

# Alkoholische Getränke

## Aperitiv

*Seleccion Alexander von Essen*

*Prosecco*

<i>Live Brune / Extra Dry</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>15,00 €</i>

*1875 Fürst von Bismarck – Piccolo*

<i>Trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,80 €</i>
----------------	-------------	---------------

## Wein

*Cheval D'or 2008*

*Chardonnay*

<i>Weisswein, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,80 €</i>
---------------------------	-------------	---------------

*Dr. Hinkel Framersheimer Hornberg 2008*

*Morio Muskat QbA*

<i>Weisswein, lieblich</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90 €</i>
----------------------------	-------------	---------------

*Kiechlingsberger Ölberg 2008*

*Spätburgunder QbA*

<i>Rotwein, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,20 €</i>
-------------------------	-------------	---------------

*Merlot Delle Venezie „Sala del Duca“ 2008*

*Merlot*

<i>Rotwein, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,80 €</i>
-------------------------	-------------	---------------

# Unsere Speisen

*Liebe Gäste, alle unsere Speisen werden mit viel Aufwand gekocht und angerichtet. Dadurch ist es möglich, dass die Wartezeit auf eine Speise etwas länger sein kann, wir bitten um Ihr Verständnis.*

## Frühstück

### *The Sugarplum fairy*

*2 Pancakes mit Ahornsirup und Butter, warme Heidelbeeren, Bacon, Rührei, Toast, Spicy Homefries, frisches Obst* **7,90 €**

### *La Feé dragée*

*Hausgemachtes Croissant und Baguette, leicht gesalzene Butter, Brie, Reblochon, Tête de Moine, französische Kordel-Salami, Rhabarber-Zimt-Confiture, ein Ei nach Wunsch, frisches Obst* **8,50 €**

### *Englishman in New York*

*Spiegelei, würzige Baked Beans, Bacon, Butter, Toast, Cranberry-Muffin, milde Orangen -Confiture, frisches Obst* **7,20 €**

### *„Der Schatzhauser“*

*Rührei mit Pfifferlingen, sächsischer Landschinken (luftgetrocknet) dazu Butter, Tannenhonig, Thymianbrot, Buchteln und frisches Obst* **9,90 €**

## *Eierspeisen*

<i>gekochtes Ei</i>	<i>0,80 €</i>
<i>2 Spiegeleier</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Rührei mit Schnittlauch</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Rührei mit Käse</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Rührei mit Kochschinken und Käse</i>	<i>3,50 €</i>

## *Zuckerfee-„light“*

<i>Griechischer Joghurt mit Krokant-Sauerkirschen</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Griechischer Joghurt mit Rhabarber-Ingwer-Ragout und Knuspermüsli</i>	<i>3,90 €</i>

## *Zuckerfee Pancakes*

*3 frisch zubereitete Pancakes wahlweise mit:*

*Ahornsirup und Butter  
heiße Himbeeren  
heiße Heidelbeeren*

	<i>4,20 €</i>
<i>auf Wunsch reichen wir dazu Vanillesauce</i>	<i>0,50 €</i>

## *Two and a half French Toast*

<i>3 gebratene Toastecken mit Orangenzeste, dazu reichen wir Vanillesauce und Zimt-Zucker</i>	<i>5,20 €</i>
---	---------------

## Zuckerfee „herzhaft“

### Omelette klassisch

gefüllt mit roter Paprika, knusprigem Bacon, Gouda -Käse, Schnittlauch,  
garniert mit Balsamico-Creme<sup>8</sup> **4,90 €**

### Omelette al orange

gefüllt mit gebratener Putenbrust und einer Orangen-Senf-Sauce,  
garniert mit rosa Pfeffer **5,80 €**

## Für unsere besonders „süßen“ Gäste

Erdbeergratin mit Keksboden, dazu eine Kugel Vanilleeis,  
garniert mit Kürbiskernöl **4,80 €**

## Zuckerfee Waffeln

Pistazienwaffel mit Erdbeereis **4,50 €**

Einfache Waffel mit Puderzucker **2,50 €**

Apfelwaffel mit Sahne , garniert mit Nüssen **3,50 €**

## Kuchen / Torten

Wir bieten täglich frische, hausgemachte Kuchen / Torten in wechselnden Sorten an.

1 Stück Kuchen **2,70 €**

1 Stück Torte **2,90 €**

## *Zuckerfee Smoothies*

*Ein „smoothie“ ist ein kaltes Joghurt-Fruchtpüree ähnlich wie ein Milchshake. Der Unterschied zum Milchshake besteht darin, daß ein Smoothie ausschließlich aus echten Früchten und ohne künstliche Aromastoffe gemacht ist.*

<i>Smoothie</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20 €</i>
-----------------	---------------	---------------

*folgende Smoothies können wir zubereiten:  
Himbeere, Heidelbeere, Banane, Erdbeere*

# Heißgetränke

## Kakaogetränke

### Glas Kakao

mit Milchschaum oder Sahne **2,20 €**

Tasse Heiße Schokolade **2,90 €**

*Unter Schokoladenkennern ist die „Celaya“ Trinkschokolade von Valrhona ein Begriff.*

*Dies lässt sich nicht nur auf ihre Stärke und Reichhaltigkeit zurückführen, sondern auch auf die angenehm flüssige Konsistenz. Durch sie behält sie eine gewisse „Leichtigkeit“ und unterscheidet sich von anderen „schweren“ Trinkschokoladen.*

*Wer den Stärkegrad etwas reduzieren will, kann unsere Schokolade auch mit Sahne (+ 0,30 €) oder Milchschaum (+ 0,20 €) verfeinern.*

## Tee

Grüner Tee **1,80 €**

*China ist die Heimat des Tees.*

*Schon vor Christi Geburt wurden hier Teepflanzen angebaut.*

*Heute wird ca. 70 % der Ernte für grünen Tee verwendet. Dieser wächst an der gleichen Pflanze wie schwarzer Tee, wird aber nicht fermentiert und ist daher „grün“.*

*Durch seinen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralien wird grüner Tee besonders von gesundheitsbewussten Teeenießern bevorzugt.*

### *Darjeeling*

*Die Namensgebung ist auf die indische Stadt „Darjiling“ zurückzuführen. Die Stadt und ihre Umgebung bildet das Zentrum des bengalischen Teeanbaus.*

*Der Tee ist sehr mild und blumig und wird daher oft pur, ohne Milch oder Zucker getrunken.*

### *Earl Grey*

*Earl Grey ist eine der ersten chinesischen Schwarzteemischungen die aromatisiert wurden. Bei dem Aromazusatz handelt es sich um das Öl der Bergamotte, einer Zitruspflanze. Es gibt 2 Versionen wie Schwarztee und Bergamotteöl zueinander gefunden haben. Die erste*

*Version beruft sich auf einen Unfall, bei dem eine aus Schwarztee und Bergamotteöl bestehende Schiffsladung während eines Sturms durcheinandergeraten war. Der damalige Besitzer des Tees, Earl Charles Grey, sah von der sofortigen Vernichtung des Tees ab und entschied sich, den Tee privat zu vertreiben. Es fanden sich viele Liebhaber für diesen besonderen Tee und der „Earl Grey“ war erfunden.*

*Die zweite Version beruft sich auf die simple Praxis der Konservierung. Um den Tee für die lange Schiffsreise haltbar zu machen, wurde er von den Chinesen mit Bergamotteöl behandelt. Das machte ihn resistent gegen Salzwasser sowie Fisch-und Teergeruch.*

### *Assam-Ceylon Mischung*

*Assam (Nordindien) und Ceylon (Sri Lanka) sind Teeanbaugebiete. Die dort gewonnenen Tees zeichnen sich durch ihre Ergiebigkeit und ihren kräftigen Geschmack aus.*

*Bei der Zubereitung achtet der Teegenießer auf die Dauer.*

*Lässt man den Tee bis zu 3 Minuten ziehen, wirkt er anregend.*

*Soll der Tee jedoch beruhigend wirken, lässt man ihn 5 Minuten ziehen. Hierbei ist es allerdings möglich, dass sich Bitterstoffe bilden.*

## *Früchtetee*

**1,80 €**

*aus Apfel, Hibiscus, Hagebutte und Kiwi.*

*In Früchtetees finden sich hauptsächlich die Bestandteile wieder, die in der obstverarbeitenden Industrie nicht weiter verwertet werden können, so zum Beispiel der Apfeltrester aus der Apfelmostherstellung. Genau genommen dürfte der Früchtetee auch nicht „Tee“ heißen, weil er keine Bestandteile der Teepflanze enthält, was ihn namentlich auf einen „Früchteaufguß“ reduziert.*

*Früchtetee ist sehr erfrischend und bekömmlich und wird in unendlich vielen Aromen und Geschmacksrichtungen angeboten.*

## *Rooibos Tee*

**1,80 €**

*Dieser Tee wird aus den stacheligen rotbraunen Blättern des südafrikanischen Rotbuschstrauches sorgsam hergestellt.*

*Rooibosblätter enthalten kein Koffein und kann daher auch von Kindern jederzeit getrunken werden. Rooibos ist durch seine natürliche Süße angenehm im Geschmack.*

## *Pfefferminz Tee*

**1,80 €**

# Kaffee

*Für unsere Kaffeespezialitäten benutzen wir die „Wiener Kaffeehausmischung“ der Berliner Kaffeemanufaktur Andraschko.*

*Diese Mischung besteht zu 100% aus Arabica-Bohnen (Hochlandkaffee) und ist das Resultat einer feinen Mischung aus 8 verschiedenen Rohkaffees.*

*Trotz seines kräftigen Aromas, wird er doch von vielen Kaffeegenießern als mild empfunden.*

*Ein weiterer wichtiger Bestandteil unserer Kaffeespezialitäten ist die Milch.*

*Um eine optimale Ausgewogenheit zwischen dem Geschmack des Espresso und der warmen Milch zu gewährleisten, mussten wir feststellen, dass nur Milch die nach biologischen Richtlinien hergestellt wurde, diesen Ansprüchen gerecht wird.*

*Mithin sorgt ein höherer Eiweißanteil für einen schöneren Milchschaum und somit für einen längeren Trinkgenuss.*

## *Tasse Kaffee*

**1,90 €**

*Die einfache „Tasse Kaffee“ ist bei uns ein sogenannter „Espressokaffee“.*

*Seine Zubereitung (siehe Espresso) basiert auf der eines Espresso und unterscheidet sich daher in Stärke und Aroma erheblich von einem Filterkaffee.*

*9 Bar Druck und eine Extraktionszeit von 50sek geben dem Kaffee ein feines Crema (Kaffeeschaum) und einen kräftigen Geschmack.*

## *Espresso*

**1,50 €**

## *Espresso doppio*

**2,80 €**

## *Espresso macchiato (Espresso mit Milchschaumhäubchen)*

**1,70 €**

*Für unseren Espresso benutzen wir 11g frisch gemahlene Kaffeebohnen die mit 9 bar Druck für mindestens 25sek extrahiert wird. Die Menge eines einfachen Espresso beträgt 30ml. Bei einer Auslauftemperatur von knapp 90°C kann unser Kaffee am besten sein Aroma entfalten. Diese Werte können je nach Kaffeemischung, Kaffeemaschine, Wasserhärte etc. variieren und sind deshalb nur für den Brühvorgang unseres Kaffees relevant.*

## *Cappuccino*

**2,60 €**

*Während der Espresso in die Cappuccinotasse läuft, wird die Milch mit heißem Wasserdampf auf 65°C erhitzt.*

*Mit der richtigen Technik entsteht so warme Milch und Milchschaum, welche nacheinander dem Espresso zugeführt werden.*

*Bei einem guten, handgemachten Cappuccino sollte der Milchschaum cremig und ohne dicke Bläschen sein.*

## *Latte Macchiato*

**2,80 €**

*Latte Macchiato kommt aus dem Italienischen und heißt „gefleckte Milch“.*

*Unser Latte Macchiato besteht aus 3 Schichten. Unten die warme Milch dann der Espresso und abschließend die Milchschaumkrone.*

*Die Zubereitung erfordert ein wenig Geduld, da man für die Schichtenbildung den Espresso sehr langsam durch die Milchschaumkrone hindurchfließen lassen muß.*

*Auf Wunsch können wir Ihren Latte Macchiato auch mit Schokoladen<sup>2</sup>, Vanille<sup>2</sup>-*

*Macadamia<sup>2,1</sup>-oder Karamell<sup>1</sup>-Sirup verfeinern*

**0,20 €**

## *Milchkaffee*

**2,80 €**

*Milchkaffee auch „Café au lait“ genannt, besteht aus 2 gleichen Teilen von Kaffee und warmer Milch. Durch seinen höheren Wasseranteil ist er nicht zu sättigend und wird daher als Frühstücksgetränk bevorzugt.*

## *Kaffee Latte*

**2,80 €**

*Kaffee Latte ist ein Milchkaffee, der im Unterschied zum herkömmlichen Milchkaffee nicht aus 2 gleichen Teilen von Kaffee und Milch besteht, sondern aus einem Espresso, der mit heißer Milch aufgefüllt wird. Dadurch das weitgehend auf Milchschaum verzichtet wird, ist der Milchanteil im Vergleich zum Latte Macchiato höher und das Kaffeegetränk dadurch milder.*

## *Café cortado leche y leche*

**2,20 €**

*Diese zumeist in Spanien getrunkene Kaffeespezialität setzt sich aus 4 Schichten zusammen. Die erste besteht aus gezuckerter Kondensmilch, danach folgt ein starker Espresso, gefolgt von warmer Milch mit abschließender Milchschaumhaube.*

# Kalte Getränke

## Bio-Limonade von Perger

Holunder	0,33l	2,40 €
Granatapfel	0,33l	2,40 €
Pink Grapefruit	0,33l	2,40 €
Zitrone	0,33l	2,40 €
Cola <sup>3</sup>	0,33l	2,40 €
Cola-Orange-Mix <sup>3</sup>	0,33l	2,40 €
Orange	0,33l	2,40 €

## Cola

Afri Cola <sup>3</sup>	0,25l	2,20 €
------------------------	-------	--------

## Stilles Wasser

Hornberger Lebensquell naturell	0,33l	1,90 €
Apollinaris groß	0,75l	3,90 €

## Mineralwasser

San Pellegrino	0,25l	2,30 €
San Pellegrino groß	0,75l	4,20 €

## Schorle

Apfelsaftschorle	0,25l	2,10 €
Grapefruitsaftschorle	0,25l	2,10 €

## Säfte

Tomatensaft	0,2l	1,90 €
Pfirsichsaft	0,2l	1,90 €
Kirschsaft	0,2l	1,90 €

## *frisch gepresste Säfte*

<i>Orangensaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,30 €</i>

## *Bio-Säfte*

*Pölz Bio Fruchtsäfte und Nektare sind Naturprodukte ohne zugesetzte Konservierungsstoffe und bestehen zu 100 % aus dem Saft frischer Früchte.*

<i>Pölz Bio Orangensaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Pölz Bio Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,90 €</i>

8  
2  
2  
2,  
1  
1  
3  
3  
3