

S A M C C A

KAFFEERÖSTEREI • CAFE • DELI



= mit Fisch



= mit Huhn



= mit Rind



= mit Schwein



= vegetarisch

Eine Auflistung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe/Allergene liegt an der Kasse für Sie zur Einsicht bereit.

Kaffee



Café crème € 2,80

Espresso € 2,20

Espresso doppio € 3,40

Espresso macchiato € 2,90

Cappuccino € 3,20

Latte macchiato € 3,40

Milchkaffee € 3,40

Alle Kaffees können auf Wunsch mit Hafermilch zubereitet werden.

Heiße Schokolade



Trinkschokolade € 3,00

Trinkschokolade mit Sahne € 3,50

Alle Trinkschokoladen können auf Wunsch mit Hafermilch zubereitet werden.

Tee



Teahouse Exclusives pro Tasse € 2,60

- **Darjeeling** – schwarzer Tee
- **Earl Grey** – aromatisierter schwarzer Tee
- **Green Tea** – grüner Tee
- **Herbs + Honey** – Kräuter mit Honig
- **Peppermint** – Pfefferminze
- **Rooibos Vanilla** – Rotbusch Vanille
- **Summerfruits** – Früchte

Alkoholfreie Getränke



fritz-kola 0,20 l | € 2,40

fritz-kola zuckerfrei 0,20 l | € 2,40

Bionade Holunder 0,33 l | € 3,00

Bionade schwarze Johannisbeere 0,33 l | € 3,00

Lütts Landlust Rhabarber 0,33 l | € 2,90

Lütts Landlust Rote Früchte (Kirsche) 0,33 l | € 2,90

Lütts Landlust Schöne Helene (Birne) 0,33 l | € 2,90

Lütts Landlust Johanna (rote Johannisbeere) 0,33 l | € 2,90

Lütts Landlust Streuobst-Apfel 0,33 l | € 2,90

Lütts Landlust Stachel-Bär (Stachelbeere) 0,33 l | € 2,90

Mineralwasser still 0,25 l | € 2,20

Mineralwasser medium 0,25 l | € 2,20

Mineralwasser sprudel 0,25 l | € 2,20

Mineralwasser still 0,75 l | € 5,90

Mineralwasser medium 0,75 l | € 5,90

Mineralwasser sprudel 0,75 l | € 5,90



Weine



Erzeuger: Lebenshilfe Bad Dürkheim

Grauburgunder trocken 0,20 l € 5,40

Dornfelder trocken 0,20 l € 5,40

Prosecco 0,20 l € 5,40

Bier



Pott's Landbier hell 0,33 l € 2,90

Pott's alkoholfrei 0,33 l € 2,90

Pott's Radler 0,33 l € 2,90

Pott's Radler alkoholfrei 0,33 l € 2,90

Pott's Weizenbier 0,33 l € 2,90

Pott's Weizenbier alkoholfrei 0,33 l € 2,90

Frühstück



Kinder bis 3 Jahre sind herzlich eingeladen!

Kinder von 4 bis 10 Jahre zahlen bei uns € 8,90

Kleines Kesselhaus Frühstücksbuffet € 16,90

Dienstag bis Freitag ab 9.00 Uhr

Kleines Frühstücksbuffet mit Filterkaffee.

Großes Frühstücksbuffet € 19,90

Samstag und Sonntag ab 9.00 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Filterkaffee, Brot und Brötchen, Butter, Margarine, Marmelade, Käse, Wurst, Lachs, Honig, frischem Obstsalat, gekochten Eiern, Rührei mit Bacon, Gemüse, Joghurt, Müsli sowie Wasser und Säften.



Tagesgericht _____



Unser aktuelles Tagesgericht finden Sie auf der Tafel.

Suppe _____



Hausgemachte Tomatensuppe € 5,50

Auf Wunsch ist das Brötchen glutenfrei erhältlich.

Kartoffelpuffer _____



Hausgemachte
**Kartoffelpuffer mit
Apfelmus**



€ 7,90



Hausgemachte
**Kartoffelpuffer mit
Räucherlachs und
Kräuterschmand**



€ 8,90

Diese Gerichte sind ab 12.00 Uhr erhältlich.

Burger



Kesselhausburger Rind € 8,90

Rindfleisch mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und einer herzhaften Soße. Wahlweise als Cheeseburger.



Kesselhausburger Hähnchen € 8,90

Hähnchenbrustfilet mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und einer herzhaften Soße. Wahlweise als Cheeseburger.



Kesselhausburger vegetarisch € 8,90

Zwei Gemüse-Bratlinge mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und einer herzhaften Soße. Wahlweise als Cheeseburger.

Diese Gerichte sind ab 12.00 Uhr erhältlich.

Manti



Manti € 8,90

Türkische Nudeltaschen mit Hackfleischfüllung und kalter Joghurt-Paprika-Soße.

Dieses Gericht ist ab 12.00 Uhr erhältlich.

Direkt nebenan finden Sie unser:



Salatteller



Samocca-Salatteller € 11,90

Gemischter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, Gurken, Tomaten, Paprika, Feta, Zwiebeln, Hausdressing oder Essig-Öl-Dressing und Brötchen.



RAWE-Salatteller € 11,90

Gemischter Blattsalat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Ei, Thunfisch, Zwiebeln, Hausdressing oder Essig-Öl-Dressing und Brötchen.



Vegetarischer Salatteller € 11,90

Gemischter Blattsalat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Ei, Zwiebeln, Falafel, Feta, Hausdressing oder Essig-Öl-Dressing und Brötchen.

Auf Wunsch ist das Brötchen glutenfrei erhältlich. Diese Gerichte sind ab 12.00 Uhr erhältlich.

Kuchen



Stück Kuchen € 3,00

Stück Torte € 3,50

Muffin € 2,20

Donut € 2,20

Portion Sahne € 0,50

Waffeln



Waffel mit Puderzucker € 2,80

**Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis,
Sahne und heißen Kirschen** € 6,90



Eisbecher



Krokantbecher € 6,50
3 Kugeln Eis mit Karamell-
Soße, Krokantstreusel und
Sahne.



Eierlikörbecher € 6,50
3 Kugeln Eis mit Eierlikör
und Sahne.



Schokobecher € 6,50
3 Kugeln Eis mit Schoko-Soße
und Sahne.



Eisbecher für Kinder € 3,40
2 Kugeln Eis nach Wahl
mit Smarties.

Getränke mit Eis



Eiskaffee € 5,20



Milchshake Erdbeer € 5,20



Milchshake Vanille € 5,20



Milchshake Schoko € 5,20

Bagel



Sie können wählen zwischen einem Laugen-Bagel und einem Mehrkorn-Bagel.



Bagel mit **Tomate und Mozzarella**

€ 5,90



Bagel mit **Räucherlachs**

€ 6,90



Bagel mit **Frischkäse**

€ 5,90



Bagel mit **Serrano-Schinken**

€ 6,90



Spezialitätenkaffees



Alle Spezialitätenkaffees servieren wir in der Press-Stempelkanne.
Die ideale Ziehzeit beträgt ca. 5 Minuten.

Preis pro Kanne € 5,60

- **Fazenda Rainha Yellow Bourbon** ungewaschen (Brasilien)
- **Huehuetenango SHB** (Guatemala)
- **Java Jampit Fair Kaffee** (Indonesien)
- **Marcala Fair Kaffee** (Honduras)
- **Ruanda Sake Fair Kaffee** (Ruanda)
- **SHG EP Muxbal Estate** (Mexiko)
- **Sidamo** (Äthiopien)
- **Crema SAMOCCA** (Hausmischung)
- **Ricamo** (Hausmischung)

Sie möchten mehr wissen über unsere Spezialitätenkaffees?
Dann fragen Sie nach der Beschreibung unserer Kaffeesorten
oder folgen Sie dem Link (PDF-Dokument):



<https://qrco.de/beXzCr>

Was ist eigentlich Spezialitätenkaffee?

Spezialitätenkaffee ist ein besonderer Kaffee.

Der Kaffee wird in Handarbeit zubereitet.

Spezialitätenkaffee hat eine besonders gute Qualität.

Die Bohnen für den Kaffee kommen von einer bestimmten Sorte und aus einem bestimmten Land.

Der Kaffee wird nach traditionellen Methoden geröstet, aufbewahrt und zubereitet.

Deshalb schmeckt der Spezialitätenkaffee besonders gut.

Tipps für Kaffeeenießer –

So schmeckt der Spezialitätenkaffee am besten:

- **Riechen Sie!**
Das Aroma entfaltet sich am besten über den Duft.
- **Schlürfen Sie!**
So schmecken Sie am besten den besonderen Geschmack.
- **Drücken Sie den Kaffee mit der Zunge an den Gaumen!**
Dort schmecken Sie den vollen Geschmack.

