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 Brioche 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

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°]

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 [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 lorale Note

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

Espressospezialitäten auch als Decaf erhältlich!

Specials

TRINKZEUG

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!"

Special Espresso

Espresso Tonic 6.00
..... eiskaltes Tonic Water trifft heißen Espresso

Espresso Orange 6.00
..... eiskalter Orangensaft trifft heißen Espresso

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

Affogato Pistachio | doppio 6.00 | 7.00
.....der italienische Klassiker mit Pistazien und Eis

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

TRINKZEUG

Softs

Mineralwasser

Gerolsteiner still 3.00
[0,25l]

Gerolsteiner Ursprung sprudel 3.50
[0,33l]

Gerolsteiner still/ medium/ sprudel 6.50
[0,75l]

Limonaden & Kola

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

Fritz Kola & Kola Zero 3.20
[0,2l]

Säfte

Orange/ Apfel/ Mango/ Johannisbeer/ Maracuja/ Rhabarber [alle Säfte erhälst du auch als Schorle]

Klein [0,33l] 3.80
Groß [0,4l] 4.50

TRINKZEUG

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 8.50
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 4.00
[0,1l]

Prosecco Flasche 20.50
[0,75l]

Weine der Saison fragt uns gerne...

Basics

Gemischte Platte für zwei 19.50 p.P

[vegetarisch/vegan möglich]

Brötchen, geröstetes Brot, Käse-/ Wurstauswahl, Butter, Marmelade, Lachs, hausgemachter Rote Beete 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 Tomate serviert

Spiegelei 6.00

Rührei Natur 7.50 | + Schinken 1.00

+ getr. Tomate und Feta 2.00

ESSZEIT

Frühstück von 9:30–12:00

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 [vegan möglich] 13.50
gegrilltes Sandwich mit Frischkäse, smashed Avocado, luftgetrockneten Tomaten, Rucola, Cheddar Käse

Käsesandwich 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, Sprossen, 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

ESSEN

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 [glutenfrei] 9.00
Griechischer Joghurt mit hausgemachter Beeren-sauce, Banane, frische Beeren, Chiasamen, Crunch

ESSZEUG

Frühstück von 9:30–12:00

Süßigkeiten

Frenchtoast 11.50
in Ei gewendetes & gebratenes Brioche,
Zimt & Zucker, frische Beeren, Minze

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 I Vanilleeis 2.00

ESSZEIT

Mittagessen von 12:00 – 14:00

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