



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 – 20:00 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 – 19:00 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

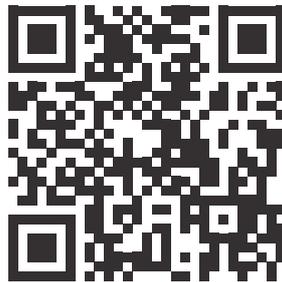
Social Media

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

Wir freuen uns über Deinen Follow!



Zeig uns deine Google-Bewertung & erhalte
eine kleine Haus-Limo Deiner Wahl aufs Haus!



Getränke

KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN



Kaffepezialitäten

- Espresso 2,60€
- Espresso Macchiato 3,00€
- Doppelter Espresso 3,60€
- Kleiner Kaffee Crema 2,80€
- Großer Kaffee Crema 3,80€
- Kleiner Cappuccino 3,00€
- Großer Cappuccino 4,00€
- Milchkaffee 4,00€
- Latte Macchiato 4,20€
- Karamell Macchiato 4,70€
- Vanille Macchiato 4,70€

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!

Gegen einen Aufpreis von 0,50€ können alle Kaffepezialitäten 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€ |
| • Bayrisch Hell | 0,33l | 3,30€ |
| • Naturradler | 0,33l | 3,30€ |
| • Alkoholfreies Naturradler | 0,33l | 3,30€ |
| • Hefeweizen | 0,5l | 4,50€ |
| • Alkoholfreies Hefeweizen | 0,5l | 4,50€ |

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 | 0,25l | 3,00€ |
| • Naturtrüber Apfelwein | 0,5l | 4,50€ |
| • Alkoholfreier Apfelwein | 0,25l | 3,00€ |
| • Alkoholfreier Apfelwein | 0,5l | 4,50€ |

Spirituosen

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

- Sekt alkoholfrei 0,0% 0,1l 3,50€
- Prosecco ‚Leichtsinn‘ 0,1l 3,90€
Deutschland. Rebsorte: Riesling. Die deutsche Antwort auf Prosecco.
Prickelnd. Die ideale Mischung aus jugendlicher Unbekümmertheit und
exzellenter Weinqualität. 0,75l 22,90€
- Prosecco ‚Il Fresco‘, Villa Sandi 0,1l 6,90€
Italien (Venetien). Rebsorte: Glera. Prosecco des Jahres. 0,75l 33,90€
„Il fresco“ heißt übersetzt „der Frische“. Spritzig, harmonisch und elegant.
Abgerundet durch eine leichte Honignote & Früchten.
- Aperol Spritz 0,2l 7,50€
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe & Eiswürfel
- Lillet Wild Berry 0,2l 7,50€
Lillet, Schweppes Wild Berry, gefrorene Beeren & Eiswürfel
- Limoncello 0,2l 7,50€
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone & Eiswürfel
- Lillet Peach 0,2l 7,50€
Lillet Rosé, Schweppes White Peach, gefrorene Mango & Eiswürfel
- fachwerk Spritz ALKOHOLFREI MÖGLICH 0,2l 6,90€
Prosecco, Soda, hausgemachter Heidelbeer-Limettensirup, frische Minze & Eiswürfel
- Hugo ALKOHOLFREI MÖGLICH 0,2l 6,90€
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze & Eiswürfel
- Himbeer Spritz ALKOHOLFREI MÖGLICH 0,2l 6,90€
Prosecco, Himbeersirup, gefrorene Himbeeren & Eiswürfel
- Gin Tonic ‚The Botanist‘ 0,2l 7,50€
Gin, Tonic Water, Limette & Eiswürfel
- Gin Tonic ‚Windspiel‘ 0,2l 9,90€
Gin, Tonic Water, Limette & Eiswürfel



Ihr habt einen Grund zu feiern?

Egal, ob groß oder klein, als geschlossene Gesellschaft oder Teilbereich-Reservierung, mit Buffet, à la carte oder Mehr-Gänge-Menü – wir im fachwerk gestalten Eure Feier ganz nach Euren Wünschen & Vorstellungen!

Schreibt uns einfach eine Mail an info@fachwerk-reinheim.de,
& gemeinsam planen wir Euer Event.

Weinkarte

WEINKARTE

Weißwein

Offene Weine

- Weißweinschorle 0,2l 5,90€
- Alkoholfreier Sauvignon Blanc (<0,5% Vol.) 0,2l / 0,75l 6,90€ / 26,90€
Deutschland (Hessische Bergstraße). Biologisch erzeugter Sauvignon Blanc vom Weingut Edelman mit lebendiger Säure und feiner Perlage. Aromen von Birne, Mirabelle und tropischen Früchten; cremige Textur. Ideal als Aperitif, zu Meeresfrüchten oder fruchtigen Desserts.
- 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

- | | | |
|---|-------|--------|
| <ul style="list-style-type: none">• 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€ |
| <ul style="list-style-type: none">• 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€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Lugana Pratello 
Italien (Lombardei). Rebsorte: Turbiana.
Florale und fruchtige Noten, die an Wacholderbeeren,
Golden Delicious Apfel und Williams-Birne erinnern. | 0,75l | 32,90€ |
| <ul style="list-style-type: none">• 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€ |
| <ul style="list-style-type: none">• 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€ / 28,90€
Spanien. Rebsorte: Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Garnacha Tinta. Dunkle Waldbeeren. Trocken-fruchtig, passt zu: dunkles Fleisch, Käse.
- **Merlot ‚Il Mio‘** 0,2l / 1l 6,90€ / 25,90€
Italien (Sizilien). Rebsorte: Merlot.
Aromen von Pflaume, Holunder, Kirsche sowie etwas Nelke.
Trocken, passt zu: Geflügel, Pasta.
- **Primitivo di Manduria ‚Carlo Scala‘** 0,2l / 1l 8,90€ / 28,90€
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.

WEINKARTE

Rotwein

Geschlossene Weine

- | | | |
|---|-------|--------|
| <ul style="list-style-type: none">• 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€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Cabernet Mitos
Deutschland. Rebe: Cabernet Mitos. Aromen von Brombeeren, Cassis und roten Johannisbeeren. Körperreich. Kompakt. Trocken-körperreich. | 0,75l | 24,90€ |
| <ul style="list-style-type: none">• 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€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Crucillón Garnacha 
Spanien (Campo de Borja). Rebsorte: Tempranillo, Garnacha. Aromen von schwarzen und roten Früchten. Am Gaumen angenehm süßlich. Trocken-fruchtig. | 0,75l | 18,20€ |

WEINKARTE

Roséwein

Offene Weine

- Portugieser Weißherbst 0,2l / 1l 5,90€ / 18,90€
Deutschland. Rebe: Portugieser.
Kirschfruchtiges Aroma. Lieblich,
passt zu: vegetarischen Speisen.
- FELIX (Bio & Demeter)  0,2l / 0,75l 7,90€ / 21,90€
Deutschland. Rebe: Spätburgunder.
Noten von Erdbeeren. Trocken-fruchtig.

Geschlossene Weine

- Pinot Grigio ‚Romeo e Giuletta‘ 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, Pedeiro.
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 | 12,50€ |
| Dinkelvollkornbrot, Frischkäse, Avocado, Tomate, 2 Spiegeleier | |
| • Avocado Vegan  | 11,50€ |
| Dinkelvollkornbrot, Hummus, Avocado, gegrillte Cherrytomaten, Balsamico | |
| • Vegan  | 12,50€ |
| Bauernbrot, Hummus, Grillgemüse, Wildkräutersalat, veganer Feta, Granatapfel | |
| • Lachs | 13,50€ |
| Bauernbrot, Kräuterschmand, Lachs, Pickled Onions, Rucola, Dill, Zitrone | |
| • Caprese | 11,50€ |
| Bauernbrot, Tomate, Mozzarella, Hausgemachtes Pesto, Babyspinat, Balsamico | |
| • Crispy Chicken | 13,50€ |
| 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 16,50€

Stullen zur Auswahl: Avocado, Avocado Vegan, Vegan, Caprese
Vegane Joghurtalternative: Kokosjoghurt

Mit Fleisch oder Fisch 17,50€

Stullen zur Auswahl: Lachs, Crispy Chicken

FRÜHSTÜCK

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

Quesadillas MÖGLICH

Knusprig gebackene Weizentortillas, wahlweise gefüllt mit:

- Mit Käse, Rührei & Bohnenmus, dazu Pico de Gallo 12,90€
- Mit Bohnenmus, Grillgemüse, Rucola, veganem Feta & Aiolisauce, dazu Guacamole  11,90€
- Extra Bacon 2,50€

Eierlei

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

- Omelett aus 3 Eiern 12,90€
Variante No. 1: Babyspinat, Zwiebeln & Champignons
Variante No. 2: Tomaten, Zwiebeln & Paprika
Mit Feta +1,50€

Dazu wird ein Brötchen, Butter & ein kleines Salatbouquet serviert.
- Rührei oder Spiegelei aus 3 Eiern 7,90€
Dazu ein Brötchen & Butter
- Rührei oder Spiegelei aus 3 Eiern 5,90€
- 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 8,50€
 - Kleine Portion 4,90€
 - Mit Kokosjoghurt  8,90€
- Frischer Obstsalat  6,90€
- Smoothie Bowl Tropical  8,90€

Aus Mango, Banane, Maracuja & Kokosmilch, getoppt mit Granola, Kokosraspeln, Bananen, Heidelbeeren & Erdnussmus
- Brötchen mit Butter & Marmelade oder Honig oder Nuss-Nougat-Creme 4,90€

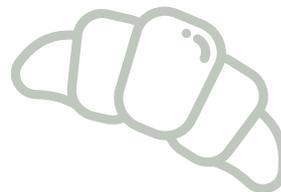
Marmeladensorten zur Auswahl: Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee

Un croissant, s'il vous plait!

- Croissant 3,00€
- Croissant Caprese 12,50€

Belegt mit Tomate, Mozzarella, Babyspinat, hausgemachtem Pesto & Balsamico
- Croissant Eggs & Bacon 13,50€

Belegt mit Rührei, Bacon, Feta, Tomate & Babyspinat



Belgische Waffeln

Je 2 Buttermilchwaffeln in den Varianten:

- Klassisch 7,90€

Mit Obst & Puderzucker
- Süß 8,90€

Mit Schoko- und Vanillesauce
- Herzhaft 13,90€

Mit Rührei, Bacon & Ahornsirup

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** 15,90€
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**  14,90€
2 Brötchen, eine Scheibe Brot, vegane Butter, weißes Bohnenhummus, Guacamole, Tomaten- und Gurkenscheiben, Grillgemüse, Paprika-Cashew-Aufstrich, Marmelade (Erdbeermarmelade oder Apfel-Zimt-Gelee) & kleiner Obstsalat
- **Charcuterie Board**  MÖGLICH
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 3-5 J. 6,90€

Kind 6-8 J. 13,90€

Kind 9-12 J. 17,90€

pro Person 21,90€



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

BRUNCH BOXEN 2 GO

Bestellung 48 Stunden im Voraus möglich.

Brunch Box No. 1: Allrounder

42,90€

- 0,5l frisch gepresster Orangensaft
- Zwei Brötchen
- Zwei Scheiben Brot
- Zwei Waffeln mit Schoko- und Vanillesauce
- Ein Croissant
- Zwei gekochte Eier
- Hausgemachte Erdbeermarmelade
- Grillgemüse
- Tomate-Mozzarella
- Paprika-Cashew-Dip
- Butter & Frischkäse
- Lachs
- Käse- & Wurstaufschnitt
- Zwei Portionen Obstsalat

Brunch Box No. 2: Mix

39,90€

- 0,5l frisch gepresster Orangensaft
- Eine Crispy Chicken Stulle
- Eine Avocado Stulle
- Zwei Waffeln mit Schoko- und Vanillesauce
- Zwei Mal Granola mit Joghurt & Obst
- Tomate-Mozzarella

Brunch Box No. 3: Vegan

36,90€

- 0,5l frisch gepresster Orangensaft
- Eine Avocado Vegan Stulle
- Eine Vegane Stulle
- Zwei Zimtschnecken
- Ein Obstsalat
- Ein Kokosjoghurt mit Granola & Obst
- Gemüsesticks mit Aioli

All you need is Brunch!

Kleine Karte

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

Mi. – Sa.. 14:00 – 17:00 Uhr

Salzig

- Tagessuppe mit Steinofenbaguette 6,90€
- Dip it   MÖGLICH 8,90€
Steinofenbaguette mit 3 hausgemachten Dips: Hummus, Guacamole & Paprika-Cashew-Aufstrich
- Kleine Salatbowl   MÖGLICH 8,90€
Gemischter Salat, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegter Rotkohl, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette
- Große Salatbowl   MÖGLICH 12,90€
Gemischter Salat, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegter Rotkohl, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette
- Burrito Bowl   14,90€
Reis, Nachos, Chili Sin Carne, Guacamole, frische Kräuter (u.a. Koriander), Aioli; optional: Cheddar Sauce & Jalapeños
- Bruschetta  MÖGLICH 4,90€
Geröstetes Steinofenbaguette mit Tomate, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Rucola, hausgemachtem Pesto, Balsamico Creme & Parmesan
- Pommes mit Ketchup  3,90€
- Süßkartoffelpommes mit Kräuterschmand 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€
- Waffel
Klassisch mit Obst & Puderzucker 4,50€
Süß mit Vanilleeis & Schokosauce 5,50€

Du hättest gerne etwas von der Hauptkarte?

Frag gerne Deine Servicekraft – je nach Lage in der Küche
können wir Deinen Wunsch möglich machen.



Warme Karte & Herzhaftes

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr + 17:00 – 21:00 Uhr | So. 12:00 – 19:00 Uhr

Vorspeisen

- Nachos mit Cheddar Sauce & Guacamole  5,90€
- Patatas Bravas *Spanische Bratkartoffeln*  
Mit Aioli & pikanter Tomatensauce 5,90€
- Tapas Platte für 2 Personen  MÖGLICH 21,90€
Oliven, Pimientos de Padrón, Datteln im Speckmantel, Champiñones al Ajillo,
Aioli, mariniertes spanischer Hartkäse & Steinofenbaguette
- Tapas 
 - Oliven  3,90€
 - Pimientos de Padrón *Kleine Bratpaprika*  4,90€
 - Gambas al Ajillo *Knoblauchgarnelen* 6,50€
 - Carne en Salsa *Schweinefleisch in Sauce* 5,90€
 - Datteln im Speckmantel 5,90€
 - Champiñones al Ajillo *Knoblauchchampignons*  4,90€
 - Aioli mit Steinofenbaguette  3,90€
 - Marinierter Hartkäse 5,90€
- Dip it   MÖGLICH 8,90€
Steinofenbaguette mit 3 hausgemachten Dips: Hummus, Guacamole
& Paprika-Cashew-Aufstrich
- Tagessuppe mit Steinofenbaguette 6,90€
- Hummus   MÖGLICH 11,90€
Mit Grillgemüse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Wildkräutersalat, Granatapfelkernen,
Olivenöl, Balsamicocreme & Steinofenbaguette
- Bruschetta  MÖGLICH 4,90€
Geröstetes Steinofenbaguette mit Tomate, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Rucola,
hausgemachtem Pesto, Balsamico Creme & Parmesan
- Extra Steinofenbaguette 
 - 3 Scheiben +1,50€
 - 5 Scheiben +1,80€

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr + 17:00 – 21:00 Uhr | So. 12:00 – 19:00 Uhr

Bowls

- Kleine Salatbowl   MÖGLICH 8,90€
Gemischter Salat, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegter Rotkohl, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette
- Große Salatbowl   MÖGLICH 12,90€
Gemischter Salat, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegter Rotkohl, hausgemachtes Dressing & Steinofenbaguette

Dressingauswahl: Rucoladressing oder Himbeer-Balsamico-Dressing 
- Burrito Bowl   14,90€
Reis, Nachos, Chili Sin Carne, Guacamole, frische Kräuter (u.a. Koriander), Aioli; optional: Cheddar Sauce & Jalapeños
- Fachwerk Bowl 15,90€
Mediterrane Kartoffeln, halbe Avocado, Babyspinat, eingelegte Kichererbsen, Pico de Gallo, Kürbisfalafel & Aiolisauce
- 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€

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr + 17:00 – 21:00 Uhr | So. 12:00 – 19:00 Uhr

Herzhaftes

- Pecorino-Feigen-Ravioli in Walnussauce mit Rucola, Parmesan & Granatapfelkernen 14,90€
- Serviettenknödel mit Spinat & Sonnenblumenkernen, dazu Champignonsauce, Kresse, Parmesan & Granatapfelkerne 14,90€
- Kohlrabischnitzel dazu Rosmarinbratkartoffeln & Beilagensalat   MÖGLICH 15,90€
Mit Champignonsauce oder Paprika-Ajvar-Rahmsauce
- Schnitzel Wiener Art mit Pommes & Beilagensalat  MÖGLICH 16,90€
Fleisch zur Auswahl: Schwein oder Hähnchen
Mit Champignonsauce oder Paprika-Ajvar-Rahmsauce +2,50€
- Parmesan-Spaghettini an Lachsfilet mit Basilikum-Pesto-Kruste & Beilagensalat 20,90€
- Hähnchenbrustfilet mit Chimichurri-Kruste, mediterranen Kartoffeln & Paprika-Ajvar-Rahmsauce, dazu Beilagensalat 18,90€
- Gelbes Thai Curry   16,90€
Curry mit Mango, Zuckererbsenschoten, Karotten, Blumenkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln & gerösteten Erdnüssen, dazu Reis
Mit Hähnchen +3,90€
Mit Crispy Tofu  +3,50€
Mit Gambas +4,90€

good food, good mood

Gerne servieren wir diese Gerichte auch in der Seniorenportion zu einem reduzierten Preis (-3,00€).

WARME KARTE

Mi. – Sa. 12:00 – 14:00 Uhr + 17:00 – 21:00 Uhr | So. 12:00 – 19:00 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 16,90€
Belegt mit Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Salat, Tomate, roten Zwiebeln, Cheddarkäse & Gewürzgurken
Mit Bacon +2,50€
- Crispy Chicken Burger 15,90€
Belegt mit knusprigem Hähnchen in Pankopanade, Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, Salat, roten Zwiebeln, Jalapeños & Cheddar Käse
- Crispy Tofu Burger  14,90€
Belegt mit knusprig mariniertem Tofu, Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, Rucola, Tomate, Rotkohl & Gewürzgurke
- Extra Sauce +0,50€
Zur Auswahl: Ketchup, Mayonnaise, Sriracha-Mayo, BBQ Sauce, Aioli, Kräuterschmand

Gerichte für Kinder bis 12 Jahre

Alle Kindergerichte werden mit etwas frischer Rohkost serviert.

- Kinderschnitzel mit Pommes & Ketchup  MÖGLICH 8,90€
- Chicken Nuggets mit Pommes & Ketchup 7,90€
- Nudeln mit Tomaten-  oder Käsesauce Klein 5,90€ / Groß 9,90€
- Reis mit Tomatensauce & Fischstäbchen 7,90€

Desserts

DESSERTS

Was Süßes für die Süßen...

- Churros mit Schokoladensauce 4,90€
- Warmer Brownie mit Vanilleeis & Schokosauce ✓ MÖGLICH 7,90€
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren ✓ MÖGLICH 4,90€
- Affogato al Caffè ✓ MÖGLICH 3,90€
- Kugel Eis (Vanille ✓ MÖGLICH , Schokolade, Erdbeere) 1,50€
Portion Sahne +0,50€
Portion Sauce (Schokolade und Karamell ✓) +0,50€
- Wechselndes Dessert im Glas 3,90€

P.S.: SAVE ROOM FOR DESSERT

Wusstet Ihr, dass... es alle Gerichte auch zum Mitnehmen gibt?
Einfach anrufen oder auf unserer Webseite bestellen, abholen
& in den eigenen 4 Wänden genießen!

Zum Schutze der Umwelt arbeiten wir außerdem mit Mehrwegbehältern
- wir würden uns freuen, wenn Ihr uns bei dieser Mission unterstützt.

Jetzt die ‚Vytal‘ App laden:

