

VON 9 BIS 11 UHR

SATTMACHER-FRÜHSTÜCKE

Fragen Sie gern nach
Eisbechern und unseren
hausgemachten Desserts!

„3 GLÜCKLICHE RÜHREIER“ 9.95 €
Wahlweise mit Schinken & Zwiebel oder Tomate,
Frühlingslauch und Käse, dazu 2 Butterbrötchen

LECKERE LAUGEN-ECKE

» Rote Bete Humus, Salat, 7.95 €
Avocado, Grünzeug
» Camembert & 8.95 €
Mango-Orangen-Chutney, Salat
» Kochschinken, Frischkäse, 8.95 €
Grüne Gurke, Salat und Spiegelei

„BAUERNFRÜHSTÜCK“ 10.95 €
Deftiges Omelett mit Bratkartoffeln,
Speck & Zwiebeln

„DEFTIGES BAUERNBROT“ 10.95 €
Gebratene Jagdwurst auf Bauernbrot mit
Zwiebeln & Spiegeleiern

„SCHLEMMER-BEMME“ 10.95 €
Toast gebuttert & reichlich belegt mit
Kochschinken, mit Käse überbacken,
obenauf zwei Spiegeleier

„RÄUCHERLACHS UND AVOCADO“ 13.95 €
auf Vollkorntoast mit Frischkäse, Tomate, Spinat
& Rucola, schwarzem Sesam & Meersalzflocken

Extra
Spiegelei
+ 1.50 €

„FRÜHSTÜCKSLIEBE“ mit Honig 8.95 €
Hausgemachte Granola mit Walnüssen, Cran-
berries, Kürbiskernen & Chia auf griechischem
Joghurt & frischen Beerenfrüchten



Die süße
Ergänzung
zu unseren
Sattmacher-
frühstücken!

„GUTEN MORGEN“ 12.95 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Kräutern,
2 Brötchen, Butter, Salami, feiner Schinken &
Käse, handgemachte Marmelade, ein Gläschen
(0,1l) Saft nach Wahl



„EIN SEKTCHEN AM MORGEN VERTREIBT
KUMMER UND SORGEN!“

Rosé Secco, **Blaues Wunder** 0.1l 3.30 €
Jahrgangssekt, trocken **Piccolo** 0.2l 6.90 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN



» Immer **frisch gemahlen und zubereitet** mit der Siebträgermaschine.
» All unsere Kaffeespezialitäten werden mit einem **Doppelten Espresso** zubereitet.

Doppelter Espresso 2.50 €
Americano 2.90 €
Großer Americano 3.90 €
Cappuccino 3.90 €
Großer Milchkaffee 4.50 €
Latte Macchiato 4.50 €
Heiße Schokolade 4.50 €

MILCHALTERNATIVE: Oatly +0.50 €

ABER BITTE MIT SAHNE ...

Heiße Schokolade oder Latte Macchiato mit
Schlagsahne und ...

» Pumpkin Spice 5.95 €
» Roasted Haselnut 5.95 €
» Salted Caramel 5.95 €

SPECIAL DRINKS

EISPRESSI 4.95 €
Espresso mit zart schmelzendem Vanilleeis
Espresso Tonic mit Eis 5.95 €
Kleiner Ziegler Espresso 6.95 €
mit Milch, Milchschaum und Zimtlikör der
Sächsischen Spirituosenmanufaktur

HAUSGEBACKENER KUCHEN

Stück Kuchen 3.95 €
Tasse Kaffee und ein **Stück Kuchen** 6.50 €

Kaffee ist mit fast 150 l pro Kopf und Jahr das in Deutschland am meisten konsumierte Getränk – und liegt damit noch vor Bier – ist doch kaum zu glauben, oder?!

Doch ist wirklich guter Kaffeegenuss nicht nur von der Auswahl der Kaffeesorte wie Arabica oder Robusta, sondern auch von anderen Faktoren wie der Ernte, Aufbereitung, des Röstverfahrens, des Mahlgrades und auch der Zubereitung abhängig.

Die Reise unseres Kaffees beginnt in den Anbaugebieten rund um den sogenannten Kaffeegürtel. In rund 80 Ländern weltweit wird heutzutage in tropischen und subtropischen Regionen in Äquatornähe Kaffee angebaut. Rund ein Drittel der Weltproduktion kommt allein aus Brasilien. Schon die Ernte hat großen Einfluss auf die Qualität eines Kaffees. Da eine Pflanze oft gleichzeitig Blüten, unreife und reife Früchte trägt, sind erfahrene Pflücker mit geschultem Blick und sicherem Händchen gefragt. An der

nächsten Station werden die Bohnen zunächst aus der Kaffeekirsche gelöst, gewaschen, sortiert und zumeist in der Sonne getrocknet wo sie regelmäßig von Hand gewendet werden. Danach wird die dünne Haut von den Bohnen entfernt, die dann zwischen 30 und 60 Tagen reifen müssen, bevor sie in Säcke verpackt und für den Transport vorbereitet werden. In der Dresdner Kaffee und Kakaorösterei

angekommen wird der Kaffee dann im Zusammenspiel von technischem Wissen, Sensibilität und Erfahrung der Röstmeister in einem mehrstufigen Prozess einer handwerklichen Trommelröstung unterzogen. Auf diese Weise entfalten sich die vielen charakteristischen Aromen und der besondere Geschmack des Kaffees. Übrigens: Während sich Wein aus ca. 400 verschiedenen Aromen zusammensetzt, sind es beim Kaffee sogar mehr als 800.

Nun gibt es viele Wege, sich der perfekten Tasse Kaffee zu nähern. Wir zum Beispiel verwenden Dresdner Melange, eine Mischung aus 90% Arabica und 10% Robusta Kaffee der Dresdner Kaffee Rösterei mit leicht rauchigem Duft und würzig vollmundigem Geschmack, Noten von Walnuss, leicht süßlich nach Karamell. Die Bohnen mahlen wir hier vor Ort ganz frisch, bevor wir in unserer Siebträgermaschine den Espresso und anschließend Ihre Kaffeespezialität für Sie zubereiten.



Mit viel Liebe und besten Zutaten!