SAMOCCA

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

Mineralwassser 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

Großes Frühstücksbuffet € 19,90

täglich von 9.00 bis 11.30 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Filterkaffee, frisch gebackenem Brot und frischen Brötchen vom Bäcker, Croissants, Pancakes, Butter, Margarine, Marmelade, Käse, Wurst, Fisch, Honig, frischem Obst und Obstsalat, frischem Gemüse, gekochten Eiern, Rührei, Bacon, verschiedenen Salaten, Antipasti, Dips, unterschiedlichen Sorten Joghurt und Pudding, Müsli sowie Wasser und Säften.

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

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 Kaffeegenießer –
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.