

☄☄☄
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, Brot und Brïoche von der Bäckerei Scheytt aus Ölbronn in Baden-Württemberg.

Obst und Gemüse erhalten wir frisch von Wirtz aus Krefeld, 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



Kaffeespezialitäten

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

Espressospezialitäten

Americano 3.30

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°]

Kaffred's Finest 4.50 [Sidamo Gr. 2 washed]

Bitterschokolade, schwarze Beeren und Muskatnuss

Master Blend Brazil 4.80 [Yellow Icatu, Red Catuai]

Karamell, Nougat und Zartbitterschokolade,
reiner Kakao, kräftig, kaum Säure

Africa Blend 4.30 [Yirgacheffe Gr. 2 washed,
Sidamo Gr. 2 washed, Malawi Pamwamba AA washed]

Zartbitterschokolade, Karamell, nussig und
leicht fruchtig

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

Costa Rica Azul 4.50 [Red Honey Fully Washed]
dezent Schokonote, grüner Apfel, Erdbeer
und dezente Citrusnoten



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“

Weißer Schokolade Latte

„..... Blondie im Glas!“

Special Espresso

Espresso Tonic 6.00

..... eiskaltes Tonic Water trifft heißen Espresso

Espresso Orange 6.00

..... eiskalter Orangensaft trifft heißen Espresso



Cool & Warm

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

On Ice

Affogato I doppio 5.50 | 6.50

.....der italienische Klassiker mit Vanilleeis

Affogato Pistachio I doppio 6.00 | 7.00

.....der italienische Klassiker mit Pistazien und Eis

Iced Matcha Latte 5.00

Iced Matcha Strawberry Latte 6.50

Iced Matcha Mango Latte 6.50

Aus der Milchbar

Kakao aus Schweizer Schokolade 3.80

vollmilch/ dunkle/ weiße Schokolade

Matcha Latte 5.00

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

Mineralwasser

Gerolsteiner still 2.80

[0,25]

Gerolsteiner Ursprung sprudel 3.00

[0,33]

Gerolsteiner still/ medium/ sprudel 6.30

[0,75]

Limonaden & Kola

Gerolsteiners spritzige Limonade 3.80

Citrus Mint/ Lemon Rosemary/ Orange-Passionsfrucht

[0,33]

Fritz Kola & Kola Zero 3.00

[0,2]

Säfte

Orange/ Apfel/ Mango/ Johannisbeer/ Maracuja/

Rhabarber [alle Säfte erhältst du auch als Schorle]

Klein [0,33] 3.50

Groß [0,4] 4.20



Umdrehungen

Bier

Tegernseer Hell 3.50
[0,33l Flasche]

BitBurger Radler 3.20
[0,33l Flasche]

BitBurger 0,0% Alkoholfrei 3.20
[0,33l Flasche]

Martini

Espresso Martini 7.50
Vodka, Kaffeelikör und Espresso
[0,2l]

Pornstar Martini 8.50
Vodka, Passoa, Vanille, Passionsfrucht und Schaumwein
[0,2l]

Specials

Aperol Spritz | Aperol Alkoholfrei 7.00 | 6.00

Sarti Spritz 7.50

Prosecco 3.80
[0,1l]

Prosecco Flasche 19.50
[0,75l]

Weine der Saison fragt uns gerne...



Basics

Frühstück für zwei 15.50 p.P

[vegetarisch/vegan möglich]

Vier Brötchen, geröstetes Graubrot, Butter, Marmelade, Käse-/ Wurstauswahl, Lachs, hausgemachter Hummus, Frischkäse, Joghurt mit Granola und zwei gekochte Eier inkl. je ein Crema/ Orangensaft

Marktbrötchen/ Bagel 5.00

Croissant 5.50

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

gerne mit Spiegel-, Rührei +2.50

oder gekochtes Ei +1.50

mit Crema +1.50

Eggcellent Day

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

Spiegelei 6.00

Rührei Natur 7.50 | + Schinken 1.00

+ getr.Tomate und Feta 2.00 | + Sucuk 1.00

ESSZEUG

Frühstück von 9:30-12:00



Herzhaft

Ei Benedict 12.00

geröstetes Brot/ Brioche mit smashed Avocado, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, Sprossen, Kerne

+ wilder Brokkoli 2.00

+ Lachs 3.50

+ Bacon 2.50

Dom Croissant 14.50

Croissant mit smashed Avocado, pochiertem Ei, krossem Sucuk/ Speckwürfeln, Sauce Hollandaise, Rucola, Parmesan

Käsesandwich 11.50

gegrilltes Sandwich mit Kräuterbutter, Bacon, Rucola, Camembert, Preiselbeeren, Balsamico Creme

+ pochiertes Ei 2.50

Grilled Cheese [vegan möglich] 13.50

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

Buntes Trio 10.50

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

Frühstück von 9:30-12:00



Avocado Toast 10.50

geröstetes Brot mit Käuterbutter, Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, Avocado, Rührei, Sprossen, Kerne
+ Frischkäse 1.00
+ hausgemachter Rote Bete Hummus 1.50

Pinker Traum 9.50

geröstetes Brot mit hausgemachtem Rote Bete Hummus, Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, Avocado, Sprossen, Kerne
+ Rührei 2.50

Special Bagels [bis 14:00]

Kaffreds Italia 7.00

Basilikumpesto, Burrata und frische Tomaten

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

Alice im Beerenland 10.50

frozen berry Bowl mit Schoki/ Lotus Creme, Banane, frischen Beeren, Kokosraspeln, Crunch

ESSZEUG

Frühstück von 9:30-12:00



Süßigkeiten

Frenchtoast 11.50

in Ei gewendetes Brioche, Zimt & Zucker, frische Beeren, Minze

Bananenpancakes 🍌 8.50

hausgemachte Pancakes mit Banane, frische Beeren, Puderzucker, Minze

Croissant 3.00

+ Nuss-Nougatcreme 3.50

+ Marmelade 3.50

Bananenbrot 🍌 9.50

mit frischen Beeren, Puderzucker

Kuchen 4.20

+ Sahne 1.50

Zimtschnecke 🍌 4.50

hausgemachte Waffeln 4.00

mit Puderzucker oder Natur

+ mit Sauce [Schoko/ Erdbeer/ Karamell] 0.80

+ Sahne 1.50 | Vanilleeis 2.00

toppe deine Süßigkeit!

Ahornsirup + 1.00

flüssige Schoki + 1.00

Beerensauce + 1.50

Frühstück von 9:30-12:00



Fladenzeit

Buntes Trio klein 9.90 groß 13.90

weiße Base aus hausgemachter Schmandcreme, luftgetrockneter Schinken, Tomaten, Burrata, Pinienkerne, Balsamico Creme, Basilikum

der Klassiker klein 8.90 groß 12.90

weiße Base aus hausgemachter Schmandcreme, Speckwürfel, Frühlingslauch, frische Champignons

der Vegane 🌱 klein 9.90 groß 13.90

rote Base aus Tomate, gegrilltes Gemüse, angemachter Rucola

Bowl & Soul

Kaffred Bowl [vegan möglich] 13.50

Quinoa, Wildkräuter, Tomate, Gurke, Karotte, Feta, hausgemachter Rote Bete Hummus, Sprossen, Kerne - serviert mit Soja-Limettendressing

Grüne Power Bowl 14.50

Quinoa, Rucola, Edamame, Gurke, Frühlingslauch, wilder Brokkoli, Lachs, pochiertes Ei, Sprossen, Kerne - serviert mit Soja-Limettendressing



Mittagessen von 12:00 - 14:00

ESSENZ
Z
E
G

