

HOFCAFÉ FUCHS

DAS CAFÉ IM GRÜNEN



Kaffee und Schokolade

Tasse Kaffee / Café Creme	€ 2.20
Kännchen Kaffee	€ 3.80
Espresso	€ 1.80
Espresso Macchiato Doppio ¹ <i>Doppelter Espresso mit etwas Milchschaum</i>	€ 3.00
Cappuccino ¹	€ 2.60
Cappuccino mit extra Espresso ¹	€ 3.40
Milchkaffee ¹	€ 2.80
Latte Macchiato ¹	€ 2.80
Latte mit extra Espresso ¹	€ 3.60
Choccocino ^{1,8}	€ 3.20
Irish Coffee ¹ <i>Kaffee mit 4cl irischem Whisky + Sahnehaube</i>	€ 4.80
Espresso küsst Schokolade ^{1,8} <i>Espresso mit feinsten Schokolade + Sahnehaube</i>	€ 3.80
Heiße Schokolade ^{1,8} <i>Dunkel, weiß oder Vollmilch</i>	€ 2.80
Gourmet-Schokolade ^{1,8}	€ 3.50
Eiskaffee/-schokolade ^{1,2,8} <i>Eis, Sahne</i>	€ 3.80
Milch, kalt oder warm ¹	€ 1.20
Portion Sahne extra ¹	€ 0.60

Alle Kaffeespezialitäten (außer entkoffeiniert) bereiten wir mit **Seeberger BIO-FAIRTRADE-Kaffee** zu.

Die Erläuterung der Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Teeauswahl

Darjeeling*

Schwarztee fein, blumig, elegant

Ceylon*

Schwarztee, spritzig-frisch

Assam*

Schwarztee, kräftig, malzig, aromatisch

Earl Grey*

Schwarztee, mit Bergamotte aromatisiert

Grüntee Marani⁷

Exotisch-fruchtig

Rooibostee Limome-Ingwer*

Rooibostee Ananas-Passionsfrucht*

Früchtetee Blutorange*

Früchtetee Hagebutte-Hibiskus*

Pfefferminz-, Kamille- oder Kräutertee*

Im aromaversiegelten Teebeutel

Glas

€ 2.20

Kännchen

€ 3.80

Wahlweise mit Zitrone oder Milch/Sahne und Kandis¹

**Bio-Tee*

Die Erläuterung der Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Torten und Kuchen

werden mit viel Liebe selbstgebacken.

Für die Zutaten wählen wir
ausschließlich beste Qualität.

Diese sind möglichst regional, sowie saisonal.

Bitte wählen Sie im Café aus unserer
Kuchenvitrine oder beachten Sie unsere
stets aktuellen Angebotstafeln.

Gern auch zum Mitnehmen und auf Bestellung.

Kleines Eisangebot

Gemischtes Eis <i>3 Kugeln</i>	€ 3.00
mit Schokoladenguss ³	€ 3.50
mit Eierlikör ^{1,2}	€ 3.80
Vanille-oder Schokoeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen ^{1,2,8}	€ 4.60
Portion Sahne ¹	€ 0.60
Eiskaffee/-schokolade ^{1,2,8} <i>Eis, Sahne</i>	€ 3.80
Winzertraum ^{1,2,5} <i>Zitronensorbet mit Sekt</i>	€ 3.50
Affogato al caffè ^{1,2} <i>Vanilleeis, Espresso</i>	€ 2.80

Die Erläuterung der Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser	0,2l	€ 1.50
	0,5l	€ 2.60
<i>Still, medium oder classic</i>		
Mineralwasser	0,75l	€ 3.90
<i>Classic</i>		
Rhabarber-, Johannisbeer-, Trauben-, Apfel- u. Orangenschorle	0,4l	€ 3.20
Orangen-, Trauben- u. Apfelsaft	0,2l	€ 2.80
<i>Bio</i>		
Rhabarber- u. Johannisbeernektar	0,2l	€ 2.80
Orangina, Almdudler	0,25l	€ 2.80
Bitter Lemon	0,2l	€ 2.80
Cola / Cola light	0,5l	€ 2.80

Biere

Tannenzäpfle	0,33l	€ 3.00
Paulaner Hefe / alk.frei	0,5l	€ 3.00
Wulle Bier	0,33l	€ 2.50
Radler	0,5l	€ 2.50
Clausthaler alk.frei	0,33l	€ 2.50
Berliner Weiße ^{6,7}	0,33l	€ 3.00

Himbeer oder Waldmeister im Glas (nur Mai-Sep)

Die Erläuterung der Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Weinkarte

	0,25l	0,10l
Riesling / tr. QbA klassisch elegant	€ 3.40	€ 1.60
Muskateller feines Muskatbukett	€ 4.40	€ 2.20
Weißburgunder tr. klassisch	€ 4.40	€ 2.20
Trollinger Blanc de Noir	€ 4.40	€ 2.20
Rosé QbA aromatische Frische	€ 3.40	€ 1.60
Troll.-Lemberger QbA "der Württemberger"	€ 3.40	€ 1.60
Lemberger / tr. QbA kräftig voll	€ 3.80	€ 1.80
Pinot Noir tr. Burgunderspezialität	€ 4.40	€ 2.20
Merlot tr. kirschrot, angenehmes Tannin	€ 5.60	€ 2.60
Samtrot Spätlese - ein Wein wie sein Name	€ 5.60	€ 2.60
Schorle mit QbA-Weinen	€ 2.60	
Hofcafé Sekt	0,10l € 2.80	
	0,75l € 16.00	
Winzertraum Sekt mit Zitronensorbet		€ 3.50
Kir Royal Sekt mit Cassislikör		€ 4.00
Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda, Eis		€ 4.80
Hugo Sekt mit Holunderblütensirup		€ 4.00

⁵Alle Weine, Sekt und sekthaltige Getränke können Sulfite enthalten.

Die Erläuterung der Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Cocktails und Geistreiches

Grüne Wiese alkoholfrei	€ 4.00	
<i>Ananas-u. Orangensaft, Sirup</i>		
Hugo ⁵	€ 4.00	
<i>Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze</i>		
Kir Royal ⁵	€ 4.00	
<i>Sekt, Cassislikör</i>		
Aperol Sprizz ⁵	€ 4.80	
<i>Aperol, sekt, Soda, Eis</i>		
Gin Tonic	€ 6.00	
<i>Bombay Sapphire Gin, Tonic Water, Eis</i>		
	2cl	4cl
Campari ⁶	€ 1.70	€ 2.90
<i>Mit Eis</i>		
Campari ⁶		€ 4.20
<i>Mit Orangensaft</i>		
Ramazotti	€ 1.70	€ 2.90
Irish Whiskey	€ 2.20	€ 3.80
<i>Tullamore Dew</i>		
Quittenlikör	€ 1.70	€ 2.90
Schlehenlikör	€ 1.70	€ 2.90
Williams Christ Brand	€ 2.20	€ 3.80
's Goldbergschlückle	€ 2.20	€ 3.80
<i>Traubenbrand von Burgunderauslese im Holzfass gereift</i>		

Die Erläuterung der Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Flammkuchen

Ab 17.00 Uhr bieten wir Ihnen ofenfrischen
Flammkuchen "elsässer Art" mit
Creme fraiche, Speck, Zwiebeln an.

1 Flammkuchen^{1,3} € 6.20

Brot

2 Aufstriche zur Auswahl im Angebot
je nach Saison mit leckerem Brot

"a rechte Portion" € 6.20

Die Erläuterung der Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Vesper

Schinkenbrot, geraucht	1,3,13,15,21	€ 4,50
Käsebrot	1,3	€ 4,00
Wurstsalat	1,3,9,13,15,21	€ 6,00
Wurstsalat, ½ Portion	1,3,9,13,15,21	€ 4,00
Winzerteller für Genießer	1,3,13,15,21	€ 7,40

Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer und Bedienung

Folgende Zusatzstoffe und Allergene **können** enthalten sein.
Die Inhaltsstoffe des aktuellen Gebäckangebots entnehmen Sie bitte des
Ordnern oder fragen Sie das Servicepersonal

- 1** mit Milcheiweiß, **2** mit Ei, **3** mit glutenhaltigem Getreideerzeugnis
4 mit Schalenfrüchten/-erzeugnissen, **5** mit Sulfite,
6 mit Farbstoffen, **7** mit künstlichem Aroma, **8** mit Sojaerzeugnissen,
9 mit Geschmacksverstärker, **10** mit Antioxidationsmittel,
11 mit Chinin, **12** mit Konservierungsmittel, **13** mit Phosphat,
14 mit Lupine, **15** mit Senf/-Senferzeugnissen,
16 mit Krebstieren/-erzeugnissen, **17** mit Erdnüssen/-erzeugnissen,
18 mit Fisch/-erzeugnissen, **19** mit Sesam/-erzeugnissen,
20 mit Weichtieren/-erzeugnissen, **21** mit Sellerie,

HOFCAFÉ FUCHS

Inhaber: Thomas u. Rita Fuchs GbR

Am Goldberg 1 74182 Obersulm-Sülzbach
☎07134/3476 FAX 07134/134402
info@hofcafe-fuchs.de

Öffnungszeiten

Erster Mai bis zum letztes Septemberwochenende
die ersten 3 Adventswochenenden
die letzten 2 Januar- u. die ersten
2 Februarwochenenden

Samstag, Sonntag, Feiertag 14-20 Uhr
und nach Vereinbarung

Gruppen, Feiern, Weinproben jederzeit nach Absprache, auch
Menüs und Büfetts

Plätze im Innenbereich bis 60 Personen
im Außenbereich bis 100 Personen

Termine vom Frühstücksbüfett und
anderen Aktionen bitte erfragen,
teilweise nur mit Anmeldung

Geschenkgutscheine ab 10 €

Kuchen auch zum Mitnehmen und Bestellen

www.hofcafe-fuchs.de

besuchen Sie uns auch bei facebook.com unter Hofcafé Fuchs