schwarztee mit natürlichem Bergamotte-Öl	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Darjeeling, Subarna Gold</b> * Subarna Small Farmers Cooperative	feiner Bio-Schwarztee mit Nuancen von feinherbem Ingwer und fruchtiger Orange	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>

Ziehzeiten bei Schwarztee 3 min

## GRÜNER\*

<b>Darjeeling</b> * Plantage Samabeong, Nordindien	zarter Grüntee mit heller Tasse	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Jasmintee</b> ° China	aromatisiert mit Jasminblütenextrakt	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Siddartha</b> * Nepal	Grüntee mit Zitronengras fruchtig-spritzig	<b>2,60 €</b>	<b>5,10 €</b>

Ziehzeiten bei Grüntee 2-3 min

Jeder Tee auch als <b>große Kanne</b>	1,5 l	<b>11,50 €</b>
<b>Honig</b> ° oder <b>Agavensirup</b> °	Portion	<b>0,40 €</b>

\*aus fairem Handel ° aus kontrolliert biologischem Anbau

- Service included. Tip appreciated. -

# KAFFEE \*

<b>Café Normale*</b> wie bei Müttern zu Hause	für Beständige	Tasse <b>2,30 €</b> Pott <b>3,90 €</b>
<b>„Arabischer Kaffee“*</b> mit Kardamom und Muskat	der Muntermacher	Tasse <b>2,50 €</b> Pott <b>4,10 €</b>
<b>„Orientalischer Kaffee“*</b> mit Nelken und Zimt	der Würzige	Tasse <b>2,50 €</b> Pott <b>4,10 €</b>
<b>Espresso*</b>	der kleine Italiener	einfach <b>2,30 €</b> doppelt <b>3,90 €</b>
<b>Espresso Macchiato*</b>	der Betörende	einfach <b>2,60 €</b> doppelt <b>4,10 €</b>
<b>Café au lait – Milchkaffee*</b>	der große Franzose	<b>2,90 €</b>
<b>Café au lait arabisch*</b> Milchkaffee mit Kardamom und Muskat	der Belebende	<b>3,10 €</b>
<b>Café au lait orientalisch*</b> Milchkaffee mit Nelken und Zimt	der Wärmende	<b>3,10 €</b>
<b>Latte Macchiato*</b>	mit 1 Espresso mit 2 Espresso	<b>3,00 €</b> <b>4,50 €</b>
<b>Iced Latte Macchiato</b> kalte Milch, Eiswürfel und Milchschaum	mit 1 Espresso mit 2 Espresso	<b>3,00 €</b> <b>4,50 €</b>
<b>Cappuccino* normal</b>	der weiße Italiener	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino* groß</b>	mit 2 Espresso	<b>4,40 €</b>
<b>Kaffee zum Selbermachen*</b> Kaffeebohnen, Kaffeemühle, Wasser, Milch	für Menschen, die noch Zeit haben	<b>4,50 €</b>
<b>Getreidekaffee*</b> aus Getreide, ohne Koffein	für's schwache Herz	Tasse <b>1,90 €</b> Pott <b>3,30 €</b>
<b>Guarana*</b> aus dem brasilianischen Regenwald mit heißer Milch und Honig	zum Wachbleiben	Tasse <b>3,00 €</b> Pott <b>5,10 €</b>
<b>Café „aha“*</b> mit Honig, Gewürzen, Milch und einer Sahnehaube (auch mit Agavensirup möglich)	für Neugierige	<b>4,50 €</b>
<b>Gewürzkaffee*</b> mit Nelken, Zimt, 2 cl Rum und einer Sahnehaube	der Erquickende	<b>5,10 €</b>
<b>Irish Coffee*</b> mit 2 cl Whisky und einer Sahnehaube	der mit dem Schuss	<b>5,10 €</b>
<b>Kaffee Amaretto*</b> mit 2 cl Amaretto-Likör und einer Sahnehaube	für GenießerInnen	<b>5,10 €</b>
<b>Kaffee Baileys*</b>	für Süßmälchen	<b>5,10 €</b>

mit 2 cl Baileys-Likör und einer Sahnehaube

**Amaretto-Sirup oder Karamel-Sirup**

**0,50 €**

**Gewürzmischung**

**0,20 €**

arabisch (Kardamom, Muskat) oder orientalisch (Nelken, Zimt)

**Sahne<sup>°</sup>**

**0,50 €**

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Getreidekaffee möglich.

Anstelle von Kuhmilch bieten wir auch lactosefreie, Hafer- oder Sojamilch an.

\* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischem Anbau

**- Service included. Tip appreciated. -**

# KAFFEE \* frisch aufgebrüht

<b>Wildkaffee kräftig*</b>	<b>4,20 €</b>
kräftig und zugleich gut verträglich, vornehm, würzig, volles Aroma, wenig Säure traditionelle und schonende Röstung, aus Wildsammlung, Äthiopien <b>wird in einem Kännchen serviert</b>	
<b>Wildkaffee mild*</b>	<b>4,20 €</b>
mild, cremig-weich, aromatisch ausgewogen, zarter Duft, milde Säure traditionelle und schonende Röstung, aus Wildsammlung, Äthiopien <b>wird in einem Kännchen serviert</b>	
<b>Café Arabica, entkoffeiniert*</b>	<b>3,80 €</b>
entkoffeiniert, opulenter Blend aus Papua Neuguinea, Peru, Honduras, reiner Arabica Hochlandkaffee, langzeitgeröstet lecker, weich, würzig und freinfruchtig in der Säure	

## HEISSE GETRÄNKE für den Winter

<b>Kinderpunsch°</b>	<b>2,60 €</b>
<b>„Merrys“ Glühwein *° rot oder weiss</b>	<b>4,00 €</b>
Weingut Stellar Organics Südafrika, Zimt, Zucker, Nelke, Orange, Kardamom	
<b>Glühwein *° mit Schuß (2 cl)</b>	<b>5,80 €</b>
Rum, Amaretto oder andere Spirituosen aus der Speisekarte	
<b>Grog mit Rum *</b>	<b>4,40 €</b>
mit 4 cl Rum aus Cuba	
<b>Heißer Holundersaft</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Heiße Zitrone aus frisch gepreßtem Zitronensaft</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Heiße Birne</b>	<b>4,10 €</b>
heißer Birnensaft mit Anis, Zimt und Schlagsahne	
<b>Heißer Apfelsaft mit Zimt und Schlagsahne</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Heißer Apfel-Sanddorn-Saft</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Heißer Mango-Chai</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Chai Latte Masala</b>	<b>3,50 €</b>
Milchmixgetränk mit exotisch-scharfen Gewürzen (nur mit Kuhmilch möglich!)	
<b>Biene Maya</b>	<b>3,90 €</b>
Milch mit Honig und 2 cl Rum	

\* aus fairem Handel , ° aus nachhaltigem Anbau

**- Service included. Tip appreciated. -**

# KAKAO\* und andere heiße Leckereien

<b>Kakao*</b>	mit echter Milch	Tasse	<b>2,40 €</b>
		Pott	<b>3,50 €</b>
<b>Kakao* mit Sahnehaube<sup>o</sup></b>	mit echter Milch	Tasse	<b>2,90 €</b>
		Pott	<b>3,80 €</b>
<b>Kakao* „arabisch“</b>		Tasse	<b>2,60 €</b>
mit Kardamom und Muskat		Pott	<b>3,80 €</b>
<b>Kakao* „orientalisch“</b>		Tasse	<b>2,60 €</b>
mit Nelken und Zimt		Pott	<b>3,80 €</b>
<b>Heiße oder kalte Milch</b>		0,2 l	<b>1,90 €</b>
		0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Kakao* mit Espresso*</b>	der Außergewöhnliche		<b>4,20 €</b>
<b>Guacao*</b>		Tasse	<b>3,50 €</b>
Kakao mit Guarana		Pott	<b>4,60 €</b>
<b>Kakao * mit Kokosmilch</b>	der Exotische		<b>4,40 €</b>
mit Kokosmilch, Zimt & Chili	mit Sahnehaube		<b>4,90 €</b>
<b>Russischer Kakao*</b>	zum Aufwärmen		<b>5,10 €</b>
Kakao*, 2 cl Wodka & Sahnehaube			
<b>Piratenkakao</b>	für große Piraten		<b>5,10 €</b>
Kakao* mit 2 cl Rum* & Sahnehaube			
<b>Amaretto Kakao*</b>	für Süße		<b>5,10 €</b>
Kakao mit 2 cl Amaretto & Sahnehaube			
<b>Kakao* „B“</b>	der fröhlich machende		<b>5,10 €</b>
Kakao mit 2 cl Baileys & Sahnehaube			
<b>Chai Latte Masala*</b>			<b>3,50 €</b>
Milchmixgetränk mit exotisch-scharfen Gewürzen (nur mit Kuhmilch möglich!)			
<b>Gewürzmischung</b>			<b>0,20 €</b>
<b>Sahne<sup>o</sup></b>			<b>0,50 €</b>
<b>Honig*</b>			<b>0,30 €</b>

\* aus fairem Handel, <sup>o</sup> aus kontrolliert biologischem Anbau

Anstelle von Kuhmilch bieten wir auch lactosefreie, Hafer- oder Sojamilch an.

- Service included. Tip appreciated. -

# „KORREKTE GETRÄNKE“

## Kleine Hersteller mit sozialem Anspruch gründen Verband

Die sieben alternativen Getränkehersteller Viva con Agua, LemonAid/ChariTea, Hermann-Kola, BierBier, leert mate sowie Premium Cola/Premium Bier und Karl MölleGetränke wollen die Welt ein wenig gerechter machen. Deshalb haben sie in Hamburg den Verband korrekter Getränkehersteller gegründet.

Die Ausrichtungen der Unternehmen im Verband sind unterschiedlich, der soziale Gedanke aber eint sie. Soziale unternehmerische Verantwortung (CSR), von Großunternehmen oft als Marketingstrategie aufgegriffen, wird von den Kleinunternehmen gelebt. Während LemonAid etwa auf Fairtrade in Übersee setzt, zählt für den Familienbetrieb Karl Mölle im schwäbischen Nördlingen neben nachhaltiger Getränkeproduktion die regionale Verbundenheit.

Der Cola- und Bierhändler Premium wiederum will Moral und Wirtschaft verbinden. Die Partner müssen ökologische, wirtschaftliche und soziale Mindeststandards einhalten. Der Trendforscher Reinhard Wippermann beobachtet die Entwicklung des ethischen Konsums seit Jahren und sieht darin einen langfristigen Trend, der sich fortsetzen wird.

Die Urväter der Szene-Getränke mit Fairtrade sind die Briten Adam Balon, Richard Reed und Jon Wright, Gründer der ökologischen Innocent Smoothies im Sommer 1998. Die Frucht-Smoothies sind nachhaltig verpackt und die Zutaten stammen aus Betrieben mit fairen Arbeitsbedingungen. Paul Bethke, der Gründer von LemonAid setzt darauf, die Bauern direkt in den Entwicklungsländern mit Kooperationen, fairen Löhnen und guten Arbeitsbedingungen zu stärken.

<b>Maracuja-Aid</b> Maracujalimo, schön fruchtig	0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>LemonAid</b> Limettenlimo, schön fruchtig, wenig süß	0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>Premium-Cola</b> erhöhter Koffeingehalt: 25mg/100ml	0,33 l 0,50 l	<b>2,70 €</b> <b>4,10 €</b>

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mineralwasser Oppacher</b>	0,20 l	1,90 €
normal, medium oder still	0,50 l	4,40 €
	0,75 l	6,20 €
<b>Mineralwasser Oppacher mit Sirup</b>	0,20 l	2,60 €
Lavendel, Holunderblüte oder 5 Minzen (Krause-, Woll-, Limonen-, Apfel-, Pfefferminzen)	0,50 l	4,90 €
<b>Ginger Ale</b> ①	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,90 €
<b>Tonic-Water</b> ®	0,25 l	2,00 €
<b>Zitronenlimonade</b>	0,20 l	2,00 €
	0,40 l	3,90 €
<b>Maracuja-Aid</b> Maracujalimo, fruchtig	0,33 l	3,70 €
<b>LemonAid</b> Limettenlimo, schön fruchtig	0,33 l	3,70 €
<b>Now Holunderblütenlimonade</b>	0,33 l	2,50 €
<b>Now Peach</b> , Pfirsichlimonade, fruchtig	0,33 l	2,50 €
<b>Now Orangen Cola mit Guarana</b> ®	0,33 l	2,70 €
<b>Mate-Zisch</b> °, erfrischendes Mate-Getränk® 20 mg Koffein/100 ml	0,33 l	2,50 €
<b>Premium-Cola</b> °*®	0,33 l	2,70 €
erhöhter Koffeingehalt: 25mg/100ml	0,50 l	4,10 €
<b>Mango-Chai</b> ° Fruchtsaftgetränk aus Mangomark und Gewürzen, mit Traubensüße, auch heiß erhältlich	0,33 l	3,00 €
<b>Apfelsaft</b>	0,20 l	2,60 €
<b>Apfel-Sanddorn-Saft</b> °	0,20 l	2,60 €
<b>Mango-Saft</b> *	0,20 l	2,60 €
<b>Birnensaft naturtrüb</b> °	0,20 l	2,60 €
<b>Kirschsafft</b>	0,20 l	2,60 €
<b>Quittensaft</b>	0,20 l	2,60 €
<b>Tomatensaft</b> (kleine Flasche)	0,20 l	2,60 €
<b>Johannisbeersaft (schwarz)</b> °	0,20 l	2,60 €
<b>Bananensaft</b>	0,20 l	2,60 €
<b>Kirsch-Bananen-Saft</b> °, Kiba	0,20 l	2,60 €
<b>Rhabarbersaft</b> °	0,20 l	2,60 €
<b>Pink Grapefruit</b>	0,20 l	2,60 €
<b>Holundersaft</b> °	0,20 l	2,60 €
<b>Orangensaft</b>	0,20 l	2,60 €
<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	0,20 l	3,90 €
	0,40 l	7,50 €
<b>alle Schorlen</b>	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,80 €
<b>alle Säfte</b>	0,40 l	4,90 €
<b>Leitungswasser</b>	0,20 l	0,30 €
	0,40 l	0,50 €

① mit Farbstoff, ③ mit Antioxydationsmittel, ⑨ coffeinhaltig, ⑩ chininhaltig  
\* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischem Anbau  
**- Service included. Tip appreciated. -**

# BIER

Wir beziehen unser Fassbier von einer kleinen Biermanufaktur aus der Dresdner Neustadt.  
Die Biere sind von der Schwingenheuer-Brauerei mit viel Sorgfalt und Liebe gebraut und einzigartig.

<b>vom Fass:</b>	<b>Neustadt-Bio-Hell, aus Dresden°</b>	0,30 l	<b>2,90 €</b>
	<b>Neustadt-Bio-Hell, aus Dresden°</b>	0,50 l	<b>4,20 €</b>
	das sympathische Helle aus der Nachbarschaft		
	<b>Elbhing Rot, aus Dresden</b>	0,30 l	<b>2,90 €</b>
	<b>Elbhing Rot, aus Dresden</b>	0,50 l	<b>4,20 €</b>
	ein kupferfarbenes „red“ mit milder Hopfung und viel Malz		
	<b>Radler</b>	0,30 l	<b>2,90 €</b>
	(Neustadt Bio Hell & Ginger Ale ☉, Zitronenlimo oder Apfelsaft)	0,50 l	<b>4,20 €</b>

## aus der Flasche:

<b>Quartiermeister Bio-Pils°</b>	0,50 l	<b>3,50 €</b>
aus der Lausitz, 11,5 % Stammwürze Regional. Korrekt.		
<b>Lammsbräu Dunkel°</b>	0,50 l	<b>3,80 €</b>
malzaromatisch und weich ein Genussbier		

## Hefe:

<b>Lammsbräu Hefe hell°</b>	0,50 l	<b>3,80 €</b>
<b>Bananenweizen</b>		<b>6,40 €</b>
1 Flasche Hefebier (0,5 l) und Bananensaft (0,2 l)		
<b>Kirschweizen</b>		<b>6,40 €</b>
1 Flasche Hefebier (0,5 l) und Kirschsaff (0,2 l)		

## alkoholfrei:

<b>Lammsbräu Hefe hell°</b>	0,50 l	<b>3,80 €</b>
<b>Malzbier°</b>	0,33 l	<b>2,70 €</b>
<b>Wernesgrüner</b>	0,50 l	<b>3,50 €</b>

<b>Salzstangen</b>	ca 100 g	<b>1,90 €</b>
<b>Maniok-Chips*, Portionstüte</b>	30 g *	<b>1,60 €</b>
<b>Erdnüsse *</b>	150 g *	<b>3,50 €</b>
<b>Tafel Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter *</b>		<b>2,50 €</b>

☉ mit Farbstoff, \* aus fairem Handel °aus nachhaltiger Produktion

- Service included. Tip appreciated.

# SEKT

<b>Tango Bio-Sekt Brut Piccolo<sup>°</sup></b> ein fruchtiger Sekt mit zarten Zitrusnoten, gepaart mit einem Hauch von Birne	0,20 l	<b>3,90 €</b>
<b>Birnen-Cidre</b> Frankreich, Normandie reines Naturprodukt, spritzig, leicht und fruchtig mit wenig Alkohol	0,20 l	<b>4,00 €</b>

# SPIRITUOSEN

<b>Amaretto</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Baileys</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Eierlikör</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Cuba - Rum braun*</b>	2 cl	<b>3,10 €</b>
7 Jahre gereift	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Wodka "Russian Standard"</b>	2 cl	<b>2,90 €</b>
	4 cl	<b>5,70 €</b>
<b>Tullamore Dew Irish Whiskey</b>	2 cl	<b>3,20 €</b>
	4 cl	<b>6,10 €</b>

# LONGDRINKS

<b>Campari Orange</b> mit 4 cl Campari	0,3 l	<b>6,50 €</b>
<b>Wodka-Cola</b> 4 cl Wodka, 0,33 l Flasche Premium-Cola und Eiswürfel	0,3 l	<b>6,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> 4 cl Aperol, 0,2 l Sekt Brut Piccolo und Eiswürfel	0,3 l	<b>6,50 €</b>
<b>Gin Tonic®</b> 4 cl Gin, 0,25 l Tonic und Eiswürfel	0,3 l	<b>6,50 €</b>

® chininhaltig, \* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischem Anbau

- Service included. Tip appreciated-

# WEISSWEINE

<b>Müller Thurgau</b>	0,10 l	3,30 €
Deutschland, Sachsen, Schloss Wackerbarth	0,20 l	6,50 €
Qualitätswein b.A., trocken	0,50 l	15,30 €
Dieser Wein überzeugt durch sein frisches Aroma. Fruchtige Birnen- und saftige Grapefruitnoten rundet ein zarter Muskatton ab.	0,75 l	21,50 €
<b>Riesling Zellertaler Keller</b> °	0,10 l	2,70 €
Deutschland, Rheinhessen, Zellertal	0,20 l	5,20 €
trocken, feines Pfirsicharoma	0,50 l	12,50 €
spritzig und ausgewogen in Säure und Restsüße, vegan	0,75 l	17,50 €
<b>Scheurebe QbA</b> *	0,10 l	2,50 €
Lieblich, Rheinhessen	0,20 l	4,90 €
Feinwürziges Buquet, Johannisbeeraromen, fruchtige Restsüße	0,50 l	11,50 €
Harmonisch langer Abgang, ein Vergnügen	1,00 l	22,60 €
<b>Weißburgunder - Qualitätswein trocken</b> °	0,10 l	3,00 €
Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim	0,20 l	5,90 €
Dieser Weißburgunder überzeugt mit fruchtigem Melonen- und Birnenaromen. Durch seine leichte Säurestruktur erhält dieser Wein seine runde und saftige Art.	0,50 l	14,00 €
	0,75 l	19,50 €

## Der Lebenshilfe-Weinbau - Traditioneller Weinbau mit Herz und Verstand

"Hier arbeiten 24 behinderte Mitarbeiter, die unter der Anleitung eines erfahrenen Kellermeisters und weiteren Fachkräften 18 Hektar Weinberge rund um Bad Dürkheim bewirtschaften. Neben dem behutsamen Umgang mit der Natur, legen wir höchsten Wert auf die Qualität unserer Weine. Als Biolandbetrieb ist es für uns selbstverständlich, die regionale Flora und Fauna zu schützen, zu stärken und unsere Rebfläche unter organisch-biologischen Gesichtspunkten zu kultivieren. Besonders stolz sind wir auf unsere klassischen Terrassenlagen in Bad Dürkheim und Wachenheim. Der Erhalt der hiesigen Kulturlandschaft kombiniert mit sinnvoller, qualitätsorientierter Handarbeit sind ein Garant für hochwertige Weine mit besonderer Geschichte. Unsere Trauben werden traditionell verarbeitet und mit einem Minimum an Kellertechnik entsteht ein einzigartiges Naturprodukt. Jeder Wein wird seinen Bedürfnissen entsprechend individuell behandelt, sei es beim Ausbau voller Weine in Holzfässern, frischer Weißweine im Edelstahl oder auch bei der schonenden Filtration. Wichtig sind uns eine harmonische Reifung und die Verfeinerung des Charakters jedes einzelnen Weines."

# ROSÉWEINE

Montepulciano Rosato Farfalla °	0,10 l	2,30 €
Cerasuolo DOC, Italien, Abruzzen	0,20 l	4,40 €
vollmundig, fruchtig süffig, feines Aromenspiel	0,50 l	10,80 €
voller Beerenfrüchte	0,75 l	16,40 €

\* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischem Anbau, Service included. Tip appreciated.

# ROTWEINE

<b>Terra Tangra Organic Mavrud</b>	0,10 l	2,50 €
Bulgarien, trocken, feinfruchtig, Barrique-Ausbau	0,20 l	4,90 €
Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen	0,50 l	11,80 €
	0,75 l	16,50 €
<b>Enguera Tempranillo</b>	0,10 l	2,60 €
Spanien, Rebsorte: Tempranillo	0,20 l	5,00 €
trocken, tolle Frucht, schmeichelnde Würze und seidigen Tanninen	0,50 l	12,00 €
	0,75 l	16,70 €
<b>Rosso di Sicilia *</b>	0,10 l	2,70 €
Sizilien, mittelschwer	0,20 l	5,20 €
trocken, würzig, mit intensiver Himbeer- und Kirschfrucht	0,50 l	12,50 €
ein typischer Südländer	1,00 l	24,80 €
<b>Dornfelder -Dürkheimer Feuerberg trocken °</b>	0,10 l	3,00 €
Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim	0,20 l	5,50 €
Ein Klassiker unter den Roten aus der Pfalz. Tolle Frucht	0,50 l	13,80 €
nach Kirschen, gepaart mit einem sehr harmonischen Körper.	0,75 l	18,90 €

## Zu Wein und Bier

<b>Kartoffel-Ecken</b>	mit Dip	5,90 €
<b>Käsewürfel</b>	pur	4,90 €
	mit Oliven	6,40 €
<b>Brot und Aufstrich</b>		5,20 €
Wählen Sie aus unserem Angebot: Bruschesto, Chilinake, Basitom, Sendi, Ingwery, Rolands Rote Bete / Meerrettich		
<b>Salzstangen</b>	ca 100 g	1,90 €
<b>Maniok-Chips*</b>	30 g	1,60 €
<b>Erdnüsse *</b>	150 g	3,50 €
<b>Tafel Schokolade</b>		2,50 €
Vollmilch oder Zartbitter *		

\* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischem Anbau

- Service included. Tip appreciated. -

# Ein paar Bemerkungen zu unserem Kaffee:

*„Heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel  
und süß wie die Liebe – so muss Kaffee sein“*

*(Ende 18. Jahrhundert)*

## Was passiert beim Rösten?

Rohkaffee ist geruchlos. Erst beim Rösten entfaltet sich das typische, verführerische Aroma. Der Röstprozess erfordert viel Erfahrung und ist deshalb meist ein gut gehütetes Geheimnis. Das Verfahren ist seit Mitte des 18. Jahrhunderts in etwa deshalb gleich geblieben.

Durch die Hitzeeinwirkung entsteht im Innern der Bohne ein gewaltiger Druck; sie springt wie ein Popcorn auf. Bei diesem hörbaren Knacken, in der Fachsprache „Crack“ genannt, vergrößert die Kaffeebohne ihr Volumen um etwa ein Viertel, manchmal sogar um die Hälfte. Beim Rösten karamellisiert der in der Bohne enthaltene Zucker, welcher der Bohne die typische kaffeebraune Farbe gibt. Der weitere Röstprozess wird nun vom Röstmeister akribisch überwacht. Dazu nimmt er laufend Proben, denn schon wenige Sekunden entscheiden über den gewünschten Röstgrad. Hell geröstete Bohnen haben eine matte Oberfläche und sind säurehaltiger als dunkle bis fast schwarze Kaffeebohnen, die vor allem für Espresso verwendet werden. Bei längerer Röstung und somit dunkler Farbe scheidet die Bohne aromatische Öle aus, die an der Oberfläche abgelagert werden und ihr einen feinen Glanz geben

## Was ist Guarana?

Paullinia cupana ist der botanische Name für Guarana. Die Schlingpflanze gehört zur Familie der Seifenbaumgewächse und wurde im Laufe der Jahrhunderte zu einem Strauch kultiviert. Die Legende bezeichnet Guarana als die Augen der Götter. Bekannt war es schon den Ureinwohnern Brasiliens und mittlerweile ist es in der ganzen Welt verbreitet und wird auf Grund seines milden Koffeins geschätzt. Das Koffein in Guarana ist im Gegensatz zu Kaffee-Koffein an Gerbstoffe gebunden und entfaltet sich dadurch harmonisch und lang anhaltend, ähnlich wie beim Grüntee. Von Kakao weiß man, daß seine europäische Karriere erst beginnen konnte, als Zucker Verbreitung fand und seine Bitterkeit angenehm versüßte. Guarana hingegen gibt sein Debüt in einer Zeit, in der das Bewußtsein für Anbauverhältnisse, Rohstoffqualität, Fairness im Handel und eine individuell verträglichere, vollwertige Ernährung wächst. Guarana – als heißes Aufgußgetränk, kalt als Erfrischungsgetränk in Fruchtsäften, mit Milch und Kakao, im Müsli, auf Obst, in Getreidekaffe, in Mineralwasser, in exotischen Cocktails oder einfach Pur.

## Unser Zucker

Auf unseren Tischen findet sich unraffiniertes Vollrohrzucker, der sich durch seine besondere Konsistenz und Farbe auszeichnet. Er wird durch Auspressen von Zuckerrohr hergestellt. Der gewonnene Saft wird aufgefangen, von groben Bestandteilen befreit und als Sirup aufgekocht. Nachdem der Sirup getrocknet und gepresst worden ist, wird das Produkt nur noch vermahlen. Es gibt keinerlei weitere chemischen oder mechanischen Beeinflussungen. Somit bleiben alle Mineral- und Pflanzenstoffe erhalten.

Sie haben also einen Zucker auf dem Tisch, der nach Zuckerrohr schmeckt – also leicht nach Karamell, manche meinen auch, eine Currynote zu erhaschen. Seine Süßungseigenschaften lassen nichts zu wünschen übrig, besonders gut passt der Zucker zum Tee, aber auch der Kaffee wird durch unseren Zucker noch mehr aufgewertet.

Angebaut und hergestellt wird unser Bio-Vollrohrzucker von den Kleinbauern der Kooperative „Cumbres de Ingapi“ in Ecuador, unser Vertriebspartner ist El Puente.