



Sachwerk

CAFÉ & RESTAURANT

WILLKOMMEN IM FACHWERK!

Wir freuen uns, Dich bei uns zu haben.

Öffnungszeiten

- Mittwoch & Donnerstag 9:00 – 22:00 Uhr
- Freitag & Samstag 9:00 – 23:00 Uhr
- Sonntag 9:00 – 21:00 Uhr

Frühstückszeiten

- Mittwoch bis Freitag 9:00 – 12:00 Uhr
- Samstag & Sonntag 9:00 – 12:30 Uhr

Zeiten der warmen Karte

- Mittwoch bis Samstag 12:00 – 14:00 Uhr
17:00 – 21:00 Uhr
- Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr

Legende



Vegan.



Glutenfrei.



MÖGLICH

Vegane Variante möglich.



MÖGLICH

Glutenfreie Variante möglich.

Reservierungen

Um Deinen bzw. Euren Besuch so entspannt wie möglich zu gestalten, empfehlen wir, vorab eine Reservierung vorzunehmen – entweder persönlich vor Ort, unter www.fachwerk-reinheim.de oder telefonisch unter der 06162/9449212.

WLAN

Name: fachwerk_WLAN
Passwort: Kaffeeliebe

Social Media

  [fachwerk.reinheim](https://www.facebook.com/fachwerk.reinheim)

Wir freuen uns über Deinen Follow!

Getränke


KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN



Kaffepezialitäten

- Espresso 2,40€
- Espresso Macchiato 2,80€
- Doppelter Espresso 3,40€
- Kleiner Kaffee Crema 2,60€
- Großer Kaffee Crema 3,60€
- Kleiner Cappuccino 2,80€
- Großer Cappuccino 3,80€
- Milchkaffee 3,80€
- Latte Macchiato 4,00€
- Karamell Macchiato 4,50€
- Vanille Macchiato 4,50€

Heißgetränke

- Chai Latte  4,00€
- Vanilla Chai Latte  4,00€
- Cinnamon Bun Latte  4,00€
- Matcha Latte  4,00€
- Heiße & faire Bio-Schokolade
Mit Sahne 4,00€
- Heiße Milch mit Honig 3,20€
- Kindercappuccino 1,50€
- Babycino 0,50€

Teespezialitäten

- Frischer Minztee 3,80€
- Frischer Ingwertee 3,80€
- Frischer Ingwer-Minztee 4,00€
- Frischer Ingwer-Zitronentee 4,00€
- Fairer Bio-Tee 3,50€

Teesorten zur Auswahl:

Früchte, Kamille, Fenchel-Thymian, Enjoy (Rooibos-tee mit Zimt & Holunderblüte), Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Balance (Sternanis, Fenchel & Süßholz), Grüntee-Mischung

Wissenswertes zu unseren Kaffee- & Teespezialitäten

Specialty Coffee

Wir verwenden ausschließlich von Hand gerösteten Specialty Coffee. Die Röstung von Hand trägt dazu bei, dass die Aromen & Geschmacksprofile des Kaffees besser herausgearbeitet werden können.

Milchsorten

Alle Heißgetränke können ohne Aufpreis mit folgenden Milchsorten zubereitet werden:

- Bio-Kuhmilch
- Hafermilch
- Laktosefreie Milch
- Sojamilch

Decaf, please!

Alle Kaffepezialitäten können auch mit entkoffeiniertem Espresso von GEPA zubereitet werden.

Nachhaltigkeit

Da uns unserer ökologischer & sozialer Fußabdruck sehr wichtig ist, beziehen wir viele Produkte von „GEPA – The Fair Trade Company“, wie z.B. unsere Teesorten oder das Pulver für unsere heiße Schokolade.

ICED & COLD

Iced Spezialitäten MÖGLICH

- Iced Coffee 4,00€
- Iced Caffè Latte 4,00€
- Iced Caramel Latte 4,50€
- Iced Vanilla Latte 4,50€
- Iced Chai Latte 4,00€
- Iced Vanilla Chai Latte 4,00€
- Iced Cinnamon Bun Latte 4,00€
- Iced Matcha Latte 4,00€

*An Iced Coffee
a Day keeps the
Bad Vibes away!*

Kaltgetränke

- Wasser Still/Medium 0,25l 2,50€
- Wasser Still/Medium 0,75l 5,90€
- Saftschorle 0,2l 2,80€
- Saftschorle 0,4l 3,80€
- Saft 0,2l 2,90€
- Saft 0,4l 3,90€

Säfte zur Auswahl:
Naturtrüber Apfelsaft
Johannisbeersaft
Maracujasaft

 *Natürlich frisch gepresst!*

- Orangensaft 0,2l 3,90€
- Orangensaft 0,4l 5,90€
- Limette-Minz-Wasser 0,4l 4,00€
- Gurke-Minz-Wasser 0,4l 4,00€
- Hausgemachte Limo 0,5l 5,90€

Limosorten zur Auswahl:
Ingwer-Basilikum
Himbeer-Rosmarin
Heidelbeer-Limette

- Bionade 0,33l 3,90€

Bionade-Sorten zur Auswahl:
Kräuter
Litschi
Holunder
Naturtrübe Orange
Naturtrübe Zitrone

- Coca-Cola 0,3l 3,50€
- Coca-Cola Zero 0,3l 3,50€
- Mezzo Mix 0,3l 3,50€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier

Unser Bier beziehen wir von der Brauerei ‚Faust‘.

- | | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| • Pils | 0,33l | 3,30€ |
| • Alkoholfreies Pils | 0,33l | 3,30€ |
| • Naturradler | 0,33l | 3,30€ |
| • Alkoholfreies Naturradler | 0,33l | 3,30€ |
| • Bayrisch Hell | 0,33l | 3,30€ |
| • Hefeweizen | 0,5l | 4,00€ |
| • Alkoholfreies Hefeweizen | 0,5l | 4,00€ |

Apfelwein

Unseren Apfelwein beziehen wir von der ‚Kelterei Krämer‘ aus der Region.

Alle Apfelweine können pur, süß gespritzt oder sauer gespritzt bestellt werden.

- | | | |
|---------------------------|------|-------|
| • Naturtrüber Apfelwein | 0,3l | 3,00€ |
| • Naturtrüber Apfelwein | 0,5l | 4,50€ |
| • Alkoholfreier Apfelwein | 0,3l | 3,00€ |
| • Alkoholfreier Apfelwein | 0,5l | 4,50€ |

Spirituosen

- | | | |
|----------------|-----|-------|
| • Ramazotti | 4cl | 3,90€ |
| • Baileys | 4cl | 3,90€ |
| • Jägermeister | 2cl | 3,00€ |
| • Likör 43 | 4cl | 3,90€ |

Schnäpse von ‚Prinz‘

- | | | |
|---------------------------|-----|-------|
| • Pflaumenschnaps | 2cl | 3,50€ |
| • Marillenschnaps | 2cl | 3,50€ |
| • Williams-Birnen-Schnaps | 2cl | 3,50€ |
| • Haselnussschnaps | 2cl | 3,50€ |

Whisky

- | | | |
|------------------------|-----|--------|
| • Aberfeldy (12 J.) | 4cl | 7,00€ |
| • Glenmorangie | 4cl | 8,00€ |
| • Talisker (10 J.) | 4cl | 8,00€ |
| • Kilchoman Machir Bay | 4cl | 10,00€ |
| • Lagavulin (16 J.) | 4cl | 12,00€ |

LOVE AT FIRST SPRITZ!

- Prosecco ‚Leichtsinn‘ 0,1l 3,90€
Deutschland. Rebsorte: Riesling. Die deutsche Antwort auf Prosecco. Prickelnd.
Die ideale Mischung aus jugendlicher Unbekümmertheit und exzellenter Weinqualität.
- Prosecco ‚Il Fresco‘, Villa Sandi 0,1l 6,90€
Italien (Venetien). Rebsorte: Glera. Prosecco des Jahres.
„Il fresco“ heißt übersetzt „der Frische“. Spritzig, harmonisch und elegant.
Abgerundet durch eine leichte Honignote & Früchten.
- Aperol Spritz 0,2l 6,50€
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe & Eiswürfel
- Lillet Wild Berry 0,2l 6,90€
Lillet, Schweppes Wild Berry, gefrorene Beeren & Eiswürfel
- Lillet Peach 0,2l 6,90€
Lillet Rosé, Schweppes White Peach, gefrorene Mango & Eiswürfel
- fachwerk Spritz 0,2l 6,50€
Prosecco, Soda, hausgemachter Heidelbeer-Limettensirup, frische Minze & Eiswürfel
- Hugo 0,2l 6,20€
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze & Eiswürfel
- Himbeer Spritz 0,2l 6,20€
Prosecco, Himbeersirup, gefrorene Himbeeren & Eiswürfel
- Gin Tonic ‚The Botanist‘ 0,2l 6,90€
Gin, Tonic Water, Limette & Eiswürfel
- Gin Tonic ‚Windspiel‘ 0,2l 9,90€
Gin, Tonic Water, Limette & Eiswürfel




Weinkarte

WEINKARTE

Weißwein

Offene Weine



- Weißweinschorle 0,2l 5,90€
- Heimkommen 0,2l / 1l 5,90€ / 23,90€
Deutschland (Rheingau), Rebsorte: Riesling.
Tolles Frischeerlebnis. Fruchtig, jung mit vielschichtiger Aromatik, passt zu: Geflügel, Fisch, Salat.
- THEODOR (Bio/Demeter)  0,2l / 0,75l 7,90€ / 22,90€
Deutschland (Rheinhessen). Rebsorte: Weißburgunder.
Apfel, Birne und ein Hauch Muskat. Trocken-fruchtig, passt zu vegetarischen Gerichten.
- Pinot Grigio ‚Il Mio‘ 0,2l / 1l 6,90€ / 26,90€
Italien (Venetien). Rebsorte: Pinot Grigio.
Gelbe Äpfel, reife Birnen, frische Kräuter. Gaumen: Reife Holunderblüten gepaart mit einem Hauch von Aprikose.
Abgang: Weich mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel.
Ein überzeugender Essensbegleiter.

WINE
NOT?

WEINKARTE

Weißwein


Geschlossene Weine

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| • Weißburgunder vom ‚Weingut Eidmann‘
Deutschland (Groß-Umstadt), Rebsorte: Weißburgunder.
Frisch und fruchtig mit einer angenehmen Restsüße mit
Birnen und leichten Zitrusnoten. | 0,75l | 30,90€ |
| • Valdelagunde Cuvée Especial V. T. 
Spanien (Rueda). Rebsorte: Verdejo.
Ausgeprägte Aromen von Pfirsich, Aprikose und Ananas,
passt zu: Meeresfrüchten, Käse, vegetarische Gerichte, Salat. | 0,75l | 27,90€ |
| • Lugana Pratello 
Italien (Lombardei). Rebsorte: Turbiana.
Florale und fruchtige Noten, die an Wacholderbeeren,
Golden Delicious Apfel und Williams-Birne erinnern. | 0,75l | 32,90€ |
| • Roero Arneis DOCG
Italien (Piemont). Rebsorte: Arneis.
Frische Birnen, Pfirsich und Aprikose. Elegant, fruchtig,
ein Hauch Cremigkeit mit einem würzigen Abgang. | 0,75l | 30,90€ |
| • Pinot Blanc
Frankreich (Elsass). Rebsorte: Pinot Blanc.
Fruchtige Frische und zugleich weich und rund.
Abgang mit gebührendem Nachklang. | 0,75l | 29,90€ |

WEINKARTE

Rotwein

Offene Weine

- Monte Ducay 0,2l / 0,75l 8,90€ / 27,90€
Spanien. Rebsorte: Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Garnacha Tinta. Dunkle Waldbeeren. Trocken-fruchtig, passt zu: dunkles Fleisch, Käse.
- Crucillón Garnacha  0,2l / 0,75l 6,20€ / 18,20€
Spanien (Campo de Borja). Rebsorte: Tempranillo, Garnacha. Aromen von schwarzen und roten Früchten. Am Gaumen angenehm süßlich. Trocken-fruchtig.
- Merlot ‚Il Mio‘ 0,2l / 1l 6,20€ / 25,90€
Italien (Sizilien). Rebsorte: Merlot. Aromen von Pflaume, Holunder, Kirsche sowie etwas Nelke. Trocken, passt zu: Geflügel, Pasta.

WEINKARTE

Rotwein

Geschlossene Weine

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| • Primitivo di Manduria ‚Carlo Scala‘
Italien (Apulien). Rebsorte: Primitivo.
Komplexe, intensive Aromen mit Noten von reifen, roten Früchten,
Pflaumen und Brombeeren. Gaumen: warm und weich mit
samtiger Fülle und einer minimalen Restsüße im Abgang. | 0,75l | 32,90€ |
| • Bordeaux Château Jacquet de la Grave
Frankreich (Bordeaux). Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc. Schwarze Kirschen, Pflaumen, Gewürze.
Ausgeprägte Balance. Trocken-rund, passt zu: Geflügel, Rind, Käse. | 0,75l | 29,90€ |
| • Cabernet Mitos
Deutschland. Rebe: Cabernet Mitos. Aromen von Brombeeren,
Cassis und roten Johannisbeeren. Körperreich. Kompakt.
Trocken-körperreich. | 0,75l | 24,90€ |
| • Vivanco Reserva
Spanien (Rioja). Rebsorte: Tempranillo, Graciano. Tiefes Kirschrot.
Komplexes Bukett mit eingekochten Früchten, Vanille, neuer Eiche
und hintergründigen Würznoten. Trocken-körperreich. | 0,75l | 49,90€ |

WEINKARTE

Roséwein

Offene Weine

- Portugieser Weißherbst 0,2l / 1l 4,90€ / 18,90€
Deutschland. Rebe: Portugieser.
Kirschfruchtiges Aroma. Lieblich,
passt zu: vegetarischen Speisen.
- FELIX (Bio & Demeter)  0,2l / 0,75l 6,90€ / 21,90€
Deutschland. Rebe: Spätburgunder.
Noten von Erdbeeren. Trocken-fruchtig.

Geschlossene Weine

- Pinot Grigio ‚Romeo e Giulietta‘ 0,75l 19,90€
Italien (Venetien). Rebsorte: Pinot Grigio.
Leicht, frisch mit einem fruchtig-floralem Bukett sowie
einem schönen ausgewogenen Gesamteindruck am Gaumen.
- Vinho Verde Rosé 0,75l 18,90€
Portugal (Vinho Verde). Gepsorte: Espadeiro, Pedreiro.
Noten von Brombeere, Erdbeese und Guave.
Trocken-fruchtig, passt zu: Salat, Pasta, leichten Speisen.



Unseren Wein beziehen wir von ‚Petit Marche‘. Ein Familienunternehmen aus Dieburg –
gegründet mit dem Ziel, die Liebe zum Wein mit anderen Menschen zu teilen.

Frühstück



FRÜHSTÜCK

Mi. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr + Sa. & So. 9:00 – 12:30 Uhr

Stullen  MÖGLICH

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Stullen auch mit glutenfreiem Brot serviert werden.

Frisches Brot der Traditionsbäckerei ‚Schellhaas‘ belegt mit:

- Avocado 11,90€
Dinkelvollkornbrot, Frischkäse, Avocado, Tomate, 2 Spiegeleier
- Avocado Vegan  10,90€
Dinkelvollkornbrot, Baba Ghanoush, Avocado, gegrillte Cherrytomaten, Balsamico
- Vegan  10,90€
Bauernbrot, Baba Ghanoush, Grillgemüse, Rucola, Pickled Onions, Granatapfel
- Lachs 12,90€
Bauernbrot, Kräuterschmand, Lachs, Pickled Onions, Rucola, Dill, Zitrone
- Caprese 10,90€
Dinkelvollkornbrot, Tomate, Mozzarella, Hausgemachtes Pesto, Babyspinat, Balsamico
- Crispy Chicken 12,90€
Bauernbrot, Kräuterschmand, knusprige Hähnchenbrust, Gurke, Radieschen, Salat, Sriracha-Mayo
- Stullen Extras
Bacon +2,50€
Halbe Avocado +2,20€
Lachs +3,90€

Mix it!

Stulle Deiner Wahl  kleine Portion Joghurt mit Granola & Obst  Zimtschnecke

Vegan oder vegetarisch 15,50€
Stullen zur Auswahl: Avocado, Avocado Vegan, Vegan, Caprese
Vegane Joghurtalternative: Kokosjoghurt


Mit Fleisch oder Fisch 16,50€
Stullen zur Auswahl: Lachs, Crispy Chicken

FRÜHSTÜCK

Mi. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr + Sa. & So. 9:00 – 12:30 Uhr

Quesadillas MÖGLICH

Warme Weizentortillas, wahlweise gefüllt mit:

- Rührei, Bacon & Käse, dazu Pico de Gallo* 12,90€
- Rührei & Käse, dazu Pico de Gallo* 10,90€
- Chilli sin Carne & veganer Käse, dazu Guacamole  12,90€

*Pico de Gallo ist eine Salsa mexikanischen Ursprungs, bestehend aus Tomate, Zwiebel, Limettensaft, Koriander, Salz & Pfeffer.

Eierlei

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Eierspeisen auch mit glutenfreiem Brot serviert werden.

- Omelett 11,90€
3 Eier gefüllt mit 3 Zutaten nach Wahl: Tomate, Zwiebel, Babyspinat, Champignons, Paprika; dazu ein Brötchen, Butter & ein kleines Salatbouquet
- Rührei oder Spiegelei aus 3 Eiern 7,90€
Dazu ein Brötchen & Butter
- Rührei oder Spiegelei aus 3 Eiern 5,90€
- 2 pochierte Eier 3,90€
- Gekochtes Ei 1,60€






Unsere Eier beziehen wir vom ‚Röderhof‘ hier in Reinheim,
sie kommen daher von glücklichen Freilandhühnern.

FRÜHSTÜCK

Mi. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr + Sa. & So. 9:00 – 12:30 Uhr

Süß & Fruchtig MÖGLICH

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Speisen bis auf die Croissants auch glutenfrei serviert werden.

- Joghurt mit Obst & Granola 7,90€
Mit Kokosjoghurt  8,90€
- Frischer Obstsalat  5,90€
- Smoothie Bowl  8,90€
Püriertes Obst getoppt mit frischem Obst, Granola & Kokosflocken
- Brötchen mit Butter & Marmelade oder Honig oder Nuss-Nougat-Creme 3,90€
Marmeladensorten zur Auswahl: Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee
- Croissant mit Butter & Marmelade oder Honig oder Nuss-Nougat-Creme 4,90€
Marmeladensorten zur Auswahl: Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee
- Croissant 2,90€

You can't buy happiness, but you can buy pancakes, and that's pretty close.



Pancakes


- Klassisch 7,90€
Mit Obst, Ahornsirup & Butter
- Süß 7,90€
Mit verbackenen Chocolate Chips & cremiger Vanillesauce
- Herzhaft 12,90€
Mit Rührei, Bacon, Ahornsirup & Butter

FRÜHSTÜCK

Mi. - Fr. 9:00 - 12:00 Uhr + Sa. & So. 9:00 - 12:30 Uhr

Der große Hunger MÖGLICH

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Speisen auch glutenfrei serviert werden.

- **Reinheimer Allerlei** 14,90€
2 Brötchen, eine Scheibe Brot, Butter, Rindersalami, Hähnchenbrust, Räucherlachs, Käse (Maasdamer & Gouda), Tomate-Mozzarella, ein gekochtes Ei, Marmelade (Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee) & kleiner Obstsalat
- **Veganes Allerlei**  13,90€
2 Brötchen, eine Scheibe Brot, vegane Butter, Baba Ganoush, Guacamole, Tomaten- und Gurkenscheiben, Grillgemüse, Paprika-Cashew-Aufstrich, Marmelade (Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee) & kleiner Obstsalat
- **Charcuterie Board**
Ihr kommt wegen eines besonderen Moments, es gibt etwas Großes oder Kleines zu feiern oder Ihr habt einfach Lust auf ein ausgedehntes Frühstück? Auf Vorbestellung könnt Ihr ab 4 Personen unser Charcuterie Board & Co. mit allem, was das Herz begehrt, buchen. Auch als vegane Option möglich.

Kind 3-6 J. 5,90€

Kind 6-9 J. 11,90€

pro Person 18,90€












Unser Brot und unsere Brötchen beziehen wir von der ‚Schellhaas Bäckerei‘ in Groß-Bieberau.

Kleine Karte

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

Mi. – Sa. 14:00 – 17:00 Uhr

Salzig

- Tagessuppe mit Steinofenbaguette 6,90€
- Dip it   MÖGLICH 7,90€
Steinofenbaguette mit 3 hausgemachten Dips: Baba Ganoush, Guacamole & Paprika-Cashew-Aufstrich
- Kleine Salatbowl   MÖGLICH 6,90€
Gemischter Salat, Tomate, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, frisches Obst, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette
- Große Salatbowl   MÖGLICH 10,90€
Gemischter Salat, Tomate, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, frisches Obst, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette
- Bruschetta  MÖGLICH 4,90€
Geröstetes Steinofenbaguette mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, hausgemachtem Pesto, Balsamico Creme & Parmesan
- Pommes  3,90€
- Süßkartoffelpommes  4,90€

Süß

- Täglich wechselnde Kuchen 3,90€
Vegan & glutenfrei 4,20€
- Täglich wechselnde Torten 4,50€
- Churros 4,90€
- Affogato al Caffè  MÖGLICH 3,90€

Warme Karte & Herzhaftes

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr + So. 12:00 – 20:00 Uhr





Vorspeisen






- Patatas Bravas *Spanische Bratkartoffeln* ✓ ✨ 5,90€
Mit Aioli & pikanter Tomatensauce
- Tapas Platte für 2 Personen ✨ MÖGLICH 18,90€
Oliven, Pimientos de Padrón, Albóndigas en Salsa, Datteln im Speckmantel, Champiñones al Ajillo, Aioli, Steinofenbaguette
- Tapas
 - Oliven ✓ 3,90€
 - Pimientos de Padrón *Kleine Bratpaprika* ✓ 4,90€
 - Gambas al Ajillo *Knoblauchgarnelen* 6,50€
 - Albondigás en Salsa *Hackfleischbällchen in Tomatensauce* 5,90€
 - Datteln im Speckmantel 5,90€
 - Champiñones al Ajillo *Knoblauchchampignons* ✓ 4,90€
 - Aioli mit Steinofenbaguette ✓ 3,90€
- Dip it ✓ ✨ MÖGLICH 7,90€
Steinofenbaguette mit 3 hausgemachten Dips: Baba Ganoush, Guacamole & Paprika-Cashew-Aufstrich
- Tagessuppe mit Steinofenbaguette 6,90€
- Baba Ganoush ✓ ✨ MÖGLICH 8,90€
Gegrillte Aubergine, Tahini, Zitrone, Cumin, verwschiedene Gewürze mit Steinofenbaguette, Grillgemüse, Rucola, gerösteten Sonnenblumenkernen & Olivenöl
- Bruschetta ✓ MÖGLICH 4,90€
Geröstetes Steinofenbaguette mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, hausgemachtem Pesto, Balsamico Creme & Parmesan
- Extra Steinoffenbaguette
 - 3 Scheiben +1,20€
 - 5 Scheiben +1,50€

WARME KARTE

Mi. - Sa. 12:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr + So. 12:00 - 20:00 Uhr

Bowls

- Kleine Salatbowl   MÖGLICH 6,90€
Gemischter Salat, Tomate, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, frisches Obst, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette
- Große Salatbowl   MÖGLICH 10,90€
Gemischter Salat, Tomate, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, frisches Obst, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette

Dressingauswahl: Joghurtdressing oder Himbeer-Balsamico-Dressing 
- Burrito Bowl   12,90€
Reis, Nachos, Kidneybohnen, Mais, Tomate, Paprika, Guacamole, frische Kräuter (u.a. Koriander), Aioli; optional: Cheddar Sauce
- Bowl Toppings 
 - Feta in Sesampanade +3,50€
 - Crispy Tofu  +3,50€
 - Hähnchenbruststreifen +3,90€
 - Gebratener Lachs +4,90€
 - Gambas +4,90€

Beilagen








- Reis 3,90€
- Pommes 3,90€
- Süßkartoffelpommes 4,90€
- Bratkartoffeln 4,90€
- Grillgemüse 4,90€

good food, good mood

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr + So. 12:00 – 20:00 Uhr

Herzhaftes

- Pecorino-Feigen-Ravioli in Walnussauce mit Rucola, Parmesan & Granatapfelkernen 12,90€
- Spaghettini mit Babyspinat, Champignons & Cherrytomaten in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce  12,90€
- Servierttenknödel mit Champignonsauce, Rucola, Parmesan & Granatapfelkernen 13,90€
- Kohlrabischnitzel in Champignonsauce, dazu Rosmarinbratkartoffeln & ein Beilagensalat   MÖGLICH 14,90€
- Schnitzel Wiener Art mit Pommes & Beilagensalat  MÖGLICH 15,90€
Fleisch zur Auswahl: Schwein oder Hähnchen
Mit Champignonsauce +2,50€
- Schweinelende Medaillons mit Portwein-Feigen-Sauce, Parmesan-Spaghettini & Beilagensalat 18,90€
- Parmesan-Spaghettini an Lachsfilet mit Basilikum-Pesto-Kruste & Beilagensalat 19,90€
- Rotes Thai Curry   14,90€
Basmati-Reis, Maiskölbchen, Blumenkohl, Edamame, Karotten, Paprika, Frühlingszwiebel, geröstete Erdnüsse & frischer Koriander
Mit Hähnchen +3,90€
Mit Crispy Tofu  +3,50€
Mit Gambas +4,90€


WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr + So. 12:00 – 20:00 Uhr

Burger

Gegen einen Aufpreis von 2,00€ können alle Burger auch glutenfrei serviert werden.

Alle Burger werden mit Pommes oder Süßkartoffelpommes (+1,50€) serviert.

- Cheese Burger 15,90€
Belegt mit Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Salat, Tomate, roten Zwiebeln, Cheddarkäse & Gewürzgurken
Mit extra Bacon +2,50€
- Crispy Chicken Burger 15,90€
Belegt mit knusprigem Hähnchen in Pankopanade, Mango Chutney, Salat, roten Zwiebeln & Cheddar Käse
- Crispy Tofu Burger  14,90€
Belegt mit knusprig mariniertem Tofu, Mango Chutney, Rucola, Tomate, Rotkohl & geschmorten Zwiebeln
- Extra Sauce +0,50€
Zur Auswahl: Ketchup, Mayonnaise, Sriracha-Mayo, BBQ Sauce, Aioli, Kräuterschmand

Kindergerichte

Alle Kindergerichte werden mit etwas frischer Rohkost serviert.

- Kinderschnitzel mit Pommes & Ketchup  MÖGLICH 7,90€
- Chicken Nuggets mit Pommes & Ketchup 7,90€
- Nudeln mit Tomaten-  oder Käsesauce 5,90€
- Butterreis mit Fischstäbchen 7,90€

Desserts

DESSERTS

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr + So. 12:00 – 20:00 Uhr

Was Süßes für die Süßen...

- Churros mit Schokoladensauce 4,90€
- Crema Catalana 🌿 4,90€
- Warmer Brownie mit Vanilleeis & Karamellsauce 🌿 MÖGLICH 6,90€
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren 🌿 MÖGLICH 4,90€
- Affogato al Caffè 🌿 MÖGLICH 3,90€
- Kugel Eis (Vanille 🌿 MÖGLICH , Schokolade, Erdbeere)
Portion Sahne +0,50€
Portion Sauce (Schokolade und Karamell 🌿) +0,50€

P.S.: SAVE ROOM FOR DESSERT