

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

Speisen

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

und

Getränke

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

Speisen 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 80 % 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, Obergraben 2.

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** nach, wir haben unser Angebot dort aufgelistet.

Wir bieten Ihnen täglich ein gutes Frühstück von 9-12 Uhr, samstags und sonntags bis 13 Uhr.

Gewährtes Trinkgeld wird in unserem Haus übrigens ganz gleichberechtigt durch alle an der Schicht beteiligten Personen (Service und Küche) geteilt. Auch die Putzkräfte werden berücksichtigt.

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 19,90 € erwerben können!

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!

SUPPEN & EINTÖPFE

| | |
|---|---------------|
| Sächsische Kartoffelsuppe (vegan) ³ | 6,60 € |
| Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst ♦ ^{3°} | 8,30 € |
| alternativ mit Tofu-Wiener ³ (vegan) | 8,30 € |
| Linseneintopf nach Art des Hauses ³ (vegan) | 6,60 € |
| leicht süß-sauer | |
| Linseneintopf mit Wiener Wurst ♦ ^{3°} | 8,30 € |
| leicht süß-sauer | |
| alternativ mit Tofu-Wiener ³ (vegan) | 8,30 € |
| Sopa azteca ^{3°} | 8,20 € |
| eine typisch mexikanische Suppe aus Tomaten, Schafskäse und Tortilla-Chips, mit Avocadostückchen garniert | |
| Chili sin carne (vegan) ³ | 7,20 € |
| mit Orangensaft und Basilikum verfeinert | |
| Spitzkohleintopf (vegan) ³ | 5,90 € |
| aus Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln und Spitzkohl | |
| alternativ mit Knackwurst | 7,40 € |

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

| | | |
|-----------------------|-------|---------------|
| Bunte Vielfalt | klein | 3,90 € |
| | groß | 7,20 € |

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, ³ glutenfrei, [°] aus artgerechter Tierhaltung

HAUPTGERICHTE

Anlässlich unserer Ausstellung „Die Farben von Oaxaca“ empfehlen wir folgende Gerichte, die wir in Anlehnung an die mexikanische Küche zubereiten:

| | |
|--|----------------|
| Sopa azteca ^{o3} aus Tomaten, Schafskäse und Tortilla-Chips, mit Avocadostückchen garniert | 8,20 € |
| Bohnen-Tortilla mit Paprika ³ aus weißen Bohnen, Eiern, Milch und Feta | 11,20 € |
| Pikanter Orzo-Tofu-Auflauf (vegan) ein Auflauf aus Reismudeln, Sojajoghurt, Porree und Paprika, gewürzt mit hausgemachter Sangrita – einer scharfen Soße aus Orangen- und Tomatensaft, Tabasco und Chili | 12,20 € |
| Barbacoa geschmortes Lamm mit schwarzem Bohnenmus und Krautsalat | 17,40 € |
| Tasse „Atztekenkakao“ aus Kakaopulver, Wasser und Chili / auch mit Milch möglich | 2,80 € |

Backkartoffeln mit Kräuterquark ³ **8,40 €**
sättigend und frisch

Penne mit Rote-Bete-Soße **9,90 €**
Nudeln mit einer Soße aus Roter Bete, Sahne, Zitronensaft,
Thymian und Basilikum

Kürbis-Kichererbsen-Curry auf Reis (vegan) ³ **10,60 €**
aus Hokkaido-Kürbis, mit Kokosmilch, Porree und Koriander

Maisfladen mit Champignon-Kidneybohnen-Füllung*³ **10,80 €**
mit Käse überbacken

Kürbis-Apfel-Tofu-Lasagne **11,20 €**
das Lieblingsgericht unserer Kollegin Sandra, mit Curry und Zimt
gewürzt

Spinatlasagne* **11,20 €**
die aha-Empfehlung

Spinatburger mit Guacamole und Parmesanhobel* **11,30 €**
der vegetarische aha-Burger

Pilzragout mit Rosenkohl-Kartoffel-Püree³ **13,20 €**
mit Austernpilzen und Ziegenfrischkäse angerichtetes wunderbares
Herbstgericht

Weißkohl-Hack-Auflauf mit Kartoffelkruste ^{o3} **15,30 €**
mit Muskat, Oregano und Kümmel gewürzt

Rinderhack-Burger mit Roter Bete^{o*} **14,90 €**
dazu ein feiner Guacamole-Dip

Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portionen zum halben Preis
mit jeweils 1,- €Aufschlag. Küchenschluss: 23.00 Uhr (So 21:30)
Ausnahmen: Burger und Maisfladen

* mit Knoblauch, ³ glutenfrei, ^o aus artgerechter Tierhaltung

Alle Zutaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte

FÜR DIE KINDER...

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

| | |
|--|------------------------------------|
| Nudeln mit Tomatensoße nach Art des Hauses bunte Nudeln mit Käse überbacken | 3,90 € |
| „Nacksche“ Nudeln bunte Nudeln ohne alles, dazu ein kleines Schälchen Ketchup | 3,00 € |
| Gekochte Kartoffeln mit Quark | 3,50 € |
| Kinder-Eierkuchen mit Apfelmus garniert mit Schokosoße | 3,30 € |
| Kinder-Eierkuchen mit Apfelmus & Sahne garniert mit Schokosoße | 3,90 € |
| Grießbrei mit Kirschen dazu Zimt und Zucker | 4,50 € |
| Quarkkeulchen ein typisch sächsisches Dessert aus Kartoffeln und Mehl mit Apfelmus angerichtet mit Vanillesoße | 6,90 € 7,40 € |

zusätzlich, ab 16 Uhr

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

*aus fairem Handel ° aus kontrolliert biologischem Anbau

DESSERTS

| | |
|---|--------------------------------|
| Panna Cotta mit Waldbeerensoße (vegan) ³ aus Soja-Schlagsahne, mit Agar Agar und echter Vanille | 5,90 € |
| Mango-Creme ³ aus Sahne, Quark, Honig und Mangos, cremig leicht mit Mandeln garniert | 3,80 € |
| Grießbrei mit Zucker, Zimt & Kirschen auch als Kinderhauptgericht geeignet kann auch mit Sojamilch zubereitet werden (vegan) | 4,50 € |
| Eierkuchen mit Apfelmus garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern | 4,20 € |
| Eierkuchen mit Apfelmus & Sahne garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern | 4,60 € |
| Eierkuchen mit Apfelmus, Eis & Sahne garniert mit Schokosoße und Mandelsplittern, eine Kugel Vanille-Eis | 5,60 € |
| Warmer Apfelstrudel mit Eis und Schlagsahne hausgemachte Leckerei, garniert mit Mandelsplittern | 5,90 € |
| Chia-Samen-Pudding (vegan) ³ mit Kokosmilch, Agavendicksaft und Obst der Saison | 3,80 € |
| Quarkkeulchen ein typisch sächsisches Dessert aus Kartoffeln und Mehl mit Apfelmus angerichtet mit Vanillesoße | 6,90 € 7,40 € |

KUCHEN

| | |
|--|---------------|
| Kuchen nach Angebot [°] von der Bäckerei Heller | 3,20 € |
| Gebäck nach Angebot [°] | 2,80 € |
| Portion Schlagsahne [°] | 0,50 € |
| Muffins, 2 Stück, glutenfrei aus Schokolade | 3,90 € |
| Warmer hausgemachter Apfelstrudel mit Eis und Schlagsahne serviert, garniert mit Mandelsplittern | 5,90 € |

Wählen Sie den Kuchen aus unserer Kuchenvitrine aus!

[°] Zutaten aus nachhaltigem Anbau, ³ glutenfrei

Alle Zutaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte

EISKARTE

Wir verwenden ausschließlich Eis der PauPau Manufaktur aus Dresden. Naturbelassene und nachhaltig produzierte Zutaten bilden die Grundlage für dieses hervorragende Eis. Unser Sortiment besteht aus Vanille-, Schoko-, Limetten-, Erdbeer-Minz- und Mango-Eis.

Kindereisbecher 4,20 €
2 Kugeln Eis° nach Wahl, Gummibärchen *

Eisbecher Schwarz-Weiß 5,90 €
2 Kugeln Schokoladeneis°, 1 Kugel Vanilleeis°, Schlagsahne° & Schokoladensoße
mit Eierlikör 7,20 €

Schwedenbecher 6,20 €
3 Kugeln Vanilleeis°, Apfelmus°, Schlagsahne°
mit Eierlikör 7,40 €

Mangoeisbecher 6,20 €
1 Kugel Vanilleeis°, 2 Kugeln Mangoeis *, Mangopürree *, Schlagsahne°
mit Mangolikör* 7,40 €

Eisbecher „Vegan“ 5,90 €
3 Kugeln Eis nach Wahl, bitte fragen Sie nach unseren aktuellen veganen Eissorten, dazu Soja-Joghurt°

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

Limetten-Shake 0,3 l 4,90 €
mit Joghurt°, Limetteneis, Lime-Juice

Mango*-Shake 0,3 l 4,90 €
mit Joghurt°, Mangopüree* und Mangoeis

Mango*-Shake mit Mangolikör 0,3 l 7,10 €
mit Joghurt°, Mangopüree* und Mangoeis
und 4 cl Mangolikör*

Schoko-Shake 0,3 l 4,90 €
mit Joghurt°, Schokosoße und Schokoeis°

Schoko-Shake mit Baileys 0,3 l 7,10 €
mit Joghurt°, Schokosoße und Schokoeis°
und 4 cl Baileys

Erdbeer-Minz-Shake 0,3 l 4,90 €
mit Joghurt°, Erdbeer-Minze-Eis und Minzsirup

Vanille-Shake 0,3 l 4,90 €
mit Joghurt°, Vanilleeis° und Vanillesirup

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

* aus fairem Handel , ° aus nachhaltigem Anbau

TEE

KRÄUTER - FRÜCHTE - ROOIBOS

Tasse Kännchen (0,5 l)

Haustee °

Melisse, Pfefferminze, Fenchel, Anis, Thymian, Süßholz, Kamille
eine ausgewogene klassische Kräuterteemischung mit mild aromatischem Geschmack
von der "Firma Lebensbaum"

2,60 € 5,10 €

Pfefferminztee*° aus Peru

2,60 € 5,10 €

Sanddorn Fruchtee °

2,60 € 5,10 €

Sanddorn (30%), Hagebutte, Apfelstücke, Holunderblüten, Orangenschalen, Lavendel.
Fruchtig-frisch mit der säuerlich-herben Note des Sanddorns, stärkend und wohltuend

Rooibos - Vanille *

2,60 € 5,10 €

Citronella-Tee

2,60 € 5,10 €

Zitronengras, Zitronenverbene, Melisse, Rosenblüte, Lemon Myrtie
zitronig frisch für den Durst von Feinschmeckern

Ingwer-Energie-Tee°

2,60 € 5,10 €

fruchtig-scharf, Ingwer, Fenchel, Orangenschalen, Ceylon-Zimt, Koriander, Anis,
Süßholz, Galgant, Kardamom, Rosmarin, Muskat

Ziehzeiten bei Kräuterte 5-10 min

SCHWARZER*

Darjeeling classic*

Hanglage, Gebiet Darjeeling

aromatisch fein, elegant, mit blumig
frischem Geschmack

2,60 € 5,10 €

Assam, FTGFOP1*

Gebiet Assam, Nordindien, gepa

edler und hocharomatischer Schwarztee
mit würzig-kraftiger Note

2,60 € 5,10 €

Earl Grey*

Plantage Samabeong, Nordindien

Darjeeling Schwarztee mit
natürlichem Bergamotte-Öl

2,60 € 5,10 €

Ziehzeiten bei Schwarztee 3 min

GRÜNER*

Darjeeling*

Plantage Samabeong, Nordindien

zarter Grüntee
mit heller Tasse

2,60 € 5,10 €

Jasmintee °

China

aromatisiert mit Jasminblütenextrakt

2,60 € 5,10 €

Siddhartha*

Nepal

Grüntee mit Zitronengras
fruchtig-spritzig

2,60 € 5,10 €

Marrakesch °*

Sri Lanka, Indien und Marokko

Grüntee mit Nana Minze
frisch und belebend

2,60 € 5,10 €

Ziehzeiten bei Grüntee 2-3 min

Jeder Tee auch als **große Kanne**

1,5 l

11,50 €

Honig° oder Agavensirup°

Portion

0,40 €

*aus fairem Handel ° aus kontrolliert biologischem Anbau

KAFFEE *

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

| | | |
|---|----------------|---------------|
| Kaffee Baileys* mit 2 cl Baileys-Likör und einer Sahnehaube | für Süßmälchen | 5,10 € |
| Amaretto-,Vanille-, Zimt- oder Karamel-Sirup | | 0,50 € |
| Gewürzmischung arabisch (Kardamom, Muskat) oder orientalisch (Nelken, Zimt) | | 0,20 € |
| Sahne^o | | 0,50 € |

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Getreidekaffee möglich.
Anstelle von Kuhmilch bieten wir auch lactosefreie, Hafer- oder Sojamilch an.

* aus fairem Handel, ^o aus kontrolliert biologischem Anbau

KAFFEE * frisch aufgebrüht

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

Wir bieten Ihnen gern unseren Kaffee zum Mitnehmen an.

**Wenn Sie Ihren eigenen Becher mitbringen, gewähren wir auf Ihr Heißgetränk
0,30 € Rabatt.**

**Gern können Sie auch im Weltladen wiederverwendbare und nach langem
Gebrauch kompostierbare To-Go-Becher aus Bambus käuflich erwerben.**

SOMMERGETRÄNKE

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| Limetten-Shake mit Joghurt [°] , Limetteneis, Lime-Juice | 0,30 l | 4,90 € |
| Mango*-Shake mit Joghurt [°] , Mangoeis und Mangopüree* | 0,30 l | 4,90 € |
| Mango*-Shake mit Mangolikör mit Joghurt [°] , Mangoeis und Mangopüree* und 4 cl Mangolikör* | 0,30 l | 7,10 € |
| Schoko-Shake mit Joghurt [°] , und Schokoeis [°] und Schokosoße | 0,30 l | 4,90 € |
| Schoko-Shake mit Baileys mit Joghurt [°] , Schokoeis [°] und Schokosoße und 4 cl Baileys | 0,30 l | 7,10 € |
| Erdbeer-Minz-Shake mit Joghurt [°] , Erdbeer-Minz-Eis und Minzsirup | 0,30 l | 4,90 € |
| Vanille-Shake mit Joghurt [°] , Vanilleeis [°] und Vanillesirup | 0,30 l | 4,90 € |
| Birnencidre | 0,75 l | 12,50 € |
| BioCidre Rosé mit Johannisbeersaft fein abgestimmter Apfel-Cidre, fruchtig-trocken | 0,33 l | 3,50 € |
| BioCidre Gold ° mit einem Schuss Birnensaft verfeinerter Apfel-Cidre, mild und weich | 0,33 l | 3,50 € |
| Aperol Spritz 0,2 l Cuvée Piccolo Sekt [°] , Aperol und Eis | 0,30 l | 6,50 € |
| Gin Tonic ^ mit 4 cl Gin, 0,25 l Tonic-Water und Eis | | 6,50 € |
| Eisschokolade Vanille und/oder Schokoladeneis & Sahne | 1 Kugel Eis 2 Kugeln Eis | 3,90 € 4,90 € |
| Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne | 1 Kugel Eis 2 Kugeln Eis | 3,90 € 4,90 € |
| Eistee nach Angebot | 0,20 l 0,40 l | 2,50 € 4,60 € |
| Hausgemachte Limo | 0,20 l 0,40 l | 2,50 € 4,60 € |

° aus nachhaltigem Anbau, ^ chininhaltig

KAKAO* und andere heiße Leckereien

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

* aus fairem Handel, ^o aus kontrolliert biologischem Anbau

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

„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.

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

① mit Farbstoff, ③ mit Antioxydationsmittel, ④ koffeinhaltig, ⑤ chininhaltig

* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischem Anbau

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.

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

aus der Flasche:

| | | |
|---|--------|---------------|
| Quartiermeister Bio-Pils [°] | 0,50 l | 3,50 € |
| aus der Lausitz, 11,5 % Stammwürze regional, korrekt | | |
| Lammsbräu Dunkel [°] | 0,50 l | 3,80 € |
| malzaromatisch und weich ein Genussbier | | |
| Störtebeker Keller-Bier 1402 | 0,50 l | 3,50 € |
| naturbelassen, hefetrüb und unfiltriert Stammwürze 11,1 %, nach Pilsner Brauart gebraut | | |

Hefe:

| | | |
|--|--------|---------------|
| Lammsbräu Hefe hell [°] | 0,50 l | 3,80 € |
| Bananenweizen | | 6,40 € |
| 1 Flasche Hefebier (0,5 l) und Bananensaft (0,2 l) | | |
| Kirschweizen | | 6,40 € |
| 1 Flasche Hefebier (0,5 l) und Kirschsafft (0,2 l) | | |

alkoholfrei:

| | | |
|---|--------|---------------|
| Lammsbräu Hefe hell [°] | 0,50 l | 3,80 € |
| Malzbier [°] | 0,33 l | 2,70 € |
| Störtebeker Frei-Bier [°] | 0,50 l | 3,50 € |

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

SEKT

| | | |
|---|--------|----------------|
| Bio-Sekt Brut Piccolo[°] ein fruchtiger Sekt mit zarten Zitrusnoten gepaart mit einem Hauch von Birne | 0,20 l | 3,90 € |
| Birnen-Cidre Frankreich, Normandie reines Naturprodukt, spritzig, leicht und fruchtig mit wenig Alkohol | 0,75 l | 12,50 € |
| BioCidre Rosé mit Johannisbeersaft fein abgestimmter Apfel-Cidre, fruchtig-trocken | 0,33 l | 3,50 € |
| BioCidre Gold[°] mit einem Schuss Birnensaft verfeinerter Apfel-Cidre, mild und weich | 0,33 l | 3,50 € |

SPIRITUOSEN

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

LONGDRINKS

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

WEISSWEINE

| | | |
|--|--------|---------|
| Müller Thurgau | 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 € |
| Riesling ° | 0,10 l | 2,50 € |
| Deutschland, Pfalz | 0,20 l | 4,80 € |
| ein leichter und frischer Wein mit Nuancen von weißem Steinobst und knackigen Äpfeln, dabei so viel Saftigkeit, dass die für Riesling typische Säure cremig verpackt ist | 0,50 l | 11,90 € |
| | 0,75 l | 16,70 € |
| Weißburgunder QbA * | 0,10 l | 2,60 € |
| Deutschland, Pfalz | 0,20 l | 4,90 € |
| ein fruchtbetonter und harmonischer Weißwein mit Steinobstaromen und viel Saft und Blume | 0,5 l | 12,10 € |
| | 0,75 l | 17,30 € |
| Catarratto Bianco ° | 0,10 l | 2,80 € |
| Italien, Sizilien | 0,20 l | 5,40 € |
| ein bisschen exotisch, ein wenig cremig, sehr feinduftig dabei kraftvoll und lang anhaltend alte Rebsorte mit viel Geschmack, moderater Säure und dennoch frisch | 0,50 l | 13,80 € |
| | 0,75 l | 19,00 € |
| Feteasca La Sapata ° | 0,10 l | 3,00 € |
| Rumänien, Donaudelta | 0,20 l | 5,90 € |
| “Weiße Mädchentraube”, trocken, leicht und frisch heuduftig, ein Blütenmeer, Nuancen von Akazie und Honig charmant, im Abgang dezente Säure, schön verspielt | 0,50 l | 14,50 € |
| | 0,75 l | 20,80 € |

ROSÉWEINE

| | | |
|---|--------|---------|
| Lust auf Rosé, QbA | 0,10 l | 2,30 € |
| Deutschland, Baden | 0,20 l | 4,40 € |
| ein Cuvée aus Regent und Spätburgunder, sehr moderat Nuancen von Beeren und Süßkirsche, ein Hauch von Restsüße von der saftigen Säure gut abgepuffert | 0,50 l | 10,80 € |
| | 0,75 l | 15,00 € |
| Dornfelder Rosé, QbA | 0,10 l | 2,80 € |
| Deutschland, Rheinhessen | 0,20 l | 5,40 € |
| trocken-fruchtiger Wein mit einer großen Fülle an Fruchtaromen Nuancen von roter Johannisbeere, Sauerkirsche und Holunder | 0,50 l | 13,80 € |
| | 0,75 l | 19,00 € |

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

ROTWEINE

| | | |
|--|--------|---------|
| Solluna Rosso Nero d`Avola ° | 0,10 l | 2,50 € |
| Italien, Sizilien | 0,20 l | 4,90 € |
| ein weicher und dennoch feuriger Wein, rauchig, kraftvoll, würzig und ohne jede Schwere, elegant und harmonisch | 0,50 l | 11,80 € |
| | 0,75 l | 16,50 € |
| Tempranillo/Syrah ° | 0,10 l | 2,60 € |
| Spanien, La Mancha | 0,20 l | 5,00 € |
| ein Wein in dunklem Violett mit Nuancen von Lavendel und Lakritze am Gaumen, duftig und vollmundig mit schöner tiefer Würze, klare Frucht – ein typischer Spanier. | 0,50 l | 12,00 € |
| | 0,75 l | 16,70 € |
| Mont Caillou Merlot ° | 0,10 l | 2,70 € |
| Frankreich | 0,20 l | 5,20 € |
| ein Wein mit Nuancen von Süßkirsche, Pflaume und einem Hauch von Cassis bei weichem Abgang | 0,50 l | 12,50 € |
| saftig-knackig, ein sortentypischer Merlot | 0,75 l | 24,80 € |
| Babeasca Neagra ° | 0,10 l | 3,00 € |
| Rumänien, Donaudelta | 0,20 l | 5,90 € |
| “Schwarze Mädchentraube”, süffig warme Frucht | 0,50 l | 14,50 € |
| bei feiner Kräuterwürze, leicht, komplex und elegant satte Beerenfrucht trifft auf feine und lange Säure | 0,75 l | 20,80 € |
| Dornfelder - Dürkheimer Feuerberg trocken ° | 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 (ab 16 Uhr)

(die Hauptspeisen- und Suppenkarte ist gantztägig verfügbar)

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

* aus fairem Handel, ° aus kontrolliert biologischem Anbau

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.