KAFFEE WERKSTATT



LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.

KAFFEE WERKSTATT

Herzlich willkommen unter dem Hülser Dom.

Schön, dass du bei uns bist!

Mach es dir bequem, blätter entspannt durch und entdecke unsere Kaffeespezialitäten sowie hausgemachte Leckereien.
Bei Fragen stehen wir dir jederzeit gerne zur Verfügung.

Lass es dir schmecken und fühl dich wie zu Hause.

Dein Kaffee Werkstatt Team.

Wir legen großen Wert auf Qualität und Herkunft.

Unser Kaffee kommt von der Brüherei aus Viersen, Obst und Gemüse erhalten wir frisch von Wirtz aus Krefeld und unseren Tee von Tee & Confiserie Zelles aus Hüls.

Den passenden Aufschnitt liefert Ingenbleek & Schattmann.

Allergene und Zusatzstoffe händigen wir auf Wunsch gerne aus. | alle Preise in € | Vegetarisch Vegan Glutenfrei

TRINKZEUG

Kaffeespezialitäten

auch mit Hafer-, Mandel-, Kokosdrink oder lactosefreier Milch erhältlich

Espressospezialitäten

Americano 3.80
Crema 3.00
Espresso | doppio 2.80 | 3.80
Cappuccino 3.80
Schokoccino mit Kakao 4.00
Flat White od. Cortado 4.00
Latte Macchiato 4.50
Espresso Macchiato | doppio 3.50 | 4.50
Café au lait 4.50

Filterkaffee [aus der Alpina92°]

Master Blend Brazil 4.80 [Yellow Icatu, Red Catuai]
Karamell, Nougat und Zartbitterschokolade,
reiner Kakao, kräftig, kaum Säure

Africa Blend 4.30 [Yirgachefe Gr. 2 washed,
Sidamo Gr. 2 washed, Malawi Pamwamba AA washed]
Zartbitterschokolade, Karamell, nussig und
leicht fruchtig

Honduras 4.50 [SHG EP - La Paz - Medium - City Roast]
Nuss, Milchschokolade, Honig, leicht florale Note

Mexiko Arabica 4.90 [Oaxaca AHG]
Milchschokolade, Mandel, Nuss, Vanille, Honig, sanft

Espressospezialitäten auch als Decaf erhältlich!

Specials

Latte Specials auch als Iced je 5.50

Cinnamon Latte
„..... ein Schluck, der die Sinne verführt!“

Haselnuss Latte
„..... diesen Latte würde jedes Eichhörnchen lieben!“

Karamell Latte
„..... Karamellmadness yaaaa“

Pistazie Latte
„..... Klassiker mit einem Kuss von Pistazie!“

Salted Karamell Latte
„..... erlebe die Symbiose aus süß und salzig in deiner Latte“

Schoko Latte
„..... der Klassiker, Du wirst ihn lieben!

Vanilla Latte
„..... Vanillasky in deinem Glas“

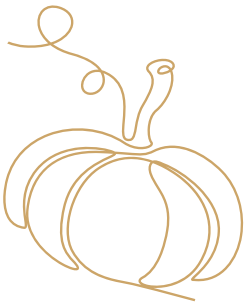
Weiße Schokolade Latte
„..... Blondie im Glas!“

Pumpkin Spice Latte
„..... euer Date im Herbst“

Pumpkin Cake Latte
„..... Kürbiskuchen im Glas? Klar hau raus...geil!“

Spekulatius Latte
„..... ab jetzt Weihnachten im Glas!“

Lebkuchen Latte
„..... so fühlt sich Weihnachten von innen an “



TRINKZEUG

TRINKZEUG

Cool & Warm

auch mit Hafer-, Mandel-, Kokosdrink oder lactosefreier Milch erhältlich

On Ice

Affogato | doppio 5.50 | 6.50
.....der italienische Klassiker mit Vanilleeis

Iced Matcha Latte 5.50

Iced Matcha Strawberry Latte 6.50

Iced Matcha Mango Latte 6.50

Aus der Milchbar

Kakao aus Schweizer Schokolade 4.00
vollmilch/ dunkle/ weiße Schokolade

Matcha Latte 5.50

Chai Latte 4.50

Babyccino für die Kleinen 1.50

Tee Time [loser Tee im Sieb] je Kanne 4.50

John Lemon od. Lemon Chai

Hülser Bottermaat od. Freches Früchtchen

Darjeeling od. Ostfriesenblatt

Pfefferminze

Schietwetter

Softs

Gerolsteiner still (0,25l) 3.00
Gerolsteiner Ursprung sprudel (0,33l) 3.50
Gerolsteiner still/ medium/ sprudel (0,75l) 6.50

Hauslimo 5.00
Holunder, Zitrone, Minze, Soda

Frische Kick 5.50
Ingwer, Rosmarin, Limette, Soda

Yuzu Limo 6.00
Yuzu (ostasiatische Zitrusfrucht), Zitrone, Soda

Gerolsteiners spritzige Limonade (0,33l) 4.00
Citrus Mint/ Lemon Rosemary/ Orange-Passionsfrucht

Fritz Kola & Kola Zero (0,2l) 3.20

Orange/ Apfel/ Mango/ Johannisbeer/ Maracuja/ Rhabarber (alle Säfte erhälst du auch als Schorle)

Klein (0,33l) 3.80
Groß (0,4l) 4.50

TRINKZEUG

TRINKZEUG

Umdrehungen

Bier

Tegernseer Hell (0,33l Flasche) 3.50

BitBurger Radler (0,33l Flasche) 3.20

BitBurger 0,0% Alkoholfrei (0,33l Flasche) 3.20

Martini

Espresso Martini (0,2l) 8.50
Vodka, Kaffeelikör und Espresso

Pornstar Martini (0,2l) 8.50
Vodka, Passoa, Vanille, Passionsfrucht und Schaumwein

Spritzig

Aperol Spritz | Aperol Alkoholfrei 7.00 | 6.00

Deja Vu 7.50
Aperitif auf Weißweinbasis, Tonic

Yuzu Spritz 6.50
Yuzu (ostasiatische Zitrusfrucht), Zitrone, Prosecco, Soda

Prosecco (0,1l) 4.50

Weine der Saison fragt uns gerne...

Herbst/Winter Specials

Oma Erna 5.50
Cappucchino mit Baileys

Irish Coffee 7.00
Espresso, Whiskey, Milch und Sahne

Tote Tante 6.50
Kakao mit Rum und Sahne

Schorlefranz Glühwein 4.50
Rot, Weiß oder Rosé

Essen

Frühstück von 9:30–12:00

Basics

Gemischte Platte für zwei 19.50 p.P

[vegetarisch/vegan möglich]

Brötchen, geröstetes Brot, Käse-/ Wurstauswahl, Butter, Marmelade, Lachs, hausgemachter Kürbis-Hummus, Frischkäse, griechischer Joghurt mit Granola, zwei gekochte Eier, frisches Obst und Gemüse inkl. je ein Crema/ Orangensaft

Marktbrötchen/ Bagel 5.00
Croissant 5.50

belegt mit wahlweise Salami/ Kochschinken/ Gouda Serranoschinken + 2.00 | Brie + 2.00

+ Spiegel-, Rührei 2.50

+ gekochtes Ei 1.50

+ Crema 1.50

Eggcellent Day

jedes Ei (immer drei) wird mit einer Scheibe geröstetem Brot, Kräuterbutter, Salat und Gemüse serviert

Spiegelei 6.00

Rührei Natur 7.50 | + Schinken 1.00 | + Bacon 2.50

+ getr. Tomate und Feta 2.00

ESSZEUG

Frühstück von 9:30-12:00

Herzhaft

Dom Croissant 14.50

Croissant mit smashed Avocado, pochiertem Ei, krossen Speckwürfeln, Sauce Hollandaise, Rucola, Parmesan

Grilled Cheese [bis 14:00] [vegan möglich] 13.50

gegrilltes Sandwich mit Frischkäse, smashed Avocado, luftgetrockneten Tomaten, Rucola, Cheddar Käse

Käsesandwich [bis 14:00] [vegetarisch möglich] 11.50

gegrilltes Sandwich mit Kräuterbutter, Bacon, Rucola, Camembert, Preiselbeeren, Balsamico Creme
+ pochiertes Ei 2.50

Ei Benedict 12.00

geröstetes Brot/ Brioche mit smashed Avocado, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, Kresse, Kerne
+ wilder Brokkoli 2.00
+ Lachs 3.50
+ Bacon 2.50

glutenfreies Brot als Upgrade + 1.50

Buntes Trio 10.50

geröstetes Brot mit Kräuterbutter, luftgetrocknetem Schinken, Tomaten, grünes Kräuterpesto, Burrata, Balsamico Creme, Basilikum

ESSZEIT

Frühstück von 9:30–12:00

Avocado Toast 10.50
geröstetes Brot mit Käuterbutter, Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, Avocado, Rührei, Kresse, Kerne
+ Frischkäse 1.00
+ hausgemachter Kürbis-Hummus 1.50

Herbsttraum 9.50
geröstetes Brot mit hausgemachtem Kürbis-Hummus, Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, eingelegtem Kürbis, Avocado, Kresse, Kerne
+ Rührei 2.50



Special Bagels [bis 14:00]
Kaffreds Italia 7.00
Basilikumpesto, Burrata und frische Tomaten und Salat

Kaffreds Tuna 6.50
hausgemachte Thunfischcreme, geröstete Zwiebeln und Salat

Kaffreds Meerzeit 8.50
Lachs, Frischkäse-Dill Dressing und Salat

HOLY BOWLY

Joghurt Bowl 9.00
Griechischer Joghurt mit hausgemachter Beeren-sauce, Banane, frische Beeren, Chiasamen, Crunch

ESSZEUG

Frühstück von 9:30-12:00

Süßigkeiten

Lotus Frenchie Bites 9.50
in Ei & Zimt gewendete Briochewürfel,
Lotuscreme, Vanilleeis & Lotuscrunch

Bananenpancakes 8.50
hausgemachte Pancakes mit Banane,
frische Beeren, Puderzucker, Minze

Croissant wenn weg dann weg 3.00
+ Nuss-Nougatcreme 3.50
+ Marmelade 3.50

Kuchen (ganztags) 4.20
+ Sahne 1.50
Zimtschnecke 4.50

toppe deine Süßigkeit!
Ahornsirup + 1.00
flüssige Schoki + 1.00
Beerensauce + 1.50

hausgemachte Waffeln (ganztags) 4.00
mit Puderzucker oder Natur
+ mit Sauce (Schoko/ Erdbeer/ Karamell) 0.80
+ Sahne 1.50 | Vanilleeis 2.00

Winterwaffel (ganztags) 7.50
Lotuscreme, Vanilleeis, Lotuscrunch und Sahne

Essen

Mittagessen 11 - 14 Uhr

Fladenzeit

Buntes Trio (vegetarisch möglich) klein 9.90 groß 13.90
weiße Base aus hausgemachter Schmandcreme, luftgetrockneter Schinken, Tomaten, Burrata, Pinienkerne, Balsamico Creme, Basilikum

Herbstfladen klein 8.90 groß 12.90
weiße Base aus hausgemachter Schmandcreme, eingelegter Kürbis, Gorgonzola/Burrata, feine rote Zwiebeln, Birne, geröstete Walnüsse

der Vegane klein 9.90 groß 13.90
rote Base aus Tomate, sonnengetrocknete Tomaten, karamelisierte Balsamicozwiebeln, Veta/Feta, Rucola, geröstete Kerne

Bowl & Soul

Kaffred Bowl 13.50
Quinoa, Wildkräuter, Tomate, Gurke, Karotte, veganer Feta, hausgemachtem Kürbis-Hummus, Kresse, Kerne - serviert mit Tahindressing

Grüne Power Bowl (vegetarisch möglich) 14.50
Quinoa, Rucola, Edamame, Gurke, Frühlingslauch, wilder Brokkoli, Lachs, pochiertes Ei, Kresse, Kerne - serviert mit Tahindressing