

Speisekarte

Restaurant & Café Flora

Unsere Öffnungszeiten:

Von Anfang November - Ende März

Montag: 9-17 Uhr

Dienstag: 9-17 Uhr

Mittwoch: Geschlossen

Donnerstag: Geschlossen

Freitag: 9-17 Uhr

Samstag: 9-17 Uhr

Sonntag: 9-17 Uhr

Von Anfang April - Ende Oktober

Montag: 9-17 Uhr

Dienstag: 9-17 Uhr

Mittwoch: Geschlossen

Donnerstag: 9-17 Uhr

Freitag: 9-17 Uhr

Samstag: 9-17 Uhr

Sonntag: 9-17 Uhr

Frühstück von 9:00 Uhr bis 11:00 Uhr

Warme Küche von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

*Tee to go - unsere hauseigenen Teemischungen gibt es zum
Mitnehmen (Bioqualität)*

<i>Teesorte</i>	<i>Verkaufspreis / 50 g/in €</i>
<i>Earl Grey</i>	<i>3,80</i>
<i>Ostfriesen Tee</i>	<i>3,10</i>
<i>Darjeeling</i>	<i>4,50</i>
<i>Oriental Nights</i>	<i>3,50</i>
<i>Lady Violet</i>	<i>4,50</i>
<i>Mandarine Lavendel</i>	<i>4,70</i>
<i>Pu Erh</i>	<i>4,80</i>
<i>Jasmin</i>	<i>3,90</i>
<i>Sencha</i>	<i>3,50</i>
<i>Walnut Cookie</i>	<i>3,90</i>
<i>Kirschblütentee</i>	<i>6,30</i>
<i>Supergreen</i>	<i>3,90</i>
<i>Wildfrucht</i>	<i>2,70</i>
<i>Türkischer Apfel</i>	<i>2,50</i>
<i>Cocos Karibiktraum</i>	<i>3,50</i>
<i>Weinbergpfirsich</i>	<i>3,10</i>
<i>Amour Provence</i>	<i>3,50</i>
<i>Griechischer Bergtee</i>	<i>2,90</i>
<i>Wildkräuter</i>	<i>3,50</i>
<i>Winterelixier</i>	<i>6,50</i>
<i>Green Spirit</i>	<i>3,80</i>
<i>Dattel-Vanille</i>	<i>3,10</i>
<i>Rooibos Natur</i>	<i>2,60</i>
<i>Chakra Chai</i>	<i>4,70</i>
<i>Chai Black</i>	<i>3,10</i>

*Die genauen Zusammensetzungen der einzelnen Teesorten
finden Sie in unserer Speisekarte - Getränke / Tee.*

*Lieber Gast,
herzlich Willkommen.*

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant & Café Flora begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Vorab möchten wir Ihnen gern ein paar nützliche Informationen zu unserem Unternehmen geben:

*Mit großer Sorgfalt achten wir besonders auf den Einkauf, die Zusammenstellung und die Zubereitung unserer Speisen. Wir verwenden stets qualitativ hochwertige, - wann immer möglich - heimische, eigene und frische Produkte. **Wir kochen ohne künstliche Geschmacksverstärker und Glutamat.***

*Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn es mitunter zu kleinen **Wartezeiten** kommen kann, alle Gerichte und Getränke, werden mit viel Liebe und bestem Wissen, frisch und eigens für Sie zubereitet. Da Waffeln und warme Speisen an zwei unterschiedlichen Posten zubereitet werden können diese nicht immer zu gleichen Zeiten serviert werden.*

Sollten Sie unter einer **Lebensmittelallergie** oder einer **Nahrungsmittelunverträglichkeit** leiden, bitten wir Sie uns darüber vorab zu informieren. Detaillierte Informationen zu potenziellen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen finden Sie in einem gesonderten Ordner, den Sie bei uns anfordern können, gern informieren wir Sie bei Unsicherheiten umfangreich.

Wir bereiten in unserer Küche glutenhaltige/nusshaltige/ allergene Speisen zu, so dass wir eine Kontamination mit anderen Speisen nicht ausschließen können.

Bitte geben Sie eventuelle **Gutscheine/Rabattkarten** vor der Bestellung ab, nach Rechnungsausstellung ist keine Anrechnung und Korrektur mehr möglich. Bei Anforderung eines **Bewirtungsbeleges**, bitten wir Sie ebenfalls, dies vor der Rechnungsausstellung zu äußern, da spätere Ausstellungen von Bewirtungsbelegen, mit Zeit und Mühe verbunden sind. **Es gelten die Preise der aktuellen Speisekarte.**

Unser Passwort für die freie W-Lan Nutzung: **CafeFlora** (in einem Wort großes C und großes F, nicht auf Café Flora Intern).

Der Verzehr von selbstmitgebrachten Speisen und Getränken ist bei uns nicht gestattet.

Über Anregungen freuen wir uns sehr.

Inhaltsverzeichnis

Speisen

<i>Brotzeiten – Schmackhafte Gaumenkitzler.....</i>	<i>ab Seite 6</i>
<i>Suppenliebe.....</i>	<i>ab Seite 9</i>
<i>Salate – Frisch von Wald und Wiese.....</i>	<i>ab Seite 10</i>
<i>Leckere Ofenkartoffeln.....</i>	<i>ab Seite 12</i>
<i>Flammkuchen – Heiß geliebt.....</i>	<i>ab Seite 13</i>
<i>Pinsa –</i>	<i>ab Seite 14</i>
<i>Kaiserschmarrn – Ein Stück vom Glück.....</i>	<i>ab Seite 16</i>
<i>Milchreis.....</i>	<i>ab Seite 17</i>
<i>Nudelpfanne, Pikante Windbeutel.....</i>	<i>ab Seite 18</i>
<i>Vegane Seiten.....</i>	<i>ab Seite 19</i>
<i>Unsere Seelenstreichler, Windbeutel, Waffeln & Eis.....</i>	<i>ab Seite 22</i>

Getränke

<i>Hausgetränke, bekannte Erfrischer, heimische Durstlöcher & saisonale Getränke.....</i>	<i>ab Seite 31</i>
<i>Einheizer für die kältere Jahreszeit.....</i>	<i>ab Seite 34</i>
<i>Wasser, Gänsewein, Wolkensaft.....</i>	<i>ab Seite 35</i>
<i>Heiße Getränkespezialitäten.....</i>	<i>ab Seite 36</i>
<i>Bier, Wein, Spirituosen, Mixgetränke.....</i>	<i>ab Seite 42</i>
<i><u>Der Wert eines Lächelns.....</u></i>	<i>ab Seite 48</i>

Zum Teilen à Extra Teller, Glas, Besteck etc. + 1,00 €

Zum Mitnehmen à Essensreste / Verpackung + 1,00 €

Schmackhafte Gaumenkitzler – Unsere Brotzeiten

Steigerbrot

Typisch Harz – Echte regionale Mahlzeit mit deftigem Schinken aus dem Tannenrauch, rustikalem Brot, zwei beidseitig gebratenen Käsespiegeleiern und kleiner Salatgarnitur

14,90 Euro

Fernweh ☺

Dem Glück so nah – Unser leckeres geröstetes Ofenbrot wird mit Kräuterrahm, Salat, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto (mit Nüssen), knackigen Sprossen und lieblichen Pinienkernen belegt

13,10 Euro

- *Geht auch in warm – hier wird die Stulle mit dem Mozzarella überbacken.*

14,80 Euro

Goldkind

Herzenswärmer - Zarte gebratene Hähnchenbruststreifen wandern genüsslich mit Wiesenchampignons und Zwiebeln auf eine Scheibe rustikales Brot und vereinen sich mit cremiger Honig-Senfsauce, zum Schluss überbacken wir das Ganze noch mit Käse

15,90 Euro

Lufükuss

Das gelbe vom Ei - Geröstetes Brot, Kräuterrahm, Salat, Tomaten, geräucherter Lachs, Avocado und beidseitig gebratenes Spiegelei

15,90 €

Ziegenpeter 😊

Geröstetes Landbrot mit Pesto (mit Nüssen), Tomaten, Wildem Salat und Ziegenkäse dazu gesellen sich noch knackige Sprossen, rosa Pfefferbeeren und cremige Vinaigrette

13,70 Euro

Bacon – Ei – Stulle

Spe(c)ktakulär – Unsere Lieblingsstulle besteht aus einer schönen Scheibe rustikalem Brot und ordentlich Kräuterrahm, darauf liegt feiner Salat mit fruchtiger Vinaigrette, Tomaten, einem beidseitig gebratenen Spiegelei, Speck und Röstzwiebeln

14,90 Euro

(Geht selbstverständlich auch ohne Speck, also vegetarisch 😊 ... 13,90 Euro.)

Vegane Gaumenfreude 😊 & ❤️

Leckerbissen – nicht nur für Veganer – Gebratenes Brot trifft auf selbstgemachtes Pesto (mit Nüssen), dazu gesellen sich wilder Salat, Avocado, fruchtige Tomaten, Salz vom Himalaya, kernige Hanfsamen und Vitaminreiche Sprossen

12,50 Euro



😊 gern mit beidseitig gebratenem Spiegelei + 2,00 €)

Weltenbummler 😊 & ❤️

Eine Scheibe Ofenbrot trifft auf cremiges Mandelmus (auch als weißes Gold bezeichnet), darauf legen wir liebevoll süße Bananenscheiben, bestreuen es mit dem Superfood Hanfsamen und geben ihm mit einer Prise Zimt den letzten Schliff, fertig ist unser Lieblingssnack!

11,70 Euro

Herzblut 😊

Unser Herzblut besteht aus einer Scheibe geröstetem Brot, wird mit Aioli bestrichen, mit Salat und Tomaten belegt und danach mit gebratenen Champignons und Tannenholz-Rauchsatz verfeinert.

13,90 Euro

(auch vegan machbar, statt Aioli nehmen wir dann Nusspesto... ♡)

Jungspund– Herzhafte Mahlzeit

Heftig Deftig - Geröstetes Brot belegt mit Salami, bestreut mit Parmesan und bedeckt mit einem beidseitig gebratenen Spiegelei

14,70 Euro

Frohsinn

Eine Scheibe Brot wird mit hausgemachtem Basilikumpesto (Nüsse) bestrichen, dazu gesellen sich Avocado, Serranoschinken und Salat – zu guter Letzt wird die Stulle noch mit Ziegenkäse & Honig überbacken

15,90 Euro

Suppenliebe

“ Streikt deine Kraft vor des Berges Kuppe, dann iss` erst mal eine leckere hausgemachte Suppe”

Ganz klein (ca. 150 ml) 4,90 Euro

Kleiner Teller (0,3 l) 6,90 Euro

Großer Teller (0,5 l) 11,50 Euro

Zu allen Suppen reichen wir Brot.

Wir bieten tagesfrische Suppen an!

Bitte sprechen Sie uns an.

Frisch von Wald und Wiese

Flora Salate

Die Salate werden immer mit Brot serviert.

*Dressing zur Wahl: Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing) 😊 & ❤️ oder Honig-Senf-Dressing 😊
oder einfach Olivenöl & Zitrone 😊 & ❤️*

Frisch verliebt 😊

Einfach herrlich frisch verliebt... Mit unseren wohlschmeckend frischen Salaten, aromatischem Würzöl, ofenwarmem Ziegenkäse mit Berghonig und Blütenpollen, Apfelspalten und hauseigenen Walnüssen

★ *Hierzu empfehlen wir unser Honig-Senf-Dressing*

Klein 10,50 Euro

Groß 17,70 Euro

Sonnengold 😊

Ein mediterraner Salat mit Tomaten, Mozzarella, hausgemachtem Pesto (mit Nüssen), Pinienkernen und Oliven

★ *Schmeckt super mit unserer hausgemachten Vinaigrette*

Klein 9,20 Euro

Groß 14,90 Euro

Rohe Energie 😊 & ❤️

Energie Pur – Gemischte Blattsalate vereinen sich mit Avocado, Tomaten, Sprossen, Nussöl, Gojibeeren und werden mit verschiedenen Kernen getoppt

Klein 9,80 Euro

Groß 15,80 Euro

Einfach Pur! 😊 & ❤️

Gemischter Salat

Klein 7,70 Euro

Groß 11,90 Euro

Entzückte Gärtnerin 😊 & ❤️

Hier ist alles drin – Gemischter Gartensalat mit würzigem Blattsalat, fruchtigen Tomaten, knackigen Sprossen, erfrischender Gurke, lieblicher Karotte, aromatischen Frühlingszwiebeln, körnigen Sonnenblumenkernen, geschmackvollem Öl und aromatisch gebratenen Wiesenchampignons

Klein 11,90 Euro

Groß 17,80 Euro

Seemanns liebe Ahoi!

Knackiger Salat trifft auf geräucherte Lachsscheiben, Tomaten, Gurke, Zwiebel und Honig-Senf-Dressing

Klein 12,90 Euro

Groß 20,20 Euro

Salat Americano

New York trifft Bad Harzburg – Blattsalate der Saison mit Tomaten, Parmesan, Croutons, Olivenöl, gebratenen Geflügelbruststreifen - schmecken schön intensiv und das dazu gereichte Honig-Senf- Dressing herrlich sämig

Klein 13,50 Euro

Groß 21,80 Euro

Harzer Tannenwald

Da schlägt nicht nur das Harzer Herz höher... gemischte Blattsalate, cremig würziger Ziegenfrischkäse, aromatischer Honig, Schinken aus dem Tannenrauch, Tomaten und gebratene Champignons

★ *Dazu passt unser Honig-Senf-Dressing*

Klein 13,50 Euro

Groß 21,80 Euro

Lust auf Leckere Ofenkartoffeln

Die Pure 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli & Salatbouquet

11,20 Euro

Die Mediterrane 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, mediterranem Pfannengemüse und Salatbouquet

16,40 Euro

Pesto 😊 & ❤️ ... Ofenkartoffel mit hausgemachtem Pesto (mit Nüssen) & Salatbouquet

11,20 Euro

Mit Pilzen 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet und gebratenen Wiesenchampignons

16,40 Euro

Die Herzhafte ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet und gebratenen Hähnchenbruststreifen

18,30 Euro

Mit Fisch ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet und geräucherten Lachsscheiben

18,30 Euro

Die Leichte 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet, Tomaten & Mozzarella

14,90 Euro

Die Klassische 😊 ... Ofenkartoffel mit Butter, Salatbouquet und Kräuterrahm

11,50 Euro

★ Aus Qualitäts- und Geschmacksgründen verwenden wir nur eigens ausgewählte Kartoffeln, diese können mal kleiner und mal größer sein, bei kleineren Kartoffeln erhöhen wir selbstverständlich die Anzahl...

Flammkuchen - Heiß geliebt... und frisch belegt

Wanderlust

Flammkuchen mit Creme, Speck, Frühlingszwiebeln und Käse überbacken

14,90 Euro

Champignon 😊

Flammkuchen mit Creme, Frühlingszwiebeln, Käse und Champignons

14,90 Euro

Vegane Flamme 😊 & ❤️

Flammkuchen mit Sojacreme, Gemüse & selbstgemachtes Pesto (mit Nüssen)

17,30 Euro

Flammkuchen 7 Geißlein 😊

Flammkuchen belegt mit Creme, roten Zwiebeln, Apfelspalten, Rosmarin, Ziegenfrischkäse und Waldhonig

17,30 Euro

Flammkuchen Tomate – Mozzarella 😊

Flammkuchen belegt mit Creme, Tomaten, Mozzarella, Pesto (mit Nüssen), Pinienkerne und Salat

16,50 Euro

- ★ *Zusatzinformation: Unsere Flammkuchenböden bestehen aus Mehl, Wasser und Salz, die Böden werden frisch für Sie belegt, so können Sie auch gern Zutaten weglassen oder ergänzen. Wir geben uns stets die größte Mühe Ihre Wünsche zu erfüllen, doch bitte beachten Sie das z.B. bei Gemüse, Mozzarella oder anderem der Wassergehalt von Natur aus sehr hoch ist und dies die Knusprigkeit des Flammkuchens beeinflussen kann.*

Pinsa

Wer Pizza mag, wird Pinsa garantiert lieben! Das Geheimnis des italienischen Klassikers liegt in der Zusammensetzung verschiedener Mehlsorten (bei uns: Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl) und der langen Ruhezeit (mind. 72 Stunden), die den Teig unfassbar locker, innen soft und außen knusprig machen. Pinsa und Pizza unterscheiden sich auch in Ihrer Form. Uns hat die Pinsa so begeistert, so dass wir diesen Genuss gerne mit Ihnen teilen möchten.

Pinsa “Spitzbube”

Pinsa mit Tomatensauce, Salami, Champignons und Mozzarella überbacken

15,10 €

Pinsa “Gaumenschmaus” 😊

Pinsa mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Cashewpesto, Pinienkerne und Salat

14,70 €

Pinsa “Rosemarie” 😊 & ❤️

Pinsa mit Tomatensauce, Tomaten, Basilikum – Cashewpesto, Champignons, Mais, Salat

13,90 €

Pinsa “Margaritha” 😊

Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

10,90 €

Pinsa “Schnickschnack” 😊 & ❤️

Pinsa mit Olivenöl, Pesto (mit Nüssen), Hokkaidokürbis, Champignons und Mais

14,90 €

Pinsa “Zeitgeist”

Pinsa mit Tomatensauce, Kochschinken, Mais, Zwiebeln und Mozzarella überbacken

15,10 €

Pinsa “Serrano”

Pinsa mit Tomatensauce, Tomaten, Pesto (Nüsse), Serranoschinken und Grana Padano

16,50 €

Pinsa “Sweetie” 😊 & ❤️

Pinsa mit Sojarahm, Apfelspalten, Walnüssen, Zimt & Zucker

10,90 €

Pinsa “Wilde Ziege” 😊

Pinsa mit Kräuterrahm, Kürbis, Apfel, Kürbiskernen, Ziegenkäse, Zwiebeln und Kürbisöl

15,30 €

Pinsa “Harzklopfen”

Pinsa mit Kräuterrahm, Apfelspalten, Zwiebeln, Speck und Ziegenkäse

15,30 €

Pinsa “Wald & Wiese”

Pinsa mit Tomatensauce, Champignons, Zwiebeln, Käse und Pinienkernen

14,30 €

Ein Stück vom Glück unser Kaiserschmarrn (100 % Dinkelmehl)

Kaiserschmarrn (große Portion) 	Prinzenschmarrn (kleine Portion) 
<p>Der Klassische... <i>Kaiserschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker</i></p> <p>11,50 Euro</p>	<p>Der Klassische... <i>Prinzenschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker</i></p> <p>9,50 Euro</p>
<p>Der Klassische mit Kompott... <i>Kaiserschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker und einem Kompott nach Wahl (Apfelkompott, Zwetschgenröster, Kirschen, Mangopüree)</i></p> <p>13,10 Euro</p>	<p>Der Klassische mit Kompott... <i>Prinzenschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker und einem Kompott nach Wahl (Apfelkompott, Zwetschgenröster, Kirschen, Mangopüree)</i></p> <p>11,10 Euro</p>
<p>Kaiserschmarrn Sorgenfrei</p> <p><i>Da bleiben keine Wünsche offen – unser Kaiserschmarrn kommt mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Eierlikör, Apfelkompott und cremigem Vanilleeis daher</i></p> <p>17,70 Euro</p>	<p>Prinzenschmarrn Sorgenfrei</p> <p><i>Da bleiben keine Wünsche offen – unser Prinzenschmarrn kommt mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Eierlikör, Apfelkompott und cremigem Vanilleeis daher</i></p> <p>15,70 Euro</p>
<p>Kaiserschmarrn Deluxe <i>Die Deluxevariante unseres Kaiserschmarrns - natürlich mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Baileys, gebundenen Kirschen, Schokoladeneis und Sahne</i></p> <p>18,60 Euro</p>	<p>Prinzenschmarrn Deluxe <i>Die Deluxevariante unseres Prinzenschmarrns - natürlich mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Baileys, gebundenen Kirschen, Schokoladeneis und Sahne</i></p> <p>16,60 Euro</p>

Milchreis – “Satt und glücklich..”

*“Schon als Kinder haben wir für Milchreis alles stehen und liegen lassen.
Wir bereiten unser liebstes Wohlfühlessen für Sie in bunter Vielfalt und nach
alter Rezeptur zu.”*

Milchreis Klassisch 😊, mit Zimt & Zucker

Teller (normale Portion) 6,90 Euro // Kleine Portion 4,90 Euro

Milchreis nach Großmutter's Art 😊, mit einem Stückchen Butter, Zimt & Zucker

Teller (normale Portion) 7,40 Euro // Kleine Portion 5,30 Euro

Fruchtiger Milchreis 😊, mit Zimt & Zucker und einem Kompott nach Wahl (Apfelkompott, Zwetschgenkompott, Kirschkompott oder Mangokompott)

Teller (normale Portion) 8,30 Euro // Kleine Portion 6,60 Euro

Beschwipster Milchreis 😊, mit Zimt & Zucker, Kirschen und Eierlikör

Teller (normale Portion) 11,20 Euro // Kleine Portion 9,10 Euro

Altdeutscher Milchreis 😊, mit Zimt & Zucker, Rosinen, Mandeln und Butter

Teller (normale Portion) 7,90 Euro // Kleine Portion 6,30 Euro

Kokosmilchreis 😊 & ❤️, Südsee auf der Zunge, diesen Milchreis kochen wir mit cremiger Kokosmilch und schicken ihn mit Mangopüree auf die Sonnenseite.

Teller (normale Portion) 8,90 Euro // Kleine Portion 7,40 Euro

Unsere Nudelpfanne

*Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln & Champignons
in einer leichten Tomatensauce, dazu reichen wir einen kleinen Beilagensalat*

Kleine Portion 13,40 Euro

Große Portion 17,80 Euro

Pikante Windbeutel – “Luft und Liebe”

Windbeutel Tomate Mozzarella 😊 *gefüllt mit Kräuterrahm, knackigem Salat &
Vinaigrette, Tomate – Mozzarella, Pesto (mit Nüssen) und Pinienkernen*

13,80 Euro

Windbeutel Lachs - *gefüllt mit herrlich cremigem Kräuterrahm, fein geräucherten
Lachsscheiben, Salat & Honig-Senf- Dressing, getoppt mit mildem Ziegenfrischkäse*

15,80 Euro

Windbeutel “Mediterran”, *gefüllt mit unserem leckerem Kräuterrahm, Scheiben vom
Serranoschinken, gehobelter Grana Padano, Salat und Oliven*

15,80 €

Windbeutel “Fliegender Harzer”, *gefüllt mit Kräuterrahm, Salat, beidseitig
gebratenem Spiegelei und Bacon*

14,80 Euro

Windbeutel mit Grillgemüse 😊, *gefüllt mit Grillgemüse, Knoblauch-Mayo, Salat
und Ziegenfrischkäse*

15,10 €

Vegane Seiten im Café Flora

Hier noch einmal in Kürze unsere veganen Speisen mit ein paar Extras...

Vegane Suppe nach Tagesangebot

Kleiner Teller (0,25 l) 6,90 Euro

Großer Teller (0,5 l) 11,50 Euro

Vegane Gaumenfreude 😊 & ❤️

*Leckerbissen – nicht nur für Veganer – **Knuspriges** Röstbrot trifft auf selbstgemachtes Pesto (mit Nüssen), dazu gesellen sich wilder Salat, Avocado, fruchtige Tomaten, Salz vom Himalaya, kernige Hanfsamen und Vitaminreiche Sprossen*

12,50 Euro

Weltenbummler 😊 & ❤️

Eine Scheibe Ofenbrot trifft auf cremiges Mandelmus (auch als weißes Gold bezeichnet), darauf legen wir liebevoll süße Bananenscheiben, bestreuen es mit dem Superfood Hanfsamen und geben ihm mit einer Prise Zimt den letzten Schliff, fertig ist unser Lieblingssnack!

11,70 Euro

Herzblut 😊 & ❤️

Unser Herzblut besteht aus einer Scheibe geröstetem Brot, wird mit Pesto (mit Nüssen) bestrichen, mit Salat und Tomaten belegt und danach mit gebratenen Champignons und Tannenholz-Rauchsatz verfeinert.

13,90 Euro

Pinsa

Pinsa "Sweetie" 😊 & ❤️

Pinsa mit Sojarahm, Apfelspalten, Walnüssen, Zimt & Zucker

10,90 €

Pinsa "Rosemarie" 😊 & ❤️

Pinsa mit Tomatensauce, Tomaten, Basilikum – Cashewpesto, Champignons, Mais, Salat

13,90 €

Pinsa "Cucurbita" 😊 & ❤️

Pinsa mit Olivenöl, Pesto (mit Nüssen), Hokkaidokürbis, Champignons und Mais

14,10 €

Vegane Salate

Die Salate werden immer mit Brot serviert.

Dressing zur Wahl: Vinaigrette (Essig & Öl) oder Olivenöl & Zitrone

Einfach Pur! 😊 & ❤️

Gemischter Salat

Klein 7,70 Euro

Groß 11,90 Euro

Rohe Energie 😊 & ❤️

Energie Pur – Gemischte Blattsalate vereinen sich mit Avocado, Tomaten, Sprossen, Nussöl, Gojibeeren und werden mit verschiedenen Kernen getoppt

Klein 9,80 Euro

Groß 15,80 Euro

Entzückte Gärtnerin 😊 & ❤️

Hier ist alles drin – Gemischter Gartensalat mit würzigem Blattsalat, fruchtigen Tomaten, knackigen Sprossen, erfrischender Gurke, lieblicher Karotte, aromatischen Frühlingszwiebeln, körnigen Sonnenblumenkernen, geschmackvollem Hanföl und aromatisch gebratenen Wiesenchampignons

Klein 11,90 Euro

Groß 17,80 Euro

Flammkuchen 😊 & ❤️

Vegane Flamme

Flammkuchen mit Sojacreme, Gemüse & selbstgemachtes Pesto (mit Nüssen)

17,30 Euro

Veganer Flammkuchen Champignon

Flammkuchen mit Sojacreme, Champignons, Zwiebeln und Pesto (Nüsse)

15,80 Euro

Ofenkartoffeln 😊 & ❤️

Die Vegane Pure ... Ofenkartoffel mit veganem Soja - Kräuterrahm & Salatbouquet

11,50 Euro

Die Vegane Mediterrane... Ofenkartoffel mit veganem Soja - Kräuterrahm, mediterrane Pfannengemüse und Salatbouquet

16,90 Euro

Vegan Pesto Pur... Ofenkartoffel mit Pesto (mit Nüssen) & Salatbouquet

11,20 Euro

Mit Pilzen... Ofenkartoffel mit veganem Soja - Kräuterrahm, Salatbouquet und gebratenen Wiesenchampignons

16,90 Euro

Milchreis 😊 & ❤️

Kokosmilchreis - Südsee auf der Zunge, diesen Milchreis kochen wir mit cremiger Kokosmilch und schicken ihn mit Mangopüree auf die Sonnenseite.

Normale Portion 8,90 Euro // Kleine Portion 7,40 €

Unsere Waffeln, Seelenstreichler und andere Schmeicheleien

Willkommen im Schlaraffenland

**** Frische hausgebackene Dinkelwaffeln... nach überlieferter Rezeptur – nicht staubtrocken sondern innen schön saftig & locker- so schmecken sie uns am besten. ****

Waffel mit oder ohne Puderzucker

4,50 Euro

Waffel mit Sahne, Vanilleeis und Kirschen

8,10 Euro

Waffel mit Sahne, Vanilleeis und heißen Kirschen

9,20 Euro

Kokoswaffel mit Sahne, Vanilleeis und Mangomus

8,50 Euro

Waffel mit Sahne, Vanilleeis und feinem Eierlikör

9,30 Euro

Waffel mit Walnusseis, Apfelkompott und Karamellsauce

8,50 Euro

Waffel mit Sahne, Schokoladeneis und Schokoladensauce

7,40 Euro

Mohnwaffel mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne

8,80 Euro

(Ge-)Nusswaffel mit Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce

8,50 Euro

Zimtwaffel mit Sahne, Vanilleeis und Zwetschgenkompott

8,80 Euro

Lavendelwaffel mit Sahne, Vanilleeis, weißer Schokoladensauce und Lavendelöl

8,50 Euro

Waffel mit Kirschen, Vanilleeis, Sahne mit Zimt & Zucker und Eierlikör
9,80 Euro

Harzwälder Waffel mit Schokoladeneis, Sahne und beschwipsten Kirschen
10,50 Euro (enthält Alkohol 40 % Vol.)

Waffel mit Banane, Schokoladensauce, Erdnüssen, Vanilleeis und Sahne
9,50 Euro

Bunte Kinderwaffel, Waffel mit Sahne, Vanilleeis und bunten Streuseln
7,20 Euro

Waffel mit Kinderschokolade, Sahne und Vanilleeis
8,50 Euro

Bienenstichwaffel, Waffel mit gerösteten Mandeln, Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce
8,70 Euro

Waffel mit Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce und weißen Schokoladenstückchen
8,50 Euro

Schlaraffelwaffel, Hausgebackene Dinkelwaffel mit Walnusseis, Sahne, Karamellsauce, frischen Früchten und allerlei Keks- und Pralinenstückchen
11,30 Euro

Klosterwaffel, Waffel mit Sahne, Vanilleeis und Quittenlikör
9,30 Euro

Deluxewaffel, Waffel mit Schokoladeneis, Nougatstückchen & Giotto, Sahne und weißer Schokoladensauce
11,10 Euro

Waffel "Altdeutsch", Waffel mit Rosinen, Apfelkompott, Vanilleeis, einem Stück Butter und Mandelsplittern
9,10 Euro

Spezialwaffeln

(Diese Waffeln werden im gleichen Waffeleisen gebacken wie unsere Dinkelwaffeln.)

Vegane Waffel (Dinkelmehl, Traubenkernmehl, Kokosraspeln) mit Puderzucker
5,30 Euro

Vegane Waffel mit Mangomus, Kirschen und Zimt und Zucker
8,90 Euro

- *Manchmal haben wir auch veganes Eis – sprechen Sie uns gern an.*

Vegane Waffel mit Puderzucker und frischen Früchten
8,90 Euro

Buchweizenwaffel (100 % Buchweizenmehl, vegan)
5,30 Euro

Russische Buchweizenwaffel mit Kirschen, Eis und Sahne
9,30 Euro

Unsere Waffel und Eisextras:

Kugel Eis (Vanille, Schoko, Walnuss, Zitrone, Erdbeer oder Kirsch)
Je Kugel 2,00 Euro

Sauce (dunkle Schokolade, weiße Schokolade, Karamell, Erdbeer)
je Portion 0,80 Euro

Öl (Kürbiskernöl, Lavendelöl) je Portion 1,00 Euro

Portion Sahne 0,90 Euro

Portion Kompott (Apfel, Zwetschge, Kirsch oder Mango) 2,20 Euro

Frische Früchte 3,60 Euro

Extrazutaten (Kekse, Pralinen) 2,00 Euro

Streusel (bunte Zuckerstreusel, Schokoladenstreusel) 0,60 Euro

Eiszeiten und andere Leckereien

Eisbecher Flora

Kugel Vanilleeis, Walnusseis und Schokoladeneis mit frischen Früchten, Sahne und Karamellsauce

11,90 Euro

Heiße Hexe

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

9,40 Euro

Eisbecher Nussknacker

Drei Kugeln Walnusseis, Sahne, Nüsse, Karamellsauce

8,20 Euro

Tropischer Engel

Maracujasaft mit einer Kugel Vanilleeis, Blue Curacao und Sahne

5,70 Euro

Sanfter Engel

Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

5,70 Euro

Harzer Engel

Kirschsafft mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

5,70 Euro

Knackiger Kürbiskernbecher

Drei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

8,20 Euro

Eisbecher Luftsprung

Drei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus und Eierlikör

10,50 Euro

Eisbecher Schokoschock

(“9 von 10 Personen lieben Schokolade, der 10. Lügt.”)

Drei Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensplitter, Sahne, Schokoladensauce

8,10 Euro

Brockeneisbecher

Zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel Vanilleeis, gebundene Kirschen, Sahne, Schokoladensplitter

9,50 Euro

Sekt liebt Zitrone

Sekt mit einer Kugel Zitroneneis

6,90 Euro

Verträumter Mohnbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Bio-Mohnöl, gemahlener Mohn, Kirschen und Sahne

9,20 Euro

Eiskaffee (Saisonal verfügbar)

Eine Kugel Vanilleeis, frischer kalter Kaffee und Sahne

5,80 Euro

Eisschokolade (Saisonal verfügbar)

Eine Kugel Schokoladeneis, kalter Kakao und Sahne

5,80 Euro

Heiß verliebt!

Warmer Kaffee vereint sich mit kaltem Vanilleeis und Sahne

6,10 Euro

Quarkerei

Cremiger Quark und lieblicher Honig vereinen sich mit frischen Früchten

8,50 Euro

Joghurt-Mango-Liaison

Erfrischender Joghurt trifft auf fruchtig intensives Mangopüree

7,10 Euro

Glücksbecher

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel cremiges Vanilleeis, Bananenstückchen, Sahne, Schokoladensauce und Erdnüsse

10,40 Euro

Kinderriegelbecher

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kinderriegel, Sahne, Schokoladensauce

8,40 Euro

Phantasiebecher

3 Kugeln Vanilleeis, Karamellkekse, Pralinen, frische Früchte, Sahne und Sauce

10,40 Euro

Urlaubsträume

3 Kugeln Vanilleeis, Mangomark, Sahne, Kokosraspeln

9,40 Euro

Kinderstreuseleis

Eine Kugel Eis nach Wahl mit bunten Streuseln oder Schokoladenstreuseln

2,10 Euro

Ein Hauch Provence

2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit original französischem Lavendelöl verfeinert und Sahne

5,50 Euro

Unsere Eissorten:

Bourbon-Vanille, Schokoladeneis, Walnusseis

Nach Saison und Verfügbarkeit - Erdbeereis, Kirscheis, Zitroneneis

Kugel Eis 2,00 Euro

Unsere Windbeutelkreationen - "Sturmsäcke"

Kleiner Burgberg – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Vanilleeis &
Kirschen 7,80 Euro

Der Cremige – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Vanilleeis, Kirschen &
Eierlikör
9,10 Euro

Der Schokoladige – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Schokoladeneis,
weißer und dunkler Schokoladensauce
7,80 Euro

Der Nussige – Windbeutel gefüllt mit Walnusseis, Sahne,
Karamellsauce und gehackten Nüssen
7,80 Euro

Der Fruchtige – Windbeutel gefüllt mit Zwetschgenkompott,
Vanilleeis und Sahne
7,80 Euro

Der Schwede – Windbeutel gefüllt mit Apfelkompott, Sahne,
Vanilleeis & Eierlikör
9,10 Euro

Der Kernige – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Vanilleeis,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
7,80 Euro

Unsere Hausgetränke und andere spritzige Erfrischungen

Indischer Mango-Lassi

Mango & erfrischender Naturjoghurt

6,30 Euro

...gern auch vegan mit Soja

7,30 Euro

Walthers Quittennektar

Herb fruchtiger Quittennektar

0,25 l

4,20 Euro

0,5 l

7,10 Euro

... auch gern als spritzige Schorle

Altenauer Kräuterlimonade

Lecker erfrischende Kräuterlimonade mit besten Harzer Kräutern...

Lindenblüten, Gerstenmalzextrakt, Hagebuttenextrakt, Löwenzahnextrakt und

Angelikawurzelextrakt

0,33 l Flasche 4,30 Euro

Schwarze Johannisbeerschorle

Erfrischend fruchtig

*Schwarze Johannisbeere mit 15 % Fruchtsaft und natürlichem Mineralwasser. Ein
pures, intensives Geschmackserlebnis.*

0,25 l 3,50 Euro

Kiba

Frisch gemixter Bananen-Kirschsaft

0,25 l 3,50 Euro 0,5 l 6,30 Euro

Hausgemachte Limonaden (0,44 l)

4,90 Euro

(Saisonal wechselnd – immer erfrischend.)



Elephant Bay Eistee – Lecker fruchtig, erfrischend... 0,33 l Flasche 4,50 €

(Sorte wechselnd – bitte sprechen Sie uns an)

Bekannte Erfrischer & Heimische Durstlöscher

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix – 0,33 l Flasche 4,20 €

Tonic 0,25 l Flasche 3,30 Euro

Waldmeisterbrause 0,25 l 3,50 Euro

Waldmeisterbrause 0,5 l 5,70 Euro

Altenauer Kräuterlimonade

Lecker erfrischende Kräuterlimonade mit besten Harzer Kräutern...

*Lindenblüten, Gerstenmalzextrakt, Hagebuttenextrakt, Löwenzahnextrakt und
Angelikawurzelextrakt*

0,33 l Flasche 4,20 Euro

Feine Nektare, Säfte & spritzige Schorlen

<i>Als Saft oder als Schorle...</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Traubensaft weiß oder rot</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Apfelsaft (naturtrüb)</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Orangensaft (Direktsaft)</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Rhabarbernektar</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Maracujanektar</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>3,50 Euro</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Quittennektar</i>	<i>4,20 Euro</i>	<i>7,10 Euro</i>

Einheizter für die kälteren Zeiten oder einfach nur so zum schlemmen und genießen

Hausgemachter Eierpunsch (20 % Vol.) mit Sahne & Zimt 6,10 Euro

Lumumba – Kakao mit Rum (54 % Vol.) & Sahne 6,60 Euro

Russische Schokolade – Kakao mit Wodka (37,5 % Vol.) & Sahne 6,60 Euro

Baileys Chocolate Kiss – Kakao mit Baileys (17 % Vol.) & Sahne 6,60 Euro

Holländerkaffee - Kaffee mit Eierlikör (20% Vol.), Sahne 6,10 Euro

Irish Coffee – Kaffee mit Whiskey (40 % Vol.) & Sahnehaube 6,10 Euro

Grog – Rum (54 % Vol.), Wasser & Kandis 5,90 Euro

Baileys Latte – Latte Macchiato mit Baileys (17 % Vol.) 6,60 Euro

Eierlikör Latte – Latte Macchiato mit Eierlikör (20 % Vol.) 6,60 Euro

Nönnchen mit Haube – warmer Zimtlikör (25 % Vol.) mit Sahnehaube 4,10 Euro

Amaretto – Latte – Latte Machiato mit Amaretto (21 % Vol.) 6,60 Euro

Pott Früchtetee & Amaretto (21 % Vol.) 5,80 Euro

Glühwein nach Tagesangebot (mal rot, mal grün / 8,9 % Vol.) 5,10 Euro

Es geht auch ganz ohne Alkohol...

Heißer Apfelsaft mit Zimt

4,80 Euro

Goldene Milch

Unsere Goldene Milch wird nach einer eigenen Rezeptur mit Ingwer, Zimt, Muskat, Nelke, Pfeffer und Kurkuma zubereitet und mit Honig serviert.

Glas 5,40 Euro

(natürlich bereiten wir Ihnen die Goldene Milch auch gern vegan zu + 0,80 Euro)

***“Gänsewein” “Wolkensaft” “Wasser” “Arbeitersekt”
“Eskimoflip” “H2O” “Quell des Lebens”***

Besonderes Regionales

0,25 l Flasche in naturelle oder classic 3,30 Euro

0,75 l Flasche in naturelle oder classic 6,90 Euro

Karaffe Leitungswasser 0,25 l 1,80 Euro

Karaffe Leitungswasser 0,5 l 3,50 Euro

Heiße Getränke

Kaffeezeiten

*****Gern bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten von stark bis koffeinfrei zu.*****

Kaffee – Tasse 3,30 Euro // Pott 4,10 Euro // Kännchen 5,20 Euro

Cappuccino mit Milchschaum – Tasse 3,50 € // Pott 4,20 € // Glas 5,40 €

Cappuccino mit Sahne – Tasse 3,80 Euro // Pott 5,10 Euro // Glas 6,40 Euro

Latte Macchiato – Glas 5,10 Euro

Espresso – Einfach 2,90 € // Doppelt 4,80 € // Espresso Macchiato 2,90 €

Milchkaffee – Pott 4,20 Euro

Techtelmechtel (Kaffee trifft Kakao) - Glas 5,10 Euro

Extrazutaten für Ihren Kaffee:

- ❖ Vanillesirup + 0,60 Euro
- ❖ Karamellsirup + 0,60 Euro
- ❖ Haselnussirup + 0,60 Euro
- ❖ Zubereitung mit Ersatzmilch + 0,80€

Unsere Kaffeealternativen

Pott Bio Dinkelkaffee mit Wasser ♡ oder Milch ☺ aufgegossen 4,50 Euro

Pott Bio Lupinenkaffee mit Wasser ♡ oder Milch ☺ aufgegossen 4,50 Euro

- ❖ Zubereitung mit Ersatzmilch + 0,80€

Schokoladenseiten, Chai`s & andere herzerwärmende Milchmixgetränke

*Pott heiÙe **Milchschokolade** 4,10 Euro*

*Glas heiÙe **Weiße Milchschokolade** (von Callebaut) 5,40 Euro*

*Glas heiÙe **dunkle Schokolade (40 % Kakaoanteil, Suchard)** 5,40 Euro*

*Glas heiÙe **dunkle Schokolade** aus Criollobohnen (**100 % Kakaoanteil, Bio**)*Achtung:
Nichts für schwache Nerven! 6,10 Euro*

(gern bereiten wir Ihnen diese Schokolade auch vegan/laktosefrei zu + 0,80 Euro)

...extra Portion Schlagsahne + 0,80 Euro

Goldene Milch

Glas 5,40 Euro

Genießen Sie die wohltuenden Kräfte des traditionellen ayurvedischen Heilgetränkes. Die goldene Farbe und das wundervolle Aroma verwöhnen Augen und Nase, die enthaltenen Gewürze verzaubern mit ihrem exotischen Geschmack.

Unsere Goldene Milch wird nach einer eigenen Rezeptur mit Ingwer, Zimt, Muskat, Nelke, Pfeffer und Kurkuma zubereitet und mit Honig serviert.

(natürlich bereiten wir Ihnen die Goldene Milch auch gern vegan zu + 0,80 Euro)

Warme Caroblade

Kleine Schwester der Schokolade...Carob entstammt der Frucht des Johannisbrotbaums, von dessen Johannisbrotkernmehl Sie vielleicht schon gehört haben. Für Carob wird das Fruchtfleisch entkernt, getrocknet, geröstet und dann gemahlen. Es schmeckt ähnlich wie Kakaopulver, kann genauso oder in einer Mischung mit Kakaopulver verwendet werden, nur dass es nicht bitter, sondern süß schmeckt. Dadurch ist es ideal für die zuckerreduzierte Küche. Zudem enthält es anders als Kakao kein aufputschendes Theobromin und Koffein, wodurch es auch für Kinder im klaren Vorteil liegt. Stattdessen enthält Carob recht viele Ballaststoffe, β -Carotin, Eisen und Calcium. Regelmäßig eingenommen wirkt es zudem darmregulierend bei Durchfall und Verstopfung.

***Pott warme Caroblade mit Zimt & Vanille verfeinert** 5,30 Euro*

(auf Wunsch auch gern vegan + 0,80 Euro)

Unsere Chai's...

Power Chai Latte Matcha – mit Antioxidantien ☺ & ♥ möglich

Dieser köstliche, Power Chai von David Rio kombiniert schwarzen Tee und Matcha Grüntee mit einer wundervollen Gewürzmischung aus Vanille, Zimt, Kardamom, Rohrzucker und einer feinen Ingwer-Note zu einem cremigen, leckeren Genuss ganz frei von Milchbestandteilen.

Chai Latte Elephant Vanilla ☺ (nicht vegan möglich, da Milchpulver enthalten ist)

Der Klassiker von David Rio. David Rio Elephant Vanilla Chai ist ein besonderes Geschmackserlebnis für Jung und Alt. Traditionsreiche Chai Gewürzmischung deren Geschichte in Indien liegt wo er seit Jahrhunderten getrunken wird.

Glas Chai mit Milch je 5,40Euro

Glas Chai mit Ersatzmilch + 0,80 Euro

Warum wir nur David Rio Chai verwenden

Im Mai 1996 gründeten David Scott Lowe und Rio H. Miura die Firma David Rio in San Francisco als Premium Chai-Marke. Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil der Firmenphilosophie, weshalb die Gewürzteesmischungen alle nach bedrohten Tierarten benannt sind. In der Kombination hochwertigster Zutaten liegt das Geheimnis des außergewöhnlichen Geschmacks: Perfekt ausbalancierter schwarzer und grüner Tee, exotische Premium-Gewürze aus Madagascar, Guatemala und Indonesien, Chinesischer Ingwer, echter Rohrzucker und echtes Honiggranulat. David Rio bezieht seine Gewürze aus dem biologischen statt aus dem konventionellen Landbau. Ein Teil der Umsätze wird an Tierschutzorganisationen gespendet.

***Unsere Teespezialitäten - Eine Entführung in die Welt der besten
Tees – aus kontrolliert biologischem Anbau***

Pott Tee 3,90 € / 2.Aufguss 1,10€

Gern können Sie den Tee bei uns käuflich erwerben.

Schwarzer Tee

Earl Grey Blue Star (Schwarzer Assamtee, nat. Bergamotte Aroma, blaue Kornblumen)

Ostfriesen – Mischung (Vollwürzige Mischung aus hochwertigen Brokentees)

Darjeeling FTGFOP 1 - Chamong (hocharomatischer und ausgereifter Darjeeling in Spitzenqualität)

Oriental Nights (Schwarzer Tee Ceylon, Dattel (Dattel und Reismehl), Geige (Feige und Reismehl), Rosmarin, Zitronenschalen, grüne Minze, Johannisbrot, schwarzer Pfeffer, Kardamom),

Lady Violet - Veilchen sind blau... (Assamtee, nat. Veilchenaroma, Malve)

Weißer Tee

Mandarine Lavendel (Chun Mee, Pai Mu Tan, Lavendel, Mandarinenöl, nat. Aroma, Malve)

Pu Ehr – Roter Tee

Pu Ehr – (Roter Tee mit einem sehr kräftig erdigen Geschmack, “post-fermentiert)

Roibusstee

Orange Safari Kalahari (Rooibos Natur*, Lemongras*, Orangenschalen*, natürliches Orangen Aroma, Kornblumen blau*.)

Roibush Dattel- Vanille (Roibush, Dattel (Dattel, Reismehl), Vanilleextrakt, Vanille)

Roibush Pur (Roibush)

Grüner Tee

China Jasmin High Grade (Grüner Tee mit leichtem, aromatischem Jasmingeschmack. Goldgelbe Tasse)

China Sencha Spezial (Grüner Tee von besonderer Qualität, kräftiges Blatt, helle Tasse und ein typisch feinherber Geschmack)

Grüntee Walnuss – Cookie (Grüner Tee China Bancha, Houjicha, Kakaokernbruch, Apfel, natürliches Aroma, WALNUSS (4%), Vanille.)

Kirschblütentee – Japanischer Blütenzauber (Japan Genmaicha, Miyazaki, nat. Aroma, Rosenblüten, Spirulina)

Supergreen - Grüner Tee China Sencha (43%), Lemongras, Mate grün (16%), Brennessel (11%), Ingwer, Weißer Tee Pai Mu Tan, Zitronenschalen, natürliches Zitronen Aroma, Limettenöl, Grüner Tee Matcha.

Früchtetee

Wildfrüchtetee - Apfel, Holunderbeere, Hagebutte, Wildblaubeere, rote Johannisbeere, Brombeerblätter, Malve, schwarze Johannisbeere, Brombeere

Türkischer Apfeltee - (Apfel, nat. Aroma)

Coco's Karibiktraum - (Hibiskus, Apfel, Kokos (21%), Hagebutte, Orangenschalen, Mangostücke, Papaya, natürliches Mango Aroma, Ringelblumen, natürliches Maracuja Aroma, natürliches Kokosnuss Aroma, Kornblumen blau

Weinbergpfirsich - Apfel, Rooibos Natur, Weinbeere (Weinbeere, pflanzliches Öl), Karotte, natürliches Pfirsich Aroma, Ringelblumen, Pfeffer rosa, Pfirsich (2%), natürliches Mango Aroma

Kräutertee

Amour Provence - Lemongras, Zimtstangen, Rosmarin, Zimt Ceylon, Verbene ganz, Thymian, Olivenblätter, natürliches Zitronen Aroma, Lavendel, Limettenöl, natürliches Grapefruit Aroma

Griechischer Bergtee - Sideritis species

Wildkräuter - Brennessel, Melisse, Frauenmantelkraut, Himbeerblätter, Schafgarbe, Schachtelhalmkraut, Johanniskraut

Winterelixier - Bergtee, Anis, Zitronenschalen, Lindenblüten, Holunderbeere, Holunderblüten, Thymian

Green Spirit (Lemongras, Zitronenschalen, Mate grün, Ingwer, Pfefferminze ganz, Brennessel, Melisse, Verbene, Mädesüß, Verbene ganz, Weizengras, Guarana, Macawurzel, Moringablätter

Kamillentee (100 % Kamillenblüten)

Pfefferminztee (100 % Pfefferminzblätter)

Klassischer Chai

Chai Ayurveda Chakra Ingwer, Zimtstangen, Zimt Ceylon, Pfeffer schwarz, Nelke, Pfeffer rosa, Kardamom, Rosenblüten, Ingwer gemahlen, Kardamom gemahlen, Zimt gemahlen, Kurkuma, Kümmel - **(auf Wunsch mit Wasser oder Milch aufgegossen)**

Black Chai - Schwarzer Tee Assam, -Südindien (54%), Zimtstangen, Fenchel, Ingwer, Anis, Nelke, Kardamom gemahlen - **(auf Wunsch mit Wasser oder Milch aufgegossen)**

Münchner Braukunst

Paulaner Hefe naturtrüb 0,5 l (5,5 % Vol.) 4,90 Euro

Paulaner alkoholfrei 0,5 l 4,90 Euro

Paulaner. Das Hefe-Weißbier Nummer 1 in Deutschland und eines der beliebtesten der Welt. Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane. Der Kenner schmeckt einen Hauch Mango sowie Ananas und lobt die schöne Balance von Süße und Bittere. Bierliebhaber erfreuen sich am feinen Hefearoma und der wunderbar spritzigen Milde. Es ist das typische Biergartenbier, das Menschen aus aller Welt verbindet.

Radler

Radler 0,33 l (2,5 % Vol.) 3,90 Euro

Das Radler ist ein Biermischgetränk, das aus Bier und Limonade besteht. In Österreich ist Radler grammatikalisch maskulin (der Radler). In Nordwestdeutschland entspricht dem Radler der Begriff Alsterwasser oder Alster, in der Schweiz spricht man von Panaché. In Württemberg und auch in Bayern ist auch die Bezeichnung Russ oder Russe bekannt, sie wird jedoch eingeschränkt für Mischgetränke aus Weizenbier und Limonade verwendet.

Pils alkoholfrei

Pils alkoholfrei 0,33 l 3,90 Euro

Unsere Weine

Wein (vom Weingut Karolinenhof – Pfaffen Schwabenheim/Rheinhessen)

“Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht” - Galileo Galilei

Wein 0,1 l 3,50 Euro

Wein 0,25 l 5,30 Euro

Wein 0,5 l 9,30 Euro

Wein 0,75 l 15,60 Euro

Weinschorle 0,25 l 4,70 Euro

Weißwein

Trocken: Riesling (Qualitätswein Nahe 11,5% Vol)

Bacchus (Qualitätswein Rheinhessen 12,5% Vol wenig Säure, viel Blume)

Halbtrocken und Feinherb: Rivaner Qualitätswein Rheinhessen 11,5% Vol
morgens, mittags, abends

Lieblich: Morio Muskat (Qualitätswein Rheinhessen 9,5% Vol mus...kat
pur!)

Rosewein

Feinherb: Portugieser Rose (Qualitätswein Rheinhessen 11,5% Vol für alle,
die's leicht abgerundet mögen)

Rotwein

Trocken: Spätburgunder (Qualitätswein Rheinhessen 13,0% Vol kräftig, reif)

Lieblich: Dornfelder (Nahe 10,05% Vol wir haben einen süßen Roten)



Sekt & andere feine Getränke

<i>Rotkäppchen Sekt (10,5 % vol.)</i>	<i>0,2 l 4,70 Euro</i>
<i>Scavi & Ray Prosecco (8,5 % Vol.)</i>	<i>0,2 l 5,90 Euro</i>
<i>Kir Royal (Sekt & Cassislikör/ 18 % Vol.)</i>	<i>6,90 Euro</i>
<i>Hugo (Sekt & Holunderblütensirup)</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>7,40 Euro</i>
<i>Klosterspritz (Sekt trifft Quittenlikör / 25 % Vol.)</i>	<i>7,40 Euro</i>
<i>Rhabarberspritz (Sekt & Rhabarbersirup)</i>	<i>7,40 Euro</i>
<i>Pink Tonic (Gin / 40 % Vol., Tonic, Grapefruitsirup)</i>	<i>8,40 Euro</i>
<i>Lillet Wild Berry (17 % Vol.)</i>	<i>7,40 Euro</i>

*Es grüne die Tanne es wachse das Erz
Gott schenke uns allen ein fröhliches Herz*

*Und blau ist der Himmel und weiß ist der Schnee
und golden die Sonne auf schimmernder Höh'*

*Der Berg sei ein Freund dir in Lust und in Schmerz
Gott schenk dir dort oben ein fröhliches Herz*

M. Hilber, Hofgastein

Feine Spirituosen (je 0,2 cl)

Aus der Klosterbrennerei Wöltingerode

Prinzregent Georg Edelkorn 38%vol. 3,30 Euro

Diese besondere Spezialität widmen wir dem niedersächsischen Adelsgeschlecht der Welfen, welches von 1714 bis 1820 vier englische Könige stellte und 1818 die Klosterkammer Hannover gründete. Durch Veredelung im Whiskyfass und zusätzliche Reifezeit verleihen wir unserem Edelkorn einen unverwechselbaren Charakter mit herausragendem Geschmack.

Betörende Quitte Quittenlikör 25%vol. 3,30 Euro

Leuchtende Früchte von erlesener Spritzigkeit und Frische hauchen dieser Likörspezialität ihre Lebendigkeit ein. Prickelnde Geschmacks-explosionen verwöhnen den Gaumen. Nicht umsonst wurde die Quitte einst der Aphrodite gewidmet – als Symbol der Schönheit, Liebe und Fruchtbarkeit.

Milder Kümmel Edellikör 35%vol. 3,30 Euro

Wie der heimische Kümmel auf saftigen Wiesen, gedeihen der goldene Weizen und das kraftvolle Malz in voller Stärke, um anschließend im Klostergut Wöltingerode zu dieser wunderbar süß-edlen Komposition vereint zu werden. Unsere lange Holzfasslagerung ergibt zum Schluss sein unverwechselbares Aroma.

Wärmender Zimt 25%vol. 3,30 Euro

Würzig und doch herb, exotisch und doch heimatlich traditionell: Zimt ist duftig und süß, kräftig und scharf. Das Gewürz verbindet Betörung und Heilkraft. In diesem feinen Likör vereinen sich all diese Eigenschaften zu einer geheimnisvollen Melange bezaubernden Geschmacks.

Knackige Haselnuss Likör 25%vol. 3,30 Euro

Aus den Knospen mit den langen Wimpern wachsen wahre Kraftpakete: Würzig-herzhafte Haselnüsse vereinen sich zu einer aromatischen Liaison mit urigem Weizen, duftigen Malzen und erfrischendem Quellwasser aus dem hauseigenen Wöltingerode Klosterbrunnen. So wächst während langer Holzfasslagerung eine unverwechselbare Note zu einem einzigartig knackfrischen Nuss-Erlebnis.

Feuriger Ingwerlikör 25%vol. 3,30 Euro

Feiner **Gewürz**ingwer eröffnet den Weg in die Welt reichhaltiger Aromen, geheimnisvoller Düfte und feurig-nuancierter Geschmackserlebnisse. Kräftige Weizentöne aus dem Harz verbinden sich mit röstfeinen Malzkulturen und frischem Wöltingeroder Quellwasser. Sie betten die exotische Note des Ingwers ein, erhalten seinen Hauch von Süße und betonen die freche Schärfe der Ingwerwurzel.

Edellikör Kirsch 30%vol. 3,30 Euro

Wenn satte Kirschen an den Ästen reifen, erwacht der Geist der Frucht zum Leben. Süß und bitter reizend entfaltet sich das Zusammenspiel der Aromen aus reifen Kirschen und edlen Mandeln. Sie vereinen sich mit goldenem Weizen, aromatischem Malz und reinstem Wöltingeroder Quellwasser zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Im Klostergut Wöltingerode reift dieser elegante Likör unter Ruhe und Geduld im Holzfass heran.

Traditionelle Harzer Spirituosen (je 0,2 cl)

Schierker Feuerstein Kräuter-Halbbitter 35%vol. 3,30 Euro

Delikat und herzhaft fein schmeckt der Schierker Feuerstein, trink ihn wenn des Speisen Mengen deinen Magen sehr beengen, trink ihn wenn des Winters kühle bei dir erzeugt Frostgefühle...

Andere feine Spezialitäten

Eierlikör (20 % Vol.) 3,30 Euro

Baileys (17 % vol.) 3,30 Euro

Amaretto (21 % Vol.) 3,30 Euro

Rum (54 % Vol.) 3,30 Euro

Obstbrand (40 % Vol.) 3,30 Euro

Gin (40 % Vol.) 3,30 Euro

Der Wert eines Lächelns

Ein Lächeln kostet nichts, es erzeugt aber viel!

*Es bereichert jene, die es bekommen,
ohne denjenigen zu schaden, die es verschenken!*

Die Erinnerung an ein Lächeln kann ewig bleiben!

*Niemand, ist so reich, dass er es nicht noch gebrauchen könnte,
und niemand ist so arm, dass es ihm nicht mehr helfen könnte!*

*Es lässt sich nicht kaufen – nicht leihen – nicht stehlen – nicht erzwingen,
denn es hat erst seinen Wert von dem Moment an, wo es verschenkt wird!*

*Wenn Du einem Menschen begegnest, der Dir das Lächeln, das auch Du
verdienst,*

nicht gibst, dann sei großzügig — Schenk ihm Deines!

*Denn niemand braucht das Lächeln dringender,
als der, der dem anderen keines geben kann.*

(Verfasser unbekannt)

