



Willkommen in der Humboldt Kaffeemanufaktur!

Wir sind ein inhabergeführtes Unternehmen, das seit 2020 qualitativ hochwertige Rohkaffeebohnen importiert und schonend röstet.

Von Beginn an setzen wir auf **Direct Trade**. Was heißt das? Wir kennen unsere Produzenten persönlich und bezahlen sie direkt ohne Zwischenhändler, so dass sie und ihre Familien vom Kaffeeanbau gut leben, investieren und unter menschenwürdigen Arbeitsbedingungen produzieren können. Unsere Kunden wissen, von welcher Fazenda der Kaffee stammt und wie die Produzenten heißen.

Uns geht es um richtig guten und geschmackvollen Kaffee. Die Röstungen werden **jeden Dienstag** optimal auf die unterschiedlichen Kaffeezubereitungen abgestimmt. Der Humboldt-Kaffee besitzt daher ein perfektes, lang anhaltendes Aroma, das von unseren Kunden sehr geschätzt wird.

Brauchen Sie guten frisch gerösteten Kaffee privat oder für Ihr Unternehmen? Oder ein **schönes Geschenk**? Vom kräftigen Espresso bis zum milden Filterkaffee – wir haben für jeden Geschmack und jede Vorliebe etwas dabei. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Ihr Humboldt Team

Frühlingskarte

Eiskaffee	5,50€
Eine Kugel Vanilleeis, Kaffee und Schlagsahne, 300ml	
Cappuccino auf Eiswürfel	4,20€
Flat White auf Eiswürfel	4,90€
Doppelter Espresso mit dünner Milchcreme in der Tasse	
Latte Macchiato auf Eiswürfel	5,00€
Affogato	4,30€
Espresso mit Vanille Eis in der Eisschale	
Doppelter Espresso auf Eiswürfel	4,00€
Aerocano	
Aufgeschäumter Iced Americano 300ml.....	4,50€
Cold Brew Coffee	4,30€
Über 12 Stunden kalt gezogener Humboldt Kaffee	
Cold Brew mit Tonic	6,00€
Kalt gezogener Humboldt Kaffee mit Tonic. Herb und Frisch	
Eisschokolade	5,00€
Eisschokolade mit Vanille Eis	5,70€
Iced Matcha	5,50€
Iced Chai	5,00€
Hausgemachter Eistee	
Mit naturtrüben Apfelsaft abgerundet und gesüßt.....	4,50€
Hausgemachte Himbeer-Ingwer Limonade 0,4l	5,00€
Kugel Vanille Eis	2,50€

Auf Wunsch:

Extra Shot +1,30€; Hafer- oder Sojamilch, laktosefreie Milch +0,40€

Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich – ohne Aufpreis

Kaffeespezialitäten des Hauses (Koffeinhaltig)

Tasse Kaffee Crema / Große Tasse Crema	3,30€ / 5,00€
Tasse Filterkaffee	3,30€
French Press 350 ml	5,00€
Humboldt Filterkaffee nach Wahl: Guatemala, Brasilien, Kolumbien, Äthiopien	
Espresso	2,60€
Doppelter Espresso	3,70€
Espresso Macchiato	3,00€
Espresso mit Milchcreme in der Tasse	
Doppelter Espresso Macchiato	3,90€
Doppelter Espresso mit Milchcreme in der Tasse	
Flat White	4,60€
Doppelter Espresso mit dünner Milchcreme in der Tasse	
Cappuccino / Großer Cappuccino	3,90€ / 5,20€
Espresso mit dünner Milchcreme in der Tasse	
Latte Macchiato	4,50€
Im Glas	
Café au Lait	4,80€
In der Schale	
Marocchino	4,20€
Flüssige Schokolade mit langem Espresso, Kakao und Milchcreme	
Cortado (Leche y Leche)	3,70€
Süßmilch, Espresso, Milchcreme im Glas	
Wiener Einspänner	3,50€
Espresso mit Schlagsahne Puderzucker im Glas	
Einspänner	3,90€
Doppelter Espresso mit Schlagsahne in der Tasse	
Wiener Melange	4,00€
Langer Espresso mit Milchsahnecreme	

Auf Wunsch:

Extra Shot +1,30€; Hafer- oder Sojamilch, laktosefreie Milch +0,40€

Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich – ohne Aufpreis

Koffeinfreie Heiß-Getränke

Kakao.....4,20€
Im Glas

Kinderkakao.....3,20€
Im Glas

Trinkschokolade Dunkel.....4,90€
Im Glas

Heiße Milch mit Honig.....3,50€
Im Glas

Kindermilch.....2,00€
In der Tasse

Matcha Latte5,00€
Aus Matcha-Pulver im Glas

Chai Latte mit Gewürzen4,80€

Auf Wunsch:

Extra Shot +1,30€; Hafer- oder Sojamilch, laktosefreie Milch +0,40€

Tee

Frische Minze.....4,70€
Im Glas (350ml), +30 Cent pro Kombination mit Zitrone und / oder Ingwer

Frische Zitrone.....4,70€
Im Glas (350ml), +30 Cent pro Kombination mit Minze und / oder Ingwer

Frischer Ingwer.....4,70€
Im Glas (350ml), +30 Cent pro Kombination mit Minze und / oder Zitrone

Frische heiße Grapefruit.....4,90€
Im Glas (350ml), +30 Cent mit Ingwer-Kombination

Assam, Darjeeling, Earl Grey.....4,00€

Kräuter Tee.....4,00€

Grüner Tee.....4,00€

Jasmin Tee.....4,00€

Früchte Tee.....4,00€

Kamillen Tee.....4,00€

Kaltgetränke

Spreequelle Medium 0,25l.....	3,30€
Spreequelle Natur 0,25l.....	3,30€
Spreequelle Medium 0,75l.....	6,00€
Spreequelle Naturale 0,75l.....	6,00€
Hausgemachte Himbeer-Ingwer Limonade 0,4l.....	5,00€
Holunderblütenschorle 0,4l.....	4,90€
Proviant BIO Rhababer Limonade 0,33 l.....	4,30€
Proviant BIO Ingwer-Zitronen Limonade 0,33l.....	4,30€
Proviant BIO Zitrone 0,33l.....	4,30€
Proviant BIO Orange 0,33l.....	4,30€
Coca Cola / Zero 0,2l	3,50€
Coca Cola0,4l.....	5,00€

Säfte

Bauer Apfelsaft Naturtrüb 0,2l.....	3,50€
Bauer Orangensaft 0,2l.....	3,80€
Bauer Rhabarber Nektar 0,2l.....	3,80€
Bauer Sauerkirsch Nektar 0,2l.....	3,80€
Bauer Johannisbeere Nektar 0,2l.....	3,80€
Saftschorle 0,2l / 0,4l.....	3,50€ / 4,80€
Frischer Orangensaft 0,2l / 0,4l.....	4,50€ / 7,00€

Alkoholische Getränke

Cocktails

Espresso Martini	10,60€
Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Eis	
Aperol Spritz	9,30€
Aperol mit Sekt und einem Spritzer Mineralwasser	
Hugo	8,10€
Sekt mit Holunderblütensirup und Minze	
Gin Tonic	9,50€
Gin 4cl / Tonic Thomas Henry 0,2	

Weißwein

Riesling trocken (Deutschland) 0,2l	8,00€
Grauer Burgunder trocken (Deutschland) 0,2l	8,00€

Rotwein

Réserve du Cochonnet (Frankreich) 0,2l	8,00€
---	--------------

Sekt

Blanc de Blancs Brut, Vergy (Frankreich) 0,1l	4,90€
--	--------------

Bier (Flasche)

Meckatzer Weiß Gold 0,33l (Helles)	3,90€
Meckatzer Weiß Gold alkoholfrei 0,33l (Helles)	3,90€
Meckatzer Hefeweizen 0,5l	4,80€
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	4,80€

Frühstück Mo, Mi - Fr bis 14.00 Uhr / Sa & So bis 15.00 Uhr
(dienstags kein Frühstück)

Frühstücksplatten

Französisches Frühstück.....6,90€

Zwei Croissants mit Butter und Marmelade /
wahlweise mit Nutella oder Frischkäse

Norwegisches Frühstück.....15,90€

Gekochtes Bio-Ei, geräucherter Lachs, hausgemachte
Thunfischcreme, Möhrensalat, Hartkäse; Brotkorb u. Butter

Ukrainisches Frühstück.....13,20€

Bratkartoffeln mit Spiegelei, Speck, Paprika und Kräutern,
dazu saure Gurke. Serviert mit getoastetem Brot

Lachsfrühstück.....17,30€

Geräucherter Lachs, Meerrettich, gekochtes Bio-Ei,
Frischkäse, hausgemachter Aufstrich; Brotkorb u. Butter

Mediterranes Frühstück.....15,90€

Luftgetrockneter Landschinken, italienische Salami, Gouda,
gekochtes Bio-Ei, eingelegte Aubergine, Zucchini, getrocknete
Tomaten, Olivenpaste (Aufstrich); Brotkorb u. Butter

Landfrühstück.....15,90€

Kochschinken, luftgetrockneter Landschinken, italienische
Salami, Käse in verschiedener Variation, Marmelade,
hausgemachter Aufstrich, gekochtes Bio-Ei, Brotkorb u. Butter

Landfrühstück Käsevariation VEGETARISCH.....16,60€

Frühstück für Zwei.....36,90€

Eine Variation aus all unseren Frühstücken, mit zwei gekochten
Bio-Eiern, auf Wunsch auch **VEGETARISCH 38€**

VEGANES Energie Frühstück.....15,90€

Puccia-Brot mit hausgemachter Paste aus getrockneten
Tomaten und Olivenöl, belegt mit frischen Avocado-Scheiben. Serviert
mit einem Soja-Bircher, hausgemachtem Granola, getrockneten
Cranberries, Sonnenblumen- und Kürbiskernen

+gekochtes Bio-Ei 1,70€ +Brötchen 1,20€ +Brot 70ct

+Marmelade/Nutella 90ct + Croissant 3,20€ +Frischkäse 80ct

Frühstück Mo, Mi - Fr bis 14.00 Uhr / Sa & So bis 15.00 Uhr
(dienstags kein Frühstück)

Müsli

Bircher Müsli Groß natur.....9,80€

VEGANES Bircher Müsli Groß (Soja Joghurt).....10,90€

Über Nacht eingelegt in Apfel- und Orangensaft. Serviert mit Joghurt, hausgemachtem gerösteten Granola, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, getrockneten Cranberries

Bircher Müsli Klein natur.....7,80€

VEGANES Bircher Müsli Klein (Soja Joghurt).....8,40€

Über Nacht eingelegt in Apfel- und Orangensaft. Serviert mit Joghurt, hausgemachtem gerösteten Granola, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, getrockneten Cranberries

Beeren Bircher Müsli Groß natur10,50€

Bircher Müsli mit selbstgemachtem Erdbeermus, hausgemachtem gerösteten Granola und frischen Beeren (Mix)

Beeren Bircher Müsli klein natur.....8,50€

Bircher Müsli mit selbstgemachtem Erdbeermus, hausgemachtem gerösteten Granola und frischen Beeren (Mix)

Eiweiß-Schock.....9,50€

Joghurt, Quark (Vanille & Zimt) mit Früchten und Honig.

Auf Wunsch mit Granola +1,50€

+gekochtes Bio-Ei 1,70€ +Brötchen 1,20€ +Brot 70ct

+Marmelade/Nutella 90ct + Croissant 3,20€ +Frischkäse 80ct

Eiergerichte

Eier Benedict.....14,00€

Zwei pochierte Bio-Eier, serviert mit hausgemachter Käsesauce und Rucola auf Bio-Brot und Avocado. Auf Wunsch mit Lachs +2,00€ oder Speck +1,80€

Rührei Natur.....8,90€

Drei Bio-Eier, serviert mit Butter und Brot. Auf Wunsch mit Speck +1,80€, Feta +1,50€, Tomaten oder Kräutern +1,50€

Strammer Franzose.....11,50€

1 Buttercroissant mit hausgemachter Tomatenpaste, Avocado, Gouda, Spiegelei, Speck. Auf Wunsch mit Lachs +1,00€ oder Doppelkäse +0,80€

Sandwiches

Humboldt Sandwich.....12,00€

Rührei, Gouda, Speck, Gewürzgurke, Senf, Mayonnaise, frische Tomaten und Blattsalat

VEGGIE Sandwich10,00€

Gouda, Oliven Paste, Aubergine eingelegt in Kräuteröl

Roma Sandwich.....10,00€

Grüner Pesto (mit Cashewnüssen und Pinienkernen), Hirtenkäse, Rucola, luftgetrockneter Landschinken und getrocknete Tomaten

Avocado Sandwich10,90€

Avocado-Scheiben auf Frischkäse, Tomaten und Radieschen

Lachs Sandwich10,90€

Geräucherter Lachs, Frischkäse und geraspelter Kohlrabi, Rucola und Meerrettich

Energie Sandwich10,20€

Mit einer hausgemachten Paste aus getrockneten Tomaten und Olivenöl, belegt mit frischen Avocado-Scheiben

Thunfisch Sandwich10,00€

Hausgemachte Thunfischpaste mit Pecorino, Blattsalat

Allergenkarte auf Anfrage erhältlich.

**Wir bieten eine separate Speisekarte
mit vollständiger Allergenkennzeichnung an.**

**Bitte sprechen Sie unser Personal an —
wir helfen Ihnen gerne weiter.**
