

## **Was ist eigentlich Spezialitätenkaffee?**

... Spezialitätenkaffee ist ein in Handarbeit zubereitetes Kaffeegetränk. Freunde „echten“ Kaffees schätzen die einzigartige Qualität des verwendeten Rohkaffees.

Für unseren Spezialitätenkaffee nutzen wir ausschließlich Bohnen aus präzise definierten Sorten und Anbaugebieten. Bei der Auswahl des Rohkaffees, seiner Röstung, Aufbewahrung und schließlich der Zubereitung, bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.

So bildet unser Spezialitätenkaffee einen eigenständigen Charakter mit ausbalanciertem Geschmack, den man mit der heute üblichen Massenröstung nicht vergleichen kann.

Damit der Samocca-Kaffeegenuss zu Hause nicht durch Aromaverluste infolge zu langer Lagerzeiten getrübt wird, bieten wir unseren Kaffee in entsprechend kleinen Einheiten an.

## **Kleine feine Tipps für Kaffeegenießer**

### **Trauen Sie Ihrer Nase**

... das volle Aroma erfassen Sie vor allem über den Duft.

### **Trauen Sie sich**

... echte Genießer schlürfen Kaffee in nicht zu heißem Zustand – und zwar hörbar!

### **Nutzen Sie die Zunge**

... drücken Sie Ihren Kaffee an den Gaumen. Dort beweist er seine wahre Fülle.

### **und spielen Sie mit ihr**

... die Säure kommt an den Zungenrändern zur vollen Entfaltung.

## **Liebe Gäste!**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## **Hinweis:**

Index der Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite

## Spezialitätenkaffee

**Tasse** € 2,50

**2 Tassen** in der SoftBrew Kanne € 4,90

Eine besondere Art Kaffee zu genießen.  
Eine halbe Million winziger Löcher sorgen für eine besondere Extraktion der Aromen und Entfaltung des individuellen Geschmacksprofils unserer exklusiven sortenreinen Kaffees. Schmecken Sie den Unterschied.

Guatemala

### **Antigua**

Eine Harmonie von herbwürzigem Geschmack und komplexem Aroma.

Brasilien

### **Entcaffeinierter Santos NY**

Durch ein schonendes Verfahren wurde diesem Spezialitätenkaffee Koffein weitestgehend entzogen. Er zeichnet sich durch einen angenehmen Geschmack mit feiner Fülle aus und eignet sich hervorragend für den Genuss in den späten Nachmittag- oder Abendstunden.

Mexico

### **Kenya**

Diese milde Rarität zeichnet sich durch eine vielfältige Geschmacksfacette aus.

Brasilien

### **Santos Oberon**

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße. Besonders gut als Nachmittagskaffee geeignet.

Äthiopien

### **Sidamo**

Süßes, blumiges Aroma mit leichtem Geschmack. Ein Kaffee, der rund und sanft den Gaumen verwöhnt.

Indien

### **Monsooned Malabar**

Der Kaffee trägt den Geschmack des Monsuns, ein besonderes Aroma. Dieser Kaffee besitzt auf Grund der speziellen Aufbereitung so gut wie keine Säure und ist deshalb sehr gut verträglich.

Honduras

### **Capucas SHG organic**

Biologisch angebaute Kaffee  
Ausgewogen im Geschmack, guter Körper mit angenehmer Säure.

Dominikanische Republik

### **Jarabacoa**

zertifizierter ökologischer Anbau, vollmundig, lang anhaltender Geschmack, bei guter Säure

Kolumbien

### **Sierra Nevada Organic**

Dieser biologisch angebaute Kaffee besticht mit seiner fruchtigen Note – frisch und luftig belebt er den Gaumen.

Unsere Kaffee Mischungen

### **Halla Suevia**

Weicher, bekömmlicher Geschmack, vollmundiges Aroma

### **Samocca Spezial Organic**

Mischung aus biologisch angebauten Kaffees. Feine Würze, weich und rund im Aroma, gut geeignet als Nachmittagskaffee.

Unser Espresso

### **Espresso della Scala**

Ein kräftiger, vollwürziger Espresso

Hinweis: Kaffee ist ein Naturprodukt und daher nur begrenzt verfügbar. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht immer alle Spezialitätenkaffees zur Verfügung stehen.

**Alle Kaffees auch zum Mitnehmen – „TO GO“**

Espresso/Kaffee	
<b>Espresso</b>	€ 1,80
<b>Espresso, doppelt</b>	€ 2,80
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 1,80
<b>Café Crème</b>	€ 2,10
<b>Cappuccino</b>	€ 2,60
<b>Latte Macchiato</b>	€ 2,80
<b>Milchkaffee</b>	€ 2,70
<b>Café Samocca</b>	€ 2,70
Cappuccino & Ghirardelli Schokolade	
<b>Café Oriental</b>	€ 2,60
Cappuccino & Koriander	
<b>White Mocha</b>	€ 2,90
aufgeschäumte Milch, weiße Ghirardelli Schokolade & Espresso	

Alle Kaffeevarianten werden auf Wunsch mit **entkoffeiniertem Santos NY, Sojamilch oder laktosefreier Milch** zubereitet.

#### **Aufpreis pro Flavour** € 0,40

Auf Wunsch erhalten sie Ihren Kaffee mit den Geschmacksrichtungen: Amaretto, Caramel, Haselnuss, Macadamia, Schokolade, weiße Schokolade, Vanille

Schokolade/Milch	
<b>Heiße Ghirardelli Schokolade</b>	€ 2,20
mit dunkler oder weißer Schokolade	
<b>Heiße Ghirardelli Schokolade</b>	€ 2,60
mit Sahne oder kleinen Marshmallow	

<b>Heiße Milch</b>	€ 1,70
<b>Heiße Milch</b> mit Flavour	€ 2,10
oder Ahornsirup	

**Handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade von Zotter** pro Glas € 3,30  
in den Geschmacksrichtungen:  
Zimt-Banane, Karamell, Bourbon Vanille, Cashew-Karamel  
Vegan: mit Sojamilch  
Grüntee oder Hanf-Drink

Tee  
**von Teahouse Exklusive** pro Tasse € 2,40  
Darjeeling First Flush, Earl Grey, Energy, Green Tea, Herbs & Honey, Peppermint, Rooibos Vanilla, Summerfruits, White Peach

**Yogi Chai Latte** € 2,80  
Aromatische und koffeinfreie Alternative zum Latte Macchiato

**Matcha Caramel Latte** € 2,90  
Matcha (pulverisierter grüner Tee), Caramelflavour und aufgeschäumte Milch

**Erbblüh-Tee** in der Glaskanne € 3,40  
Die Erblüh-Tee-Kugel bietet dem Genießenden ein außergewöhnliches Erlebnis: Im Inneren der Kugel befindet sich eine kunstvoll eingebundene Blüte. In heißem Wasser beginnt sich die Kugel in einer spannenden und faszinierenden Weise zu öffnen.  
*Zweiter Aufguss möglich (ohne Aufpreis)*

Softdrinks	
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,5l € 2,60
<b>Biolimö</b>	0,33l € 2,60
Cassis Himbeere, Schlehe Hagebutte oder Mango-Maracuja	
<b>Orangensaft bio</b>	0,2l € 2,30
<b>Hohenloher Fruchtsaft</b>	0,2l € 2,10
Johannisbeer-Nektar	
<b>Fritz</b>	
<b>Fritz-Kola</b>	0,33l € 2,60
<b>Fritz-Kola light</b>	0,33l € 2,60
<b>Fritz-Kola Mischmasch</b>	0,33l € 2,60
<b>Fritz-Limo</b>	0,33l € 2,60
Apfel-Kirsch-Holunder, Zitrone, Melone	
<b>Fritz-Spritz</b>	0,33l € 2,60
Bio Rhabarbersaftschorle	
<b>Orangina</b> gelb oder rot	0,25l € 2,40
<b>Teinacher</b> medium	0,33l € 2,00
<b>Teinacher</b> naturell	0,25l € 1,80
<b>Apollinaris</b>	0,5l € 3,20

#### **Organic Little Miracles**

Feinster Bio-Eistee, natürliche Fruchtsäfte, angereichert mit den gesunden Wirkstoffen der Ginseng-Wurzel und der Acai-Beere, gesüßt mit Agavendicksaft

<b>White Tea &amp; Cherry</b>	0,33l € 2,70
<b>Green Tea &amp; Pomegranate</b>	0,33l € 2,70
<b>Lemongrass Tea &amp; Orange Ginger</b>	0,33l € 2,70

**Caté natürlich, fair, öko-effektiv** 0,33l € 2,90  
Frisch gebrühter Tee aus naturgetrockneten Kaffeekirschen

#### **CHI**

Sortenreines Kokosnusswasser aus Thailand  
**Pure Coconut Water** 0,33l € 2,70  
**Natural Coconut Water & Pineapple** (6% natürlicher Ananassaft) 0,33l € 2,80

#### **Apéritif**

<b>Sekt</b> (Piccolo)	0,2l € 3,50
<b>Sekt</b> mit Holundersirup	0,1l € 2,50
<b>Sekt alkoholfrei</b> (Piccolo)	0,2l € 3,50

#### **Biere**

<b>Keltengold</b>	0,33l € 2,50
<b>Bayrisch Hiasl</b> (Weißbier)	0,5l € 2,90
<b>Riegele's Weisse</b> (alkoholfrei)	0,5l € 2,90
<b>Haller Löwenbräu</b>	
<b>Naturradler</b>	0,33l € 2,40

Qualitätsweine aus der Weinkellerei Hohenlohe

<b>Fürstenfass Riesling</b>	
halbtrocken	0,25l € 3,80
<b>Fürstenfass Trollinger mit Lemberger</b>	
halbtrocken	0,25l € 3,80

#### **Acht Grad – die Weinschorle**

Feinster Bio-Wein mit prickelndem Eiszeitwasser  
**Weiß** mit fruchtigem Chardonnay 0,275l € 3,50  
**Rosé** mit feiner Erdbeer/Cassisnote 0,275l € 3,50

#### **Harddrinks**

**Grappa / Ramazzotti / Sambuca / Wodka** 2cl € 2,40

## Deli

... als Deli werden die unzähligen Delikatesenläden in New York bezeichnet, die wirklich in jeder Ecke zu finden sind. Deli steht sowohl als Abkürzung für „delicious“ als auch für die durchweg frische und hochwertige Qualität sowie das gute Preis-/Leistungsverhältnis aller angebotenen Speisen und Getränke.

**Bagel** wahlweise mit:

<b>Geifertshofer Dorfkäse</b>	€ 3,70
<b>Lachs</b>	€ 3,70
<b>Schwäbisch Hällischem Schinken</b> <sup>(3),5)</sup>	€ 3,60
<b>Putenbrust</b> <sup>(2),5)</sup> mit Currydip	€ 3,50
<b>Tomate Mozzarella</b>	€ 3,50
<b>Hällischem Bauernschinken</b> <sup>(3),5)</sup>	€ 3,60
<b>Hawai-Bagel</b> <sup>(3),5)</sup>	€ 3,60
<b>Samocca-Bagel</b> mit Fleischtaler	€ 3,70
<b>Gemüseaufstrich und Karotte</b> (vegetarisch)	€ 3,30
<b>Nuss-Nougat Creme und Banane</b>	€ 3,10
<b>Frischkäse &amp; Sanddorn-/Orangenmarmelade</b>	€ 2,60
<b>Erdnussbutter &amp; Orangenmarmelade</b>	€ 2,60

Ein Bagel ist ein einfaches, kreisrundes koscheres Gebäck mit einem Loch in der Mitte. Das Besondere am Bagel verleiht ihm sein Werdegang, denn in teigigem Zustand lässt man den Bagel 2 Tage lang bei 2 Grad ruhen, damit sich die bageltypische Haut bilden kann. So wird er weich und zäh und dennoch knusprig.

Your choice ...

<b>Bagel</b> (natur)	€ 1,20
<b>Brezel</b>	€ 1,00
<b>Butterbrezel</b>	€ 1,40
<b>Croissant</b>	€ 1,30
<b>Croissant</b> mit Schokoladenfüllung	€ 1,60
<b>2 Scheiben Hefezopf</b>	€ 1,50
<b>2 Scheiben Vollkornbrot</b>	€ 1,40
<b>1 Buchweizenblini</b>	€ 1,20

### Extra Portionen:

Butter, Konfitüre, Honig	€ 0,60
Nuss-Nougat Creme, Erdnussbutter	€ 0,60
Frischkäse pur	€ 0,60
Vegetarischer Bio Brotaufstrich	€ 0,90
Pflanzlicher Brotaufstrich mit Gemüse	€ 0,90
1 Ei, hartgekocht	€ 0,90
2 Scheiben Räucherlachs	€ 1,90

Jeden ersten Samstag im Monat, ab 10 Uhr:  
**Ein Paar Hällische Weißwürste € 4,60 mit Brezel & süßem Senf**

## Deli Snack

Nicht immer alles, aber immer etwas ...

### Frühstück „Variation“<sup>(3),5)</sup> € 7,30

Bio-Roggenbrötchen, Schwäbisch Hällischer Schinken geräucht und gekocht, Tomate Mozzarella, Ciabatta-Stick, Mini-Croissant, Hefengebäck, frische Früchte, Butter und Konfitüre

### Frühstück „Wolga“<sup>(3),5)</sup> € 7,20

Blini mit geräuchertem Lachs, Gurke, Ei, Schinken, körniger Frischkäse, Butter, Konfitüre, Brot und Hefezopf

### Frühstück „Vital“ € 6,50

Feinstes Vollkornbrot, körniger Frischkäse, Gemüsesticks mit Dip, frisch gepresster O-Saft, Joghurt mit frischen Früchten und Getreideflocken

### Frühstück „Kleines Süßes“ € 2,90

2 Brötchen, Butter, Konfitüre und Honig

### Frühstück „Kleines Herzhaftes“<sup>(3),5)</sup> € 3,90

2 Brötchen, Butter, Schwäbisch Hällischer Schinken und Geifertshofer Käse

### Müsli „Fit für den Tag“ € 4,50

Getreideflocken, frische Früchte und Joghurt

### Frische Früchte € 3,70

### Frische Früchte mit Joghurt € 4,30

### Smoothie Mango – Joghurt € 2,80

### Smoothie Mango – Matcha € 2,90

### Smoothie Gemüse & Frucht € 3,20

Grünkohl, Spinat, Mango, Banane, Grüntee & Ingwer

### Zopf & Gsälz € 2,70

2 Scheiben Hefezopf, Butter und Konfitüre

– Getränke zum Frühstück bitte extra bestellen –

### Tagessuppe mit Brot € 3,70

### Samocca „Glutenfrei“ € 4,50

Buchweizenblini mit geräuchertem Lachs oder Tomate Mozzarella

### Samocca „Gemüse und Korn“ € 5,40

(vegan)  
Korntaler auf Gemüsespaghetti und Kräuterjoghurtsauce

### Salat im Glas (vegan) € 4,30

mit Hausdressing und Ciabatta-Sticks

### Gemüsekekchen € 5,80

mit Kräuterschmand und kleinem Salat

### Warme Serviettenknödelscheiben € 5,20

mit Blattsalat, marinierten Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten

– Weitere Gerichte auf der nächsten Seite –

**Pelmeni** € 6,40

mit Hackfleischfüllung dazu  
Kräuterschmand und Ajvar  
*Pelmeni sind beliebte Nudeltäschchen  
mit Füllung.*

**Wareniki** (vegetarisch) € 6,40

mit Spinat-Karotten-Pilzfüllung dazu  
Kräuterschmand und Ajvar  
*Die Nudelteigtaschen werden halbmond-  
förmig geformt und in Salzwasser gegart.*

Junior Deli

Unsere Kleinen sind die Großen von morgen.

**Hipp-Gläschen** € 1,50

verschiedene Sorten auf Nachfrage

Lust auf etwas Süßes:

**Kuchen** € 2,20

**Torte** € 2,40

**Portion Sahne** € 0,60

**Kuchen im Glas** € 2,70

**Donut**<sup>7)</sup> € 1,70

**Muffin** € 1,80

**Muffin Lemon** glutenfrei € 2,10

**Brownie** € 1,80

**Rockslide Brownie** € 2,90

*Der Rolls-Royce der Brownies!*

*Klassischer Brownie mit gerösteten Pecan-Nüssen  
und Browniewürfeln belegt, überzogen mit einer  
cremigen Karamell-Ganache*

– Schauen Sie in unsere Kuchentheke –

Sweet Summertime:

**Bauernhof Eis** je Kugel € 1,30

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
Joghurt, Buttermilch-Maracuja

**SAMOCCA Eisdessert** € 4,60

Joghurteis mit Mangofruktmix,  
Browniewürfel und Sahne

**Eis-Schokolade** € 4,50

**Eis-Kaffee** € 4,50

**Espresso Affogato** € 3,70

Eine Kugel Vanilleeis übergossen  
mit einem doppelten Espresso

**Iced Macadamia Latte** € 2,90

Kalte Milch, Milchschaum und  
Macadamiaflavour auf Eis,  
gekrönt mit einem Espresso

Index der Zusatzstoffe

1) Geschmacksverstärker

2) Antioxidationsmittel

3) Konservierungsstoffe

4) Farbstoffe

5) Phosphate

6) Schwefeldioxide

7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur

Sommer 2017