

Was ist eigentlich Spezialitätenkaffee?

... Spezialitätenkaffee ist ein in Handarbeit zubereitetes Kaffeegetränk. Freunde „echten“ Kaffees schätzen die einzigartige Qualität des verwendeten Rohkaffees.

Für unseren Spezialitätenkaffee nutzen wir ausschließlich Bohnen aus präzise definierten Sorten und Anbaugebieten. Bei der Auswahl des Rohkaffees, seiner Röstung, Aufbewahrung und schließlich der Zubereitung, bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.

So bildet unser Spezialitätenkaffee einen eigenständigen Charakter mit ausbalanciertem Geschmack, den man mit der heute üblichen Massenröstung nicht vergleichen kann.

Damit der Samocca-Kaffeegenuss zu Hause nicht durch Aromaverluste infolge zu langer Lagerzeiten getrübt wird, bieten wir unseren Kaffee in entsprechend kleinen Einheiten an.

Kleine feine Tipps für Kaffeegenießer

Trauen Sie Ihrer Nase

... das volle Aroma erfassen Sie vor allem über den Duft.

Trauen Sie sich

... echte Genießer schlürfen Kaffee in nicht zu heißem Zustand – und zwar hörbar!

Nutzen Sie die Zunge

... drücken Sie Ihren Kaffee an den Gaumen. Dort beweist er seine wahre Fülle.

und spielen Sie mit ihr

... die Säure kommt an den Zungenrändern zur vollen Entfaltung.

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Index der Zusatzstoffe

- 1) Geschmacksverstärker
- 2) Antioxidationsmittel
- 3) Konservierungsstoffe
- 4) Farbstoffe
- 5) Phosphate
- 6) Schwefeldioxide
- 7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur

Spezialitätenkaffee

1 Tasse

€ 2,80

2 Tassen in der SoftBrew Kanne € 5,00

Eine besondere Art Kaffee zu genießen.

Eine halbe Million winziger Löcher sorgen für eine besondere Extraktion der Aromen und Entfaltung des individuellen Geschmacksprofils unserer exklusiven sortenreinen Kaffees.

Schmecken Sie den Unterschied.

Guatemala

Antigua SHB Los Volcanes

Eine Harmonie von herbwürzigem Geschmack und komplexem Aroma.

Brasilien

DECAF CO2

Durch ein schonendes Verfahren wurde diesem Spezialitätenkaffee Koffein weitestgehend entzogen. Er zeichnet sich durch einen angenehmen Geschmack mit feiner Fülle aus und eignet sich hervorragend für den Genuss in den späten Nachmittag- oder Abendstunden.

Brasilien

Fazenda Rainha Yellow Bourbon

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße.

Besonders gut als Nachmittagskaffee geeignet.

Äthiopien

Sidamo Grande 2

Süßes, blumiges Aroma mit leichtem Geschmack. Ein Kaffee, der rund und sanft den Gaumen verwöhnt.

Indien

Monsooned Malabar AA

Der Kaffee trägt den Geschmack des Monsuns, ein besonderes Aroma. Dieser Kaffee besitzt auf Grund der speziellen Aufbereitung so gut wie keine Säure und ist deshalb sehr gut verträglich.

Kolumbien

Excelso Sierra Nevada

Dieser Fairkaffee besticht durch seine süßlich-fruchtige Note. Sehr ausgewogen, vollmundig und mit ausgeprägtem Körper belebt sein Aroma angenehm intensiv den Gaumen.

Honduras

SHG EP Capucas

Biologisch angebauter Kaffee.

Ausgewogen im Geschmack, guter Körper mit angenehmer Säure.

Dominikanische Republik

Jarabacoa

Zertifizierter ökologischer Anbau, vollmundig, lang anhaltender Geschmack, bei guter Säure.

Mexico

SHG Maragogype

Diese milde Rarität zeichnet sich durch eine vielfältige Geschmacksfacette aus.

Honduras

Meáambar Roter Catuai

Die Finca El Pastal II liegt auf 1530 Metern Höhe in den Bergen im Südwesten des Gebietes La. Diese Rarität zeichnet sich durch einen fruchtig-süßen Charakter aus.

Hausmischungen

Halla fidelitas

Weicher, bekömmlicher Geschmack, vollmundiges Aroma.

Espresso delectatio

Ein kräftiger, ausgewogener Espresso mit komplexem Aroma.

Samocca Spezial

Mischung aus biologisch angebauten Kaffees. Feine Würze, weich und rund im Aroma, gut geeignet als Nachmittagskaffee.

Hinweis: Kaffee ist ein Naturprodukt und daher nur begrenzt verfügbar. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht immer alle Spezialitätenkaffees zur Verfügung stehen.

**Alle Kaffees auch zum Mitnehmen
„TO GO“**

Espresso/Kaffee	
Espresso	€ 1,90
Espresso, doppelt	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 2,00
Café Crème	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,90
Milchkaffee	€ 2,80
Café Samocca	€ 2,80
Cappuccino & Ghirardelli Schokolade	
Café Oriental	€ 2,80
Cappuccino & Koriander	
White Mocha	€ 3,00
aufgeschäumte Milch, Espresso & weiße Ghirardelli Schokolade	
Lupinienkaffee koffein- & glutenfrei	€ 3,00
Er besitzt eine gute Verträglichkeit.	

Alle Kaffeevarianten bereiten wir auf Wunsch mit **Sojamilch, laktosefreier Milch** oder **entkoffeiniert** zu.

Aufpreis pro Flavour	€ 0,50
Amaretto, Caramel, Haselnuss, Macadamia, Schokolade, weiße Schokolade, Vanille	

Schokolade/Milch	
Heiße Ghirardelli Schokolade	€ 2,40
mit dunkler oder weißer Schokolade	
Heiße Ghirardelli Schokolade	€ 2,80
mit Sahne oder kleinen Marshmallow	

Heiße Milch	€ 1,70
Heiße Milch mit Flavour oder Ahornsirup	€ 2,20

Handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade von Zotter organic & fair	€ 3,60
Bourbon Vanille, Cashew-Karamell, Karamell, Zimt-Banane	

Handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade von Zotter – Vegan mit Sojamilch	€ 3,60
Grüntee, Hanf-Drink	

Tee	
von Teahouse Exklusive	€ 2,70
Darjeeling First Flush, Earl Grey, Energy, Green Tea, Herbs & Honey, Peppermint, Rooibos Vanilla, Summerfruits, White Peach	

Yogi Chai Latte	€ 3,00
Matcha Caramel Latte	€ 3,00

Gojibeeren-Tee	€ 3,00
Goji-Beeren werden häufig auch als "Glücksbeeren" bezeichnet. Zurecht, wenn man sie und ihre zahlreichen positiven Eigenschaften betrachtet.	

Mate-Tee	€ 3,00
Mate Tee enthält einen hohen Anteil an Koffein, welcher aber im Gegensatz zu Kaffee nicht kurzfristig an den Körper abgegeben wird.	

Erbblüh-Tee in der Glaskanne	€ 3,60
-------------------------------------	--------

Softdrinks	
Apfelsaftschorle	0,5l € 2,70
Biolimö	0,33l € 2,70
Cassis Himbeere, Schlehe Hagebutte, Mango-Maracuja	
Teinacher Genuss Limonade	0,33l € 2,70
Johannisbeer-Nektar	
Fritz-Kola	0,33l € 2,70
Fritz Kola, Fritz Kola light, Mischmasch	
Fritz-Limo	0,33l € 2,70
Apfel-Kirsch-Holunder, Melone, Zitrone	
Fritz-Spritz	0,33l € 2,70
Bio Rhabarbersaftschorle	
Orangina gelb oder rot	0,25l € 2,70
Orangensaft	0,2l € 2,40
Teinacher Gourmet Mineralwasser medium oder naturell	0,25l € 2,50
Apollinaris	0,5l € 3,40

Apéritif	
Sekt Piccolo	0,2l € 3,50
Sekt mit Holundersirup	0,1l € 2,50
Sekt alkoholfrei Piccolo	0,2l € 3,50

Biere	
Keltengold	0,33l € 2,90
Härstfelder Hefeweizen Bio	0,5l € 3,20
Haller Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l € 3,10
Haller Löwenbräu (Naturradler)	0,33l € 2,60

Qualitätsweine aus der Weinkellerei Hohenlohe	
Fürstenfass Riesling halbtrocken	0,25l € 3,80
Fürstenfass Trollinger mit Lemberger halbtrocken	0,25l € 3,80

Acht Grad – die Weinschorle	
Feinster Bio-Wein mit prickelndem Eiszeitwasser	
	0,275l € 3,50

Weiß mit fruchtigem Chardonnay oder Rosé mit feiner Erdbeer/Cassisnote	
--	--

Winterspezial

Heißer Hirsch Familienpunsch	€ 3,50
vegan „Weiße Traube-Orange“	

Heißer Hirsch vegan	€ 3,50
„Tierisch guter Glühwein“	

Hausgemachter Ingwertee	€ 3,50
mit Zitrone und Holundersirup	

Deli

... als Deli werden die unzähligen Delikatessensläden in New York bezeichnet, die wirklich in jeder Ecke zu finden sind. Deli steht für die durchweg frische und hochwertige Qualität sowie das gute Preis-/Leistungsverhältnis aller angebotenen Speisen und Getränke.

Deli Snacks (9:00 Uhr bis 16:45 Uhr)

Brezel	€ 1,20
Brezel mit extra Butter	€ 1,50
Bagel wahlweise mit ...	
Erdnussbutter & Orangenmarmelade	€ 3,00
Nuss-Nougat Creme & Banane	€ 3,20
Gemüseaufstrich & Karotte	€ 3,40
Putenbrust^(2,5) mit Currydip	€ 3,60
Tomate Mozzarella	€ 3,70
Schwäbisch Hällischem Schinken^(3,5)	€ 3,80
Schwäbisch Hällischem Bauernschinken^(3,5)	€ 3,80
Hawaii-Bagel^(3,5)	€ 3,80
Geifertshofer Dorfkäse	€ 3,90
Lachs	€ 4,00

Ein Bagel ist ein einfaches, kreisrundes koscheres Gebäck mit einem Loch in der Mitte. Das Besondere am Bagel verleiht ihm sein Werdegang, denn in teigigem Zustand lässt man den Bagel 2 Tage lang bei 2 Grad ruhen, damit sich die bageltypische Haut bilden kann. So wird er weich und zäh und dennoch knusprig.

Deli Extras (9:00 Uhr bis 16:45 Uhr)

1 Bagel natur	€ 1,20
1 Brötchen	€ 1,20
2 Scheiben Hefezopf	€ 1,70
1 Ei , hartgekocht	€ 0,90
2 Scheiben Räucherlachs	€ 2,50
Butter, körniger Frischkäse	je € 0,80
Konfitüre, Honig, Nuss-Nougat Creme, Erdnussbutter	je € 0,60
Vegetarischer Bio-Brottaufstrich	€ 0,90

Jeden ersten Samstag im Monat, ab 10 Uhr:

Ein Paar Hällische Weißwürste € 5,50 mit Brezel & süßem Senf

Deli Frühstück (9:00 Uhr bis 12:30Uhr)

Zopf & Gsälz € 2,90
2 Scheiben Hefezopf, Butter und Konfitüre

Smoothie € 3,00
Mango-Joghurt

Frühstück, „Kleines Süßes“ € 3,60
2 Brötchen, Butter, Konfitüre und Honig

Haferbrei € 3,60
mit frischen Früchten und Honig

Veganes „Knusper Müsli“ € 4,50
Nuss Crunchy, Soya Quark, Chia, Ahornsirup und frische Früchte

Müsli „Fit für den Tag“ € 4,50
Getreideflocken, Früchte, Cranberries und Joghurt

Frühstück „Kleines Herzhaftes“^(3,5) € 4,50
2 Brötchen, Butter, Schwäbisch Hällischer Schinken und Geifertshofer Käse

Frühstück „Vital“ € 7,50
Feinstes Vollkornbrot, körniger Frischkäse, Gemüsesticks mit Dip, frisch gepresster O-Saft, Joghurt mit frischen Früchten und Getreideflocken

Frühstück „Variation“^(3,5) € 8,50
Bio Roggenbrötchen, Schwäbisch Hällischer Schinken geräucht und gekocht, Tomate Mozzarella, Mini Croissant, Hefegebäck, frische Früchte, Butter und Konfitüre

Frühstück „Wolga“^(3,5) € 8,50
Blini mit geräuchertem Lachs, Gurke, Ei, Schinken, körniger Frischkäse, Butter, Konfitüre, Brot und Hefezopf

– Getränke zum Frühstück bitte extra bestellen –

Deli Mittag (11:00 Uhr bis 15:30 Uhr)

Tagessuppe mit Brot € 3,90

Samocca Winter vegan € 5,50

Verschiedene Blattsalate mit Granatapfel,
Nüssen, Tomate, Gurke und Karotte
zusätzlich mit...

Gemüsekuchen vegetarisch € 8,90

mit Kräuterschmand
oder zusätzlich mit...

Falafel vegan € 8,90

mit Mango-Curry Dip und Soja-Joghurt

Samocca „Blini“ glutenfrei € 5,50

Buchweizenblini mit geräuchertem Lachs
oder Tomate Mozzarella

Warmer Bio-Ziegenkäse € 6,50

mit Feigensenf, Honig und Brötchen

Pelmeni € 6,80

mit Hackfleischfüllung dazu
Kräuterschmand und Ajvar

Wareniki vegetarisch € 6,80

mit Spinat-Karotten-Pilzfüllung
dazu Kräuterschmand und Ajvar

Junior Deli

Unsere Kleinen sind die Großen von morgen.

Hipp-Gläschen € 1,50

verschiedene Sorten auf Nachfrage

Deli Sweet

Croissant € 1,50

Croissant mit Schokoladenfüllung € 1,70

Veganer Apfelkuchen € 2,50

Kuchen € 2,50

Torte € 2,70

Kuchen im Glas € 2,70

Brownie € 1,80

Donut⁽⁷⁾ € 1,60

Muffin € 1,80

Muffin Lemon glutenfrei € 2,10

Portion Sahne € 0,60

– Schauen Sie in unsere Kuchentheke –