

Speisekarte
Restaurant & Café Flora

*Lieber Gast,
herzlich Willkommen.*

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant & Café Flora begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Vorab möchten wir Ihnen gern ein paar nützliche Informationen zu unserem Unternehmen geben:

*Mit großer Sorgfalt achten wir besonders auf den Einkauf, die Zusammenstellung und die Zubereitung unserer Speisen. Wir verwenden stets qualitativ hochwertige, - wann immer möglich - heimische, eigene und frische Produkte. **Wir kochen ohne künstliche Geschmacksverstärker und Glutamat.***

*Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn es mitunter zu kleinen **Wartezeiten** kommen kann, alle Gerichte und Getränke, werden mit viel Liebe und bestem Wissen, frisch und eigens für Sie zubereitet. Da Waffeln und warme Speisen an zwei unterschiedlichen Posten zubereitet werden können diese nicht immer zu gleichen Zeiten serviert werden.*

*Sollten Sie unter einer **Lebensmittelallergie** oder einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, bitten wir Sie uns darüber vorab zu informieren. Detaillierte Informationen zu potenziellen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen finden Sie in einem gesonderten Ordner, den Sie bei uns anfordern können, gern informieren wir Sie bei Unsicherheiten umfangreich.*

*Bitte geben Sie eventuelle **Gutscheine/Rabattkarten** vor der Bestellung ab, nach Rechnungsausstellung ist keine Anrechnung und Korrektur mehr möglich. Bei Anforderung eines **Bewirtungsbeleges**, bitten wir Sie ebenfalls, dies vor der Rechnungsausstellung zu äußern, da spätere Ausstellungen von Bewirtungsbelegen, mit Zeit und Mühe verbunden sind.*

*Unser Passwort für die freie W-Lan Nutzung: **CafeFlora** (in einem Wort großes C und großes F, nicht auf Café Flora Intern).*

Der Verzehr von selbstmitgebrachten Speisen und Getränken ist bei uns nicht gestattet.

Über Anregungen freuen wir uns sehr.

Unsere Öffnungszeiten:

Wir haben täglich von 11 - 19 Uhr für Sie geöffnet.

Mittwochs haben wir Ruhetag.

Warme Küche bieten wir von 11 – 18 Uhr an.

Inhaltsverzeichnis

Speisen

- Brotzeiten** – Schmackhafte Gaumenkitzler.....ab Seite 5
- Suppenliebe**.....ab Seite 7
- Salate** – Frisch von Wald und Wiese.....ab Seite 8
- Leckere Ofenkartoffeln**.....ab Seite 10
- Flammkuchen** - Heiß geliebt.....ab Seite 11
- Kaiserschmarrn** – Ein Stück vom Glück.....ab Seite 12
- Milchreis**.....ab Seite 14
- Nudelpfanne, Pikante Windbeutel**.....ab Seite 15
- Vegane Seiten**.....ab Seite 16
- Unsere Seelenstreichler, Windbeutel, Waffeln & Eis**.....ab Seite 19

Getränke

- Hausgetränke, bekannte Erfrischer, heimische Durstlöcher & saisonale Getränke**.....ab Seite 26
- Einheizer für die kältere Jahreszeit**.....ab Seite 29
- Wasser, Gänsewein, Wolkensaft**.....ab Seite 30
- Heiße Getränkespezialitäten**.....ab Seite 31
- Bier, Wein, Spirituosen, Mixgetränke**.....ab Seite 38

Wissenswertes.....ab Seite 44

Schmackhafte Gaumenkitzler – Unsere Brotzeiten

Steigerbrot

Typisch Harz – Echte regionale Mahlzeit mit deftigem Schinken aus dem Tannenrauch, rustikalem Brot, zwei beidseitig gebratenen Käsespiegeleiern und kleiner Salatgarnitur

9,50 Euro

Fernweh 😊

Dem Glück so nah – Unser leckeres geröstetes Knoblauch – Landbrot wird mit Kräuterrahm, würzigem Wildkräutersalat, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Basilikum – Cashew - Pesto, knackigen Sprossen und lieblichen Pinienkernen belegt

8,90 Euro

Goldkind

Herzenswärmer - Zarte gebratene Hähnchenbruststreifen wandern genüsslich mit Wiesenchampignons und Zwiebeln auf eine Scheibe Brot und vereinen sich mit cremiger Honig-Senfsauce, zum Schluss überbacken wir das Ganze noch mit Käse

9,80 Euro

Ziegenpeter 😊

Geröstetes Landbrot mit Basilikumpesto, Tomaten, Wildem Salat und Ziegenkäse dazu gesellen sich noch knackige Sprossen, rosa Pfefferbeeren und cremige Vinaigrette

8,90 Euro

Bacon – Ei – Stulle

Herzhaft gut – Unsere Lieblingsstulle besteht aus einer schönen Scheibe rustikalem Brot und ordentlich Kräuterrahm, darauf liegt feiner Salat mit fruchtiger Vinaigrette, Tomaten einem beidseitig gebratenem Spiegelei, Speck und Röstzwiebeln

9,90 Euro

(Geht selbstverständlich auch ohne Speck, also vegetarisch 😊... 8,90 Euro.)

Vegane Gaumenfreude 😊 & ❤️

Leckerbissen – nicht nur für Veganer – Geröstetes Pfannbrot trifft auf selbstgemachtes Pesto aus Cashewkernen und Basilikum, dazu gesellen sich wilder Salat, Avocado, fruchtige Tomaten, Salz vom Himalaya, kernige Hanfsamen und Vitaminreiche Sprossen

8,30 Euro



Weltenbummler 😊 & ❤️

Eine Scheibe feines Brot trifft auf cremiges Mandelmus (auch als weißes Gold bezeichnet), darauf legen wir liebevoll süße Bananenscheiben, bestreuen es mit dem Superfood Hanfsamen und geben ihm mit einer Prise Zimt den letzten Schliff, fertig ist unser Lieblingsnack!

8,50 Euro

Herzblut 😊

Unser Herzblut besteht aus einer Scheibe geröstetem Brot, wird mit Aioli bestrichen, mit Salat und Tomaten belegt und danach mit gebratenen Champignons und Tannenholz-Rauchsalz verfeinert.

8,90 Euro

(auch vegan machbar, statt Aioli nehmen wir dann Pesto...8,90 Euro ❤️)

Suppenliebe

“ Streikt deine Kraft vor des Berges Kuppe, dann iss` erst mal eine leckere hausgemachte Suppe”

Kleiner Teller (0,25 l) 4,90 Euro

Großer Teller (0,5 l) 8,50Euro

Hühnersuppe für die Seele (kräftigend)

Marktfrischer Hühnereintopf mit buntem Gemüse und Nudeln

***Harzer Kräuterhexe* 😊**

Deftige Kartoffel - Kräutersuppe mit Creme fraiche und Croutons verfeinert

★ *Auf Wunsch auch gern mit Wiener Würstchen (+1,20 Euro)*

***Fröhlich fruchtige Tomatensuppe* 😊 & ❤️**

Aromatische Ofentomaten teilen sich mit würzigen Kräutern der Provence und schwarzem Pfeffer einen Topf und werden mit Basilikumpesto und Mandeln veredelt

Ländlicher Eintopf

Hausgemachte herzhafte Gulaschsuppe mit Steinchampignons, Paprika, Kartoffeln und einem Klecks Sauerrahm

Die Exotische* 😊 & ❤️ *(vitalisierend)

Unsere herrlich cremige Karotten – Ingwersuppe wird mit Kokosmilch gekocht und mit Orangenschaum und Chilifäden verfeinert

Harzer Brockensuppe

Traditionell kräftiger Eintopf mit Gehacktem, Kartoffeln, Champignons und Gemüse

Zu allen Suppen reichen wir Brot.

Frisch von Wald und Wiese

Flora Salate

Die Salate werden immer mit Brot serviert.

*Dressing zur Wahl: Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing) 😊 & ❤️ oder Honig-Senf-Dressing 😊
oder einfach Olivenöl & Zitrone 😊 & ❤️*

Frisch verliebt 😊

Einfach herrlich frisch verliebt... Mit unseren wohlschmeckend frischen Wildkräutersalaten mit Zitronenthymianöl, ofenwarmem Ziegenkäse mit Berghonig und Blütenpollen, Apfelspalten und hauseigenen Walnüssen

★ *Hierzu empfehlen wir unser Honig-Senf-Dressing*

13,50 Euro

Sonnengold 😊

Ein mediterraner Salat mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Pinienkernen und Oliven

★ *Schmeckt super mit unserer hausgemachten Vinaigrette*

11,90 Euro

Rohe Energie 😊 & ❤️

Energie Pur – Gemischte Blattsalate vereinen sich mit Avocado, Tomaten, Sprossen, Haselnussöl, Gojibeeren und werden mit verschiedenen Kernen getoppt



Klein 7,80 Euro

Groß 12,60 Euro

Einfach Pur! 😊 & ❤️

Gemischter Salat

Klein 6,20 Euro

Groß 9,80 Euro

Entzückte Gärtnerin 😊 & ❤️

Hier ist alles drin – Gemischter Gartensalat mit würzigem Blattsalat, fruchtigen Tomaten, knackigen Sprossen, erfrischender Gurke, lieblicher Karotte, aromatischen Frühlingszwiebeln, körnigen Sonnenblumenkernen, geschmackvollem Hanföl und aromatisch gebratenen Wiesenchampignons

Klein 8,50 Euro

Groß 13,90 Euro

Seemanns liebe Ahoi!

Wilder Salat trifft auf geräucherte Lachsscheiben, Tomaten, Gurke, Zwiebel und Honig-Senf-Dressing

15,50 Euro

Salat Americano

New York trifft Bad Harzburg – Blattsalate der Saison mit Tomaten, Parmesan, Croutons, Olivenöl, gebratenen Geflügelbruststreifen - schmecken schön intensiv und das dazu gereichte Honig-Senf-Dressing herrlich sämig

15,60 Euro

Harzer Tannenwald

Da schlägt nicht nur das Harzer Herz höher... gemischte Blattsalate, cremig würziger Ziegenfrischkäse, aromatischer Honig, Schinken aus dem Tannenrauch, Tomaten und gebratene Champignons

★ *Dazu passt unser Honig-Senf-Dressing*

16,10 Euro

Tolle Extra – Zutaten für Salate, Brote, Ofenkartoffeln oder Flammkuchen

<i>Gebratene Champignons 3,00 Euro</i>	<i>Avocadostreifen 1,50 Euro</i>
<i>Gebratene Hähnchenbruststreifen 3,50 Euro</i>	<i>Croutons 0,80 Euro</i>
<i>Gebratener Bio-Tofu 3,00 Euro</i>	<i>Parmesan 1,00 Euro</i>
<i>Nüsse & Kerne 1,00 Euro</i>	<i>Extra Brot 1,10 Euro</i>
<i>Gojibeeren 1,20 Euro</i>	<i>Vitalstoffreiche Sprossen 1,00 Euro</i>
<i>Kräuterrahm oder Aioli 1,40 Euro</i>	<i>Gomasio mit Kurkuma 0,50 Euro</i>

Lust auf Leckere Ofenkartoffeln

Die Pure 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli & Salatbouquet

7,90 Euro

Die Mediterrane 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, mediterranem Pfannengemüse und Salatbouquet

12,50 Euro

Pesto 😊 & ❤️ ... Ofenkartoffel mit Basilikum-Cashewpesto & Salatbouquet

8,60 Euro

Mit Pilzen 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet und gebratenen Wiesenchampignons

12,40 Euro

Die Herzhafte ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet und gebratenen Hähnchenbruststreifen

12,90 Euro

Mit Fisch ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet und geräucherten Lachsscheiben

13,50 Euro

Die Leichte 😊 ... Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder Aioli, Salatbouquet, Tomaten & Mozzarella

11,90 Euro

Die Klassische 😊 ... Ofenkartoffel mit Butter, Salatbouquet und Kräuterrahm

8,20 Euro

★ Aus Qualitäts- und Geschmacksgründen verwenden wir nur eigens ausgewählte Kartoffeln, diese können mal kleiner und mal größer sein, bei kleineren Kartoffeln erhöhen wir selbstverständlich die Anzahl...

Flammkuchen - Heiß geliebt... und frisch belegt

Wanderlust

Flammkuchen mit Creme, Speck, Frühlingszwiebeln und Emmentaler überbacken

10,90 Euro

Champignon 😊

Flammkuchen mit Creme, Frühlingszwiebeln, Emmentaler und Champignons

10,90 Euro

Vegane Flamme 😊 & ❤️

Flammkuchen mit Sojacreme, Gemüse & Cashewpesto

12,90 Euro

Flammkuchen 7 Geißlein 😊

Flammkuchen belegt mit Creme, roten Zwiebeln, Apfelspalten, Rosmarin, Ziegenfrischkäse und Waldhonig

12,90 Euro

Flammkuchen Tomate – Mozzarella 😊

Flammkuchen belegt mit Creme, Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Pinienkerne und wildem Salat

11,90 Euro

- ★ Zusatzinformation: Unsere Flammkuchenböden bestehen aus Mehl, Wasser und Salz, die Böden werden frisch für Sie belegt, so können Sie auch gern Zutaten weglassen oder ergänzen. Wir geben uns stets die größte Mühe Ihre Wünsche zu erfüllen, doch bitte beachten Sie das z.B. bei Gemüse, Mozzarella oder anderem der Wassergehalt von Natur aus sehr hoch ist und dies die Knusprigkeit des Flammkuchens beeinflussen kann.

Ein Stück vom Glück - Unser Kaiserschmarrn

- *Bei uns zu 100 % aus Dinkelmehl, Kaiserschmarrn dauert in der Zubereitung ein wenig länger - doch das Warten lohnt sich!*

*Wir haben einige unserer Lieblingsvarianten für Sie zusammengestellt einmal **in normaler Größe als Kaiserschmarrn** und einmal in **kleinerer Größe als Prinzenschmarrn**.*

Sie haben die Auswahl und die Qual der Wahl!

Herkunft & Geschichte des Kaiserschmarrn

Hat der Kaiserschmarrn wirklich was mit dem Kaiser zu tun? Hier erfahren Sie mehr über die Herkunft und die Geschichte der beliebten österreichischen Mehlspeise.

Gleich vornweg: Es gibt viele Geschichten über den Kaiserschmarrn. So richtig wird es sich daher wohl nicht klären lassen woher der Kaiserschmarrn wohl wirklich kommt. Gemeinsam ist jedoch nahezu all diesen Geschichten, das die Herkunft auf Kaiser Franz Joseph I. und seine Gattin Elisabeth zurückgeht. Der Kaiserschmarrn muss demnach Mitte des 18. Jahrhunderts in Österreich entstanden sein.

Eine am häufigsten erzählte Geschichte besagt, das Kaiser Franz Josef I. eine Speise, welche der Küchenchef kreierte und welche von der sehr auf die schlanke Linie bedachte Kaiserin Elisabeth (Sissi) verschmäht wurde, mit den Worten "Na geb' er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat" bedachte. Dem Kaiser schmeckte die Speise so gut, so dass sich dann schnell als die Bezeichnung "Kaiserschmarrn" durchsetzte.

Ähnlich erzählt sich auch folgende Geschichte: Zur Hochzeit von Elisabeth und Kaiser Franz Joseph wurde von den Küchenchefs zu Ehren der Kaiserin ein "Kaiserinschmarrn" entwickelt. Da die Speise dem Kaiser jedoch besser geschmeckt haben soll als der Kaiserin, wurde aus dem Namen kurzerhand "Kaiserschmarrn".

In einer weiteren Geschichte bekam der Kaiser von einem Senn (in Österreich auch als "Kaser" bezeichnet) auf einer Jagdhütte einen "Kaserschmarrn" serviert. Der Kaiser war davon so begeistert, das er die Speise kurzerhand in Kaiserschmarrn umtaufte.

(Quelle: www.kaiserschmarrn.net)

<p>Kaiserschmarrn 😊</p>	<p>Prinzenschmarrn 😊</p>
<p>Der Klassische... <i>Kaiserschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker</i></p> <p>7,80 Euro</p>	<p>Der Klassische... <i>Prinzenschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker</i></p> <p>6,00 Euro</p>
<p>Der Klassische mit Kompott... <i>Kaiserschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker und einem Kompott nach Wahl (Apfelkompott, Zwetschgenröster, Kirschen, Mangopüree)</i></p> <p>9,00 Euro</p>	<p>Der Klassische mit Kompott... <i>Prinzenschmarrn pur, mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker und einem Kompott nach Wahl (Apfelkompott, Zwetschgenröster, Kirschen, Mangopüree)</i></p> <p>7,20 Euro</p>
<p>Kaiserschmarrn Sorgenfrei</p> <p><i>Da bleiben keine Wünsche offen – unser Kaiserschmarrn kommt mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Eierlikör, Apfelkompott und cremigem Vanilleeis daher</i></p> <p>12,40 Euro</p>	<p>Prinzenschmarrn Sorgenfrei</p> <p><i>Da bleiben keine Wünsche offen – unser Prinzenschmarrn kommt mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Eierlikör, Apfelkompott und cremigem Vanilleeis daher</i></p> <p>10,60 Euro</p>
<p>Kaiserschmarrn Deluxe <i>Die Deluxevariante unseres Kaiserschmarrns - natürlich mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Baileys, gebundenen Kirschen, Schokoladeneis und Sahne</i></p> <p>13,00 Euro</p>	<p>Prinzenschmarrn Deluxe <i>Die Deluxevariante unseres Prinzenschmarrns - natürlich mit Rosinen, Mandeln, Zimt & Zucker, Baileys, gebundenen Kirschen, Schokoladeneis und Sahne</i></p> <p>11,20 Euro</p>

Milchreis

*“Schon als Kinder haben wir für Milchreis alles stehen und liegen lassen.
Wir bereiten unser liebstes Wohlfühlessen für Sie in bunter Vielfalt und nach
alter Rezeptur zu.”*

Milchreis Klassisch 😊, mit Zimt & Zucker

Teller (normale Portion) 4,90 Euro // Kleine Portion 3,60 Euro

Milchreis nach Großmutter's Art 😊, mit einem Stückchen Butter, Zimt &
Zucker

Teller (normale Portion) 5,20 Euro // Kleine Portion 3,90 Euro

Fruchtiger Milchreis 😊, mit Zimt & Zucker und einem Kompott nach Wahl
(Apfelkompott, Zwetschgenkompott, Kirschkompott oder Mangokompott)

Teller (normale Portion) 6,10 Euro // Kleine Portion 4,80 Euro

Beschwipster Milchreis 😊, mit Zimt & Zucker, Kirschen und Eierlikör

Teller (normale Portion) 8,40 Euro // Kleine Portion 7,10 Euro

Altdeutscher Milchreis 😊, mit Zimt & Zucker, Rosinen, Mandeln und
Butter

Teller (normale Portion) 6,00 Euro // Kleine Portion 4,70 Euro

Kokosmilchreis 😊 & ❤️, Südsee auf der Zunge, diesen Milchreis kochen
wir mit cremiger Kokosmilch und schicken ihn mit Mangopüree auf die
Sonnenseite.

Teller (normale Portion) 7,10 Euro // Kleine Portion 5,80 Euro

Unsere Nudelpfanne

Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln & Champignons in einer leichten Tomatensauce, dazu reichen wir einen kleinen Beilagensalat

Kleine Portion

8,90 Euro

Große Portion

12,90 Euro

Pikante Windbeutel

Windbeutel gefüllt 😊 *mit Kräuterrahm, wildem Salat & Vinaigrette, Tomate – Mozzarella, Basilikum – Cashewpetso und Pinienkernen*

9,10 Euro

Windbeutel gefüllt *mit herrlich cremigem Kräuterrahm, fein geräucherten Lachsscheiben, wildem Salat & Honig-Senf- Dressing, getoppt mit mildem Ziegenfrischkäse*

11,60 Euro

Vegane Seiten im Cafe Flora

Hier noch einmal in Kürze unsere veganen Speisen mit ein paar Extras...

Fröhlich fruchtige Tomatensuppe 😊 & ❤️ (wärmend)

Aromatische Ofentomaten teilen sich mit würzigen Kräutern der Provence und schwarzem Pfeffer einen Topf und werden mit Basilikumpesto und Mandeln veredelt

Kleiner Teller (0,25 l) 4,90 Euro

Großer Teller (0,5 l) 8,50 Euro

Die Exotische 😊 & ❤️ (vitalisierend)

Unsere herrlich cremige Karotten – Ingwersuppe wird mit Kokosmilch gekocht und mit Orangenschäum verfeinert

Kleiner Teller (0,25 l) 4,90 Euro

Großer Teller (0,5 l) 8,50 Euro

Vegane Gaumenfreude 😊 & ❤️

*Leckerbissen – nicht nur für Veganer – **Knuspriges** Röstbrot trifft auf selbstgemachtes Pesto aus Cashewkernen und Basilikum, dazu gesellen sich wilder Salat, Avocado, fruchtige Tomaten, Salz vom Himalaya, kernige Hanfsamen und Vitaminreiche Sprossen*

8,30 Euro

Weltenbummler 😊 & ❤️

Eine Scheibe Dinkelbrot trifft auf cremiges Mandelmus (auch als weißes Gold bezeichnet), darauf legen wir liebevoll süße Bananenscheiben, bestreuen es mit dem Superfood Hanfsamen und geben ihm mit einer Prise Zimt den letzten Schliff, fertig ist unser Lieblingssnack!

8,50 Euro

Vegane Salate

Die Salate werden immer mit Brot serviert.

Dressing zur Wahl: Vinaigrette (Essig & Öl) oder Olivenöl & Zitrone

Einfach Pur! 😊 & ❤️

Gemischter Salat

Klein 6,20 Euro

Groß 9,80 Euro

Rohe Energie 😊 & ❤️

Energie Pur – Gemischte Blattsalate vereinen sich mit Avocado, Tomaten, Sprossen, Haselnussöl, Gojibeeren und werden mit verschiedenen Kernen getoppt

Klein 7,80 Euro

Groß 12,60 Euro

Entzückte Gärtnerin 😊 & ❤️

Hier ist alles drin – Gemischter Gartensalat mit würzigem Blattsalat, fruchtigen Tomaten, knackigen Sprossen, erfrischender Gurke, lieblicher Karotte, aromatischen Frühlingszwiebeln, körnigen Sonnenblumenkernen, geschmackvollem Hanföl und aromatisch gebratenen Wiesenchampignons

Klein 8,50 Euro

Groß 13,90 Euro

Flammkuchen 😊 & ❤️

Vegane Flamme

Flammkuchen mit Sojacreme, Gemüse & Cashewpesto

12,90 Euro

Tolle Extra – Zutaten für Salate, Brote, Ofenkartoffeln

oder Flammkuchen 😊 & ❤️

<i>Gebratene Champignons 3,00 Euro</i>	<i>Avocadostreifen 1,50 Euro</i>
<i>Zitronenthymianöl 1,00 Euro</i>	<i>Gebratener Bio-Tofu 3,00 Euro</i>
<i>Nüsse & Kerne 1,00 Euro</i>	<i>Extra Brot 1,10 Euro</i>
<i>Gojibeeren 1,20 Euro</i>	<i>Vitalstoffreiche Sprossen 1,00 Euro</i>
<i>Basilikum – Cashewpesto 1,20 Euro</i>	<i>Gomasio mit Kurkuma 0,50 Euro</i>

Ofenkartoffeln 😊 & ❤️

Die Vegane Pure ... Ofenkartoffel mit veganem Soja - Kräuterrahm & Salatbouquet

8,90 Euro

Die Vegane Mediterrane... Ofenkartoffel mit veganem Soja - Kräuterrahm, mediterranem Pfannengemüse und Salatbouquet

13,90 Euro

Vegan Pesto Pur... Ofenkartoffel mit Basilikum-Cashewpesto & Salatbouquet

8,60 Euro

Mit Pilzen... Ofenkartoffel mit veganem Soja - Kräuterrahm, Salatbouquet und gebratenen Wiesenchampignons

13,40 Euro

Milchreis 😊 & ❤️

Kokosmilchreis - Südsee auf der Zunge, diesen Milchreis kochen wir mit cremiger Kokosmilch und schicken ihn mit Mangopüree auf die Sonnenseite.

Normale Portion 7,10 Euro // Kleine Portion 5,80 €

★ **Wir haben auch leckere vegane Waffeln (diese stehen bei unseren Seelenstreichlern) und meist veganen Kuchen im Angebot (in der Kuchentheke).**

Unsere Waffeln, Seelenstreichler und andere Schmeicheleien

Willkommen im Schlaraffenland

**** Frische hausgebackene Dinkelwaffeln... nach überlieferter Rezeptur – nicht staubtrocken sondern innen schön saftig & locker- so schmecken sie uns am besten. ****

Waffel mit oder ohne Puderzucker

2,90 Euro

Waffel mit Sahne, Vanilleeis und Kirschen

5,80 Euro

(Auf Wunsch machen wir Ihnen die Kirschen auch gern heiß +0,50 €)

Kokoswaffel mit Sahne, Vanilleeis und Mangomus

6,10 Euro

Waffel mit Sahne, Vanilleeis und feinem Eierlikör

6,90 Euro

Waffel mit Walnusseis, Apfelspalten und Karamellsauce

5,80 Euro

Waffel mit Sahne, Schokoladeneis und Schokoladensauce

5,20 Euro

Mohnwaffel mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne

6,10 Euro

(Ge-)Nusswaffel mit Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce

5,50 Euro

Zimtwaffel mit Sahne, Vanilleeis und Zwetschgenkompott

6,10 Euro

Lavendelwaffel mit Sahne, Vanilleeis, weißer Schokoladensauce und Lavendelöl

6,10 Euro

Waffel mit Kirschen, Vanilleeis, Sahne mit Zimt & Zucker und Eierlikör
7,30 Euro

Harzwälder Waffel mit Schokoladeneis, Sahne und beschwipsten Kirschen
7,30 Euro

Waffel mit Banane, Schokoladensauce, Erdnüssen, Vanilleeis und Sahne
6,80 Euro

Bunte Kinderwaffel, Waffel mit Sahne, Vanilleeis und bunten Streuseln
5,10 Euro

Waffel mit Kinderschokolade, Sahne und Vanilleeis
5,90 Euro

Bienenstichwaffel, Waffel mit gerösteten Mandeln, Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce
5,70 Euro

Waffel mit Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce und weißen Schokoladenstückchen
5,80 Euro

Superfood-Waffel, Waffel mit Hagebuttenpulver, Vanilleeis, Sahne und Honig
6,20 Euro

Schlaraffelwaffel, Hausgebackene Dinkelwaffel mit Walnusseis, Sahne, Karamellsauce, frischen Früchten und allerlei Keks- und Pralinenstückchen
8,60 Euro

Klosterwaffel, Waffel mit Sahne, Vanilleeis und Quittenlikör
6,90 Euro

Deluxewaffel, Waffel mit Schokoladeneis, Nougatstückchen & Giotto, Sahne und weißer Schokoladensauce

8,60 Euro

Exotisch lecker, Waffel mit Vanilleeis, Grapefruitöl, Mangomus und Sahne

6,70 Euro

Spezialwaffeln & Spezialkuchen

(Diese Waffeln werden im gleichen Waffeleisen gebacken wie unsere Dinkelwaffeln)

Laktosefreie Waffel (100 % Dinkelmehl) mit Puderzucker

4,10 Euro

Vegane Waffel (Dinkelmehl, Traubenkernmehl, Kokosraspeln) mit Puderzucker

4,10 Euro

Buchweizenwaffel (100 % Buchweizenmehl)

4,10 Euro

Russische Buchweizenwaffel mit Kirschen, Eis und Sahne

6,90 Euro

Unsere Waffel und Eisextras:

Kugel Eis (Vanille, Schoko, Walnuss, Zitrone, Erdbeer oder Kirsch)

Je Kugel 1,10 Euro

Sauce (dunkle Schokolade, weiße Schokolade, Karamell, Erdbeer)

je Portion 0,60 Euro

Öl (Kürbiskernöl, Lavendelöl) je Portion 1,00 Euro

Portion Sahne 0,70 Euro

Portion Kompott (Apfel, Zwetschge, Kirsch oder Mango) 1,20 Euro

Teig mit Extrazutat (Nüsse, Kerne, Zimt, Kokos, Mohn, Rosinen, Mandeln) 0,50 Euro

Frische Früchte 2,50 Euro

Extrazutaten (Kekse, Pralinen) 1,20 Euro

Streusel (bunte Zuckerstreusel, Schokoladenstreusel) 0,50 Euro

Eiszeiten und andere Leckereien

Eisbecher Flora

Kugel Vanilleeis, Walnusseis und Schokoladeneis mit frischen Früchten, Sahne und Karamellsauce

7,90 Euro

Heiße Hexe

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

5,90 Euro

Eisbecher Nussknacker

Drei Kugeln Walnusseis, Sahne, Nüsse, Karamellsauce

5,80 Euro

Tropischer Engel

Maracujasaft mit einer Kugel Vanilleeis, Blue Curacao und Sahne

4,30 Euro

Sanfter Engel

Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

3,90 Euro

Harzer Engel

Kirschsft mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

3,90 Euro

Knackiger Kürbiskernbecher

Drei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

5,70 Euro

Eisbecher Luftsprung

Drei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus und Eierlikör

7,90 Euro

Eisbecher Schokoschock

(“9 von 10 Personen lieben Schokolade, der 10. Lügt.”)

Drei Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensplitter, Sahne, Schokoladensauce

5,80 Euro

Brockeneisbecher

Zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel Vanilleeis, gebundene Kirschen, Sahne, Schokoladensplitter

5,90 Euro

Sekt liebt Zitrone

Sekt mit einer Kugel Zitroneneis

4,50 Euro

Superfood Goji-Becher

3 Kugeln Vanilleeis, Gojibeerenlikör, Gojibeeren und Sahne

7,90Euro

Verträumter Mohnbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Bio-Mohnöl, gemahlener Mohn, Kirschen und Sahne

6,90Euro

Eiskaffee (Saisonal verfügbar)

Eine Kugel Vanilleeis, frischer kalter Kaffee und Sahne

3,90 Euro

Eisschokolade (Saisonal verfügbar)

Eine Kugel Schokoladeneis, kalter Kakao und Sahne

3,90 Euro

Heiß verliebt!

Warmer Kaffee vereint sich mit kaltem Vanilleeis und Sahne

3,90 Euro

Quarkerei

Cremiger Quark und lieblicher Honig vereinen sich mit frischen Früchten

5,90 Euro

Joghurt-Mango-Liaison

Erfrischender Joghurt trifft auf fruchtig intensives Mangopüree

4,90 Euro

Glücksbecher

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel cremiges Vanilleeis, Bananenstückchen, Sahne, Schokoladensauce und Erdnüsse

7,90 Euro

Milchshake

in verschiedenen Sorten

Je 4,90 Euro

Zum dahinschmelzen...

Zwei Kugeln Vanilleeis, Zitronenthymianöl, Sahne

4,20 Euro

Kinderriegelbecher

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kinderriegel, Sahne, Schokoladensauce

5,80 Euro



<p><u>Phantasiebecher</u> 3 Kugeln Vanilleeis, Amarettini, Pralinen, frische Früchte, Sahne und Sauce 7,90 Euro</p>	<p><u>Urlaubsträume</u> 3 Kugeln Vanilleeis, Mangomark, Sahne, Kokosraspeln 6,90 Euro</p>
<p><u>Kinderstreuseleis</u> Eine Kugel Eis nach Wahl mit bunten Streuseln oder Schokoladenstreuseln 1,60 Euro</p>	<p><u>Ein Hauch Provence</u> 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit original französischem Lavendelöl verfeinert und Sahne 4,10 Euro</p>

Unsere Eissorten:

Bourbon-Vanille, Schokoladeneis, Walnusseeis
Nach Saison und Verfügbarkeit - Erdbeereis, Kirscheis, Zitroneneis
Kugel Eis 1,10 Euro

Unsere Windbeutelkreationen - “Sturmsäcke”

Kleiner Burgberg – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Vanilleeis & Kirschen
4,90 Euro

Der Cremige – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Vanilleeis, Kirschen & Eierlikör
6,50 Euro

Der Schokoladige – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Schokoladeneis, weißer und dunkler
Schokoladensauce
4,90 Euro

Der Nussige – Windbeutel gefüllt mit Walnusseeis, Sahne, Karamellsauce und
gehackten Nüssen
5,10 Euro

Der Fruchtige – Windbeutel gefüllt mit Zwetschgenkompott, Vanilleeis und Sahne
4,90 Euro

Der Schwede – Windbeutel gefüllt mit Apfelkompott, Sahne, Vanilleeis & Eierlikör
6,50 Euro

Der Kernige – Windbeutel gefüllt mit Sahne, Vanilleeis, Kürbiskernen und
Kürbiskernöl
5,20 Euro

Unsere Hausgetränke und andere spritzige Erfrischungen

Indischer Mango-Lassi

Mango & erfrischender Naturjoghurt

4,10 Euro

...gern auch vegan mit Sojajoghurt

5,10 Euro

Superfruchtsmoothie

Avocado trifft Apfel, Kokosmilch und geeiste Beerenfrüchte, exotisches Macapulver und nährstoffreiche Chiasamen

6,90 Euro

Bio – Birkensaft

Purer Birkensaft war ein traditionelles Getränk der Wikinger und galt schon seit jeher als vitalisierend und reinigend.

(Flasche 250 ml) 4,90 Euro

Bio - Quittensaft

Herb fruchtiger Quittensaft, schon seit Jahrhunderten als Heilmittel geschätzt.

0,25 l

3,90 Euro

0,5 l

6,90 Euro

... auch gern als spritzige Schorle

Altenauer Kräuterlimonade

*Lecker erfrischende Kräuterlimonade mit besten Harzer Kräutern...
Lindenblüten, Gerstenmalzextrakt, Hagebuttenextrakt, Löwenzahnextrakt und
Angelikawurzelextrakt*

0,33 l Flasche 3,80 Euro

Sonnenverwöhnt...

*Frisch gepresster Orangensaft vereint sich mit sonnenverwöhntem Hagebuttenpulver
0,25 l 4,90 Euro*

Thomas Henry – Mystic Mango Limonade

Exotisch frische Mangolimo... absolut lecker, einfach empfehlenswert

0,2 l Flasche 3,20 €

Kiba

Frisch gemixter Bananen-Kirschsaft

3,50 Euro

Hausgemachte Limonaden

Je 3,70 Euro

(Saisonal wechselnd – immer erfrischend.)



Bekannte Erfrischer & Heimische Durstlöcher

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix – 0,33 l Flasche 3,50 €

Tonic - Fever Tree Mediterranean (einfach Einzigartig) 0,25 l Flasche 3,50 Euro

*Bad Harzburger **Waldmeisterbrause** 0,25 l 2,50 Euro*

*Bad Harzburger **Waldmeisterbrause** 0,5 l 4,30 Euro*

Altenauer Kräuterlimonade

Lecker erfrischende Kräuterlimonade mit besten Harzer Kräutern...

*Lindenblüten, Gerstenmalzextrakt, Hagebuttenextrakt, Löwenzahnextrakt und
Angelikawurzelextrakt*

0,33 l Flasche 3,80 Euro

Feine Nektare, Säfte & spritzige Schorlen

<i>Als Saft oder als Schorle...</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Traubensaft</i> direkt vom Winzer weiß oder rot (Weingut Karolinenhof)	<i>2,90 Euro</i>	<i>5,70 Euro</i>
<i>Apfelsaft</i> vom Obsthof Ulrich (naturtrüb)	<i>2,90 Euro</i>	<i>5,70 Euro</i>
<i>Orangensaft</i> (frisch gepresst)	<i>4,50 Euro</i>	<i>6,90 Euro</i>
<i>Orangensaft</i> (Direktsaft)	<i>2,70 Euro</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Rhabarbernektar</i>	<i>2,70 Euro</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Maracujanektar</i>	<i>2,70 Euro</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>2,70 Euro</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>2,70 Euro</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Quittensaft</i> (BioDemeter)	<i>3,90 Euro</i>	<i>6,90 Euro</i>

Einheizer für kältere Zeiten

Hausgemachter Eierpunsch mit Sahne & Zimt 4,10 Euro

Lumumba – Kakao mit Rum & Sahne 4,90 Euro

Russische Schokolade – Kakao mit Wodka & Sahne 4,90 Euro

Baileys Chocolate Kiss – Kakao mit Baileys & Sahne 4,90 Euro

Holländerkaffee - Kaffee mit Eierlikör, Sahnehaube & Schokoladenpulver 4,20 Euro

Irish Coffee – Kaffee mit Whiskey & Sahnehaube 4,20 Euro

Grog – Rum, Wasser & Kandis 3,90 Euro

Baileys Latte – Latte Macchiato mit Baileys 4,90 Euro

Eierlikör Latte – Latte Macchiato mit Eierlikör 4,90 Euro

Nönnchen mit Haube – warmer Wöltingeröder Zimtlikör mit Sahnehaube 3,50 Euro

Amaretto – Latte – Latte Macchiato mit Amaretto 4,90 Euro

Pott Früchtetee & Amaretto 4,90 Euro

Glühwein nach Tagesangebot (mal rot, mal grün) 3,50 Euro

Es geht auch ganz ohne Alkohol...

Heißer Apfelsaft mit Zimt

3,90 Euro

Goldene Milch

Unsere Goldene Milch wird nach einer eigenen Rezeptur mit Ingwer, Zimt, Muskat, Kardamom, Nelke, Pfeffer und Kurkuma zubereitet und mit Honig serviert.

Glas 3,90 Euro

(natürlich bereiten wir Ihnen die Goldene Milch auch gern vegan oder laktosefrei zu + 0,80 Euro)

“Gänsewein” “Wolkensaft” “Wasser” “Arbeitersekt”

“Eskimoflip” “H2O” “Quell des Lebens”

Besonderes Regionales

Bad Harzburger Mineralwasser

0,25 l Flasche in naturelle, medium oder classic 2,30 Euro

0,75 l Flasche in naturelle, medium oder classic 5,70 Euro

Besonderes von weiter weg...

Aus Italien - Aqua Morelli

Die „Alpi Marittime“ in der Region Ligurien stehen für das ursprüngliche, das unberührte Italien. In einem naturbelassenen Buchenwald in der Nähe der Bergformationen von Ollano befindet sich die Quelle Bauda. Das hier gewonnene ACQUA MORELLI benötigt gut 75 Jahre, bis es durch die vielzähligen Gesteinsschichten ans Tageslicht sprudelt. Erst 1.000 Meter über dem Meeresspiegel offenbart sich dann der einmalige Charakter des Premium-Mineralwassers – ursprünglich, frisch und von einer ganz besonderen Reinheit.

Flasche in naturelle Flasche 0,75 l 5,90 Euro

Aus Stephanskirchen – St. Leonhardts Mondquelle (Vollmondabfüllung)

Geschmack: Die mystische Kraft des Mondes ist in der Aqua-Luna-Vollmondabfüllung eingefangen. Die Vollmondabfüllung wird ausschließlich am Vollmondtag abgefüllt und ist daher nur in begrenzten Mengen verfügbar.

Zeichnet sich durch einen angenehm niedrigen Natriumgehalt aus und ist frei von schädlichen Nitraten und Nitriten und bleibt damit deutlich unter den diesbezüglich vorgesehenen gesetzlichen Höchstwerten. Aufgrund der relativ hohen Eisenanteile im Rohwasser muss das Wasser lt. Gesetzgeber enteisen werden. Im Hause St. Leonhardtsquelle GmbH & Co. KG geschieht dies aber nicht durch den Einsatz ozonangereicherter Luft, sondern mit Hilfe von natürlichem Quarzsand, über den das oxidierte, grobstoffliche Eisen ausgefiltert wird.

1 Liter Flasche ohne Sprudel 7,50 Euro

Karaffe Leitungswasser 0,25 l 1,00 Euro

Karaffe Leitungswasser 0,5 l 2,00 Euro

(auch Leitungswasser kostet uns Geld, Abwasch & Personaleinsatz)

Heiße Getränke

Kaffeezeiten

*****Gern bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten von stark bis koffeinfrei zu.*****

Kaffee – Tasse 2,30 Euro // Pott 2,90 Euro // Kännchen 3,40 Euro

Cappuccino mit Milchschaum – Tasse 2,40 € // Pott 3,30 € // Glas 3,90 €

Cappuccino mit Sahne – Tasse 2,90 Euro // Pott 3,80 Euro // Glas 4,90 Euro

Latte Macchiato – Glas 3,30 Euro

Espresso – Einfach 2,30 € // Doppelt 3,90 € // Espresso Macchiato 2,30 €

Milchkaffee – Pott 2,90 Euro

Techtelmechtel (Kaffee trifft Kakao) - Glas 3,50 Euro

Extrazutaten für Ihren Kaffee:

- ❖ Vanillesirup + 0,50 Euro
- ❖ Karamellsirup + 0,50 Euro
- ❖ Kokossirup + 0,50 Euro
- ❖ Zubereitung mit Ersatzmilch (Laktosefrei, Bio-Sojamilch, Bio-Hafermilch, Kokosmilch) + 0,80€

Unsere Kaffeealternativen

Pott Bio Dinkelkaffee mit Wasser 😊 & ❤️ oder Milch 😊 aufgegossen 3,50 Euro
Pott Bio Lupinenkaffee mit Wasser 😊 & ❤️ oder Milch 😊 aufgegossen 3,50 Euro

- ❖ Zubereitung mit Ersatzmilch (Laktosefrei, Bio-Sojamilch, Bio-Hafermilch, Kokosmilch) + 0,80€

Schokoladenseiten, Chai`s & andere herzerwärmende Milchmixgetränke

*Pott heiße **Milchschokolade** 2,90 Euro*

*Glas heiße **Weißer Milchschokolade** (von Callebaut) 3,90 Euro*

*Glas heiße **dunkle Schokolade (40 % Kakaoanteil, Suchard)** 3,90 Euro*

*Glas heiße **dunkle Schokolade aus Criollobohnen (100 % Kakaoanteil, Bio)***Achtung:
Nichts für schwache Nerven! 4,20 Euro*

(gern bereiten wir Ihnen diese Schokolade auch vegan/laktosefrei zu + 0,80 Euro)

...extra Portion Schlagsahne + 0,70 Euro

Goldene Milch

Glas 3,90 Euro

Genießen Sie die wohltuenden Kräfte des traditionellen ayurvedischen Heilgetränkes. Die goldene Farbe und das wundervolle Aroma verwöhnen Augen und Nase, die enthaltenen Gewürze verzaubern mit ihrem exotischen Geschmack.

Unsere Goldene Milch wird nach einer eigenen Rezeptur mit Ingwer, Zimt, Muskat, Nelke, Pfeffer und Kurkuma zubereitet und mit Honig serviert.

(natürlich bereiten wir Ihnen die Goldene Milch auch gern vegan oder laktosefrei zu + 0,80 Euro)

Warme Caroblade

Kleine Schwester der Schokolade...Carob entstammt der Frucht des Johannisbrotbaums, von dessen Johannisbrotkernmehl Sie vielleicht schon gehört haben. Für Carob wird das Fruchtfleisch entkernt, getrocknet, geröstet und dann gemahlen. Es schmeckt ähnlich wie Kakaopulver, kann genauso oder in einer Mischung mit Kakaopulver verwendet werden, nur dass es nicht bitter, sondern süß schmeckt. Dadurch ist es ideal für die zuckerreduzierte Küche. Zudem enthält es anders als Kakao kein aufputschendes Theobromin und Koffein, wodurch es auch für Kinder im klaren Vorteil liegt. Stattdessen enthält Carob recht viele Ballaststoffe, β -Carotin, Eisen und Calcium. Regelmäßig eingenommen wirkt es zudem darmregulierend bei Durchfall und Verstopfung.

***Pott warme Caroblade mit Zimt & Vanille verfeinert** 3,90 Euro*

(auf Wunsch auch gern vegan oder laktosefrei + 0,80 Euro)

Unsere Chai's...

Power Chai Latte Matcha – mit Antioxidantien 😊 & ❤️

Dieser köstliche, Power Chai von David Rio kombiniert schwarzen Tee und Matcha Grüntee mit einer wundervollen Gewürzmischung aus Vanille, Zimt, Kardamom, Rohrzucker und einer feinen Ingwer-Note zu einem cremigen, leckeren Genuss ganz frei von Milchbestandteilen.

Chai Latte Red Panda Pumpkin (Kürbis, nur saisonal verfügbar) 😊

Der limitierte Red Panda Pumpkin Chai hat einen natürlichen und angenehmen Kürbisgeschmack, der perfekt mit der biologischen Gewürzmischung aus Kardamom, Nelken, Zimt und Ingwer harmoniert. Der Red Panda Pumpkin Chai von David Rio passt perfekt in den Herbst und wird ganz einfach mit Wasser oder Milch zubereitet. Wir empfehlen die Milch zur Zubereitung. Saisonartikel. Nur kurze Zeit verfügbar! Mithilfe des gewählten Namens Red Panda Pumpkin Chai soll auf die gefährdete Spezies des Roten Pandas aufmerksam gemacht werden, der im östlichen Himalaya und Südwesten Chinas Zuhause ist und dessen Population stetig sinkt.

Chai Latte Toucan Mango 😊

Der Toucan Mango Chai von David-Rio ist ein exotischer Mix aus Schwarzem Tee, exotischen Gewürzen, Honig und fruchtiger Mango.

Chai Latte Elephant Vanilla 😊

Der Klassiker von David Rio. David Rio Elephant Vanilla Chai ist ein besonderes Geschmackserlebnis für Jung und Alt. Traditionsreiche Chai Gewürzmischung deren Geschichte in Indien liegt wo er seit Jahrhunderten getrunken wird.

Chai White Shark (Zitrus-Cayenne) 😊

Erfrischt mit einer knackigen Zitrusnote und einem dezenten Cayenne-Kick. Seine Basis ist weißer Tee.

Glas Chai mit Milch je 3,90 Euro

Glas Chai mit Ersatzmilch (Bio-Soja, Bio-Hafer, Laktosefrei, Kokos) 4,70 Euro

Warum wir nur David Rio Chai verwenden

Im Mai 1996 gründeten David Scott Lowe und Rio H. Miura die Firma David Rio in San Francisco als Premium Chai-Marke. Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil der Firmenphilosophie, weshalb die Gewürzteemischungen alle nach bedrohten Tierarten benannt sind. In der Kombination hochwertigster Zutaten liegt das Geheimnis des außergewöhnlichen Geschmacks: Perfekt ausbalancierter schwarzer und grüner Tee, exotische Premium-Gewürze aus Madagascar, Guatemala und Indonesien, Chinesischer Ingwer, echter Rohrohrzucker und echtes Honiggranulat. David Rio bezieht seine Gewürze aus dem biologischen statt aus dem konventionellen Landbau. Ein Teil der Umsätze wird an Tierschutzorganisationen gespendet.

Teespezialitäten

Pott Tee 2,90 Euro

2.Aufguss + 1,00 €

Kännchen Tee 3,90 Euro

2.Aufguss + 2,00 €

Schwarzer Tee

Wer hat den schwarzen Tee geschwärzt? Niemand. Tee wird von allein schwarz, wenn man ihn in seiner ursprünglichen Form, nämlich als grünen Tee, an die feuchtwarme Luft setzt und oxidieren lässt. Allerdings müssen die Blätter vorerst gerollt oder gebrochen werden, damit die ätherischen Öle aus den Blättern treten können. Dem einen oder anderen mag dieser Vorgang auch als Fermentation bekannt sein. Das ist in etwa so wie mit der Bananenschale: Wer sie anritzt und liegen lässt, wird sein schwarzes Wunder erleben. Vermutlich wollte es vor rund vierhundert Jahren der Zufall, dass Schwarztee entdeckt wurde. Wir stellen uns das so vor: Da landet ein Sack frisch geernteter Teeblätter in der Ecke und gerät in Vergessenheit. Als der Bauer nach Monaten darauf stößt, ärgert er sich schwarz – so schwarz wie der Inhalt, den er nun vorfindet und von dem er glaubt, er sei verfault. Aber der Mann will nichts verschwenden. Er bereitet den in Wahrheit fermentierten und getrockneten schwarzen Tee zu und ist begeistert von diesem neuen Aroma... So könnte sie ausgesehen haben, die Geburtsstunde des schwarzen Tees.

Twinings Earl Grey (Offizieller Lieferant des britischen Königshauses)

Bio – Assam

Bio – Darjeeling

Istanbul Nights (Bio-Schwarzteemischung, Dieser leichte osmanische Frische-Kick führt Sie aus in die schicksten Clubs der Trend-Metropole, wo Sie an den Ufern des Bosphorus in den Sonnenaufgang hinein tanzen... Die edle Basis aus Ceylon und Darjeeling trifft bei Istanbul Nights auf einen ganzen Harem feinsten orientalischer Gewürze: Krauseminze, Anis, Zimt, Nelken, Ingwer, Koriander und Kardamom sind nur einige davon.)

Oolongtee

Weißer & Gelber Tee

Pai Mu Tan (Weißer Tee Natur)

Weißer Engel (Sencha, Pai Mu Tan, Ananasstücke, Lemongras, Moringa, Rosenknospen, Kokosflocken, Aroma)

Gelber Tee (Gelber Tee Natur)

Grüner Tee

Tee, wie ihn die Natur geschaffen hat, ist grün – am Strauch und in der Tasse. Schwarz wird er erst, wenn er oxidiert. Dazu aber soll es in manchen Ländern nicht kommen. In China, der ursprünglichen Heimat des Tees, oder Japan lieben die Menschen grünen Tee. Um die Oxidation zu verhindern, rösten oder dämpfen einheimische Bauern ihre Blätter, die Farbe und das natürlich frische Aroma bleibt dadurch erhalten. Grüntee ist beliebt, denn er belebt und ist so gesund, dass ihn die chinesische Medizin bei allen möglichen Leiden empfiehlt. Er reguliert die Verdauung, senkt Fieber und unterstützt den Kreislauf, um nur einige wenige Eigenschaften zu nennen. Darüber hinaus soll grüner Tee das Immunsystem stärken und Krankheiten gar nicht erst aufkommen lassen, wenn man ihn regelmäßig trinkt. Kein Wunder, dass ihn die Japaner bei jeder Gelegenheit trinken. Restaurants zum Beispiel heißen ihre Gäste mit einer Tasse Tee gratis willkommen. Und tatsächlich zählt Japan zu den Ländern mit der höchsten Lebenserwartung. Kein Wunder auch, dass das Jahrtausende alte Getränk zusehends in den Fokus der Forschung rückt. Prompt weist die in den Blättern von Grüntee einen noch kaum bekannten, aber bedeutenden Inhaltsstoff nach: Epigallocatechingallat – kurz EGCG – könnte bei Alzheimer, Diabetes, Multiple Sklerose und vielen anderen Leiden helfen, selbst bei einigen Krebsarten.

Bio – Jasmin

Bio Grüntee (Low Rider)

Grüntee Walnuss – Karamell

Sakura – Japanischer Kirschblütentee

Wacken Days (Zutaten: Grüner Tee, Zitronenverbena-Blättern, Eukalyptus, Salbei, Basilikum, Rosenblätter aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen)

Früchtetee

Bio Früchtetee Maybe Baby (Nicht nur Süßholzraspeln überzeugen mit Maybe Baby. Diese verlockende Mischung aus Apfelstücken, Ananaswürfeln, Hibiskusblüten, Sultaninen, Rote-Bete- und Karottenflocken, Johanniskrautstücken, Süßholzwurzel, Erdbeerstücken und natürlichen Aromen schmeckt als kaltes Erfrischungsgetränk genauso gut wie heiß serviert und ist natürlich frei von Teein.)

Goji Sanddorn (Alles außer gewöhnlich... Tegut Früchtetee, aromatisiert mit Sanddornaroma enthält außerdem Apfel, Hagebuttenschale, Hibiskus, natürliches Aroma, Zitronengras, Sanddornbeeren und Gojibeeren.)

Digital Detox Bio (Ganz analog ohne Zusatz-Aromen hilft dieses Tool bei der größten Herausforderung des Computerzeitalters: Einfach mal abschalten! Zutaten: Karottenflocken*, Apfel*, Rooibos*, weißer Hibiskus (10%)*, Kürbis (10%)*, Ingwer*, Apfel*, Zitronengras*, Hagebuttenschale*, Süßholzwurzel*, Zitronenschale*, Zitronenmyrte*, Sonnenblume*, Hanfblätter (2%)*, Färberdistelblütenblätter (*aus kontr. bio. Anbau)

Kräutertee

Gedenken wir der Entdecker jener Substanzen, die mit heißem Wasser einen erquickenden und wohltuenden Kräutertee abgeben. Hohe Risiken haben sie auf sich genommen, denn mit Kräutern ist nicht zu spaßen. Manche bescheren einem etwa düstere Träume, andere sind schwer bekömmlich. Es ist eben nicht alles gut, was auch gut riecht. Aber die Zeit lebensgefährlicher botanischer Abenteuer ist lange vorbei, sehr lange. Tatsächlich wussten die Menschen recht früh, welches Kraut sie für welchen Zweck aufzugießen hatten. Ob als Durstlöscher oder Medizin, Kräutertees tranken sie schon vor der Antike. Historische Belege für den Teekonsum gehen auf das zweite und dritte Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung zurück. Es sind Rezepturen mit den jeweiligen Wirkungsweisen und dergleichen mehr, aufgezeichnet von Ägyptern, Chinesen und Sumerern.

Moringatee (Geschnittene Blätter vom Meerrettichbaum, steckt voller Antioxidantien!)

Heidis Delight Bio (Bio Bergkräuter, Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese: Unser »Zaubertrank« Heidi's Delight entzückt die Seele, belebt den Körper und macht fit für die nächste Bergtour durch die Harzer Berge. Die Harzer Kräuter Frauenmantelkraut, Zitronenmelisse, Pfefferminzblätter, Rosmarin, Färberdistel und Kornblumen erzählen spannende Geschichten aus dem Bergland. Zutaten: Pfefferminze (32,5%), Zitronenmelisse (23%), Apfelstücke (16%), Karottenflocken, Frauenmantelblätter, Rosmarinblätter, Färberdistel- und Kornblumenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen)

Total Reset (Griechischer Bergtee, Alle Zähler zurück auf Null! Nach schwerem Essen, einem harten Tag oder einer langen Nacht drückt diese Mischung aus griechischem Bergtee, Orangen-stücken, Fenchelsamen, Karottenflocken und Salbeiblättern die Reset-Taste und richtet jeden gestressten Körper wieder auf. Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau)

Gin Soul Bio (Zutaten: Wacholderbeeren*, Lemongrass*, Zimt*, Zitronenschale*, Koriander*, Piment*, Lavendel*, Rosenblüten* (*aus kontrolliert biologischem Anbau)

Inner light (Bio, »Der dunklen Seite der Macht Du trotzen musst!« Diese irdische Kräutermischung entfacht Dein inneres Licht und schenkt Dir frischen Mut für Deinen Weg. Zutaten: Grüner Tee*, Lemongrass* (25%), Ingwer* (15%), Lemonmyrte*, Ananaswürfel* aus kontrolliert biolog. Anbau)

Pures Leben (Zutaten: Bambus, Ginkgo, Lotus, Zitronengras, Aroma, JiaoGuLan, Orangenstücke)

Fencheltee (100% Fenchelsamen)

Kamillentee (100 % Kamillenblüten)

Pfefferminztee (100 % Pfefferminzblätter)

Rooibuschtee

Schon gewusst? Der Rooibos wächst bei Wuppertal. Genaugenommen zwischen Wuppertal, Clanwilliam und Citrusdal, drei Städtchen im Westen Südafrikas. Hier in den Zederbergen – und nur hier – ist er zuhause, der Rotbusch, wie er im deutschsprachigen Raum auch heißt. Die nadelförmigen Blätter des Strauchs könnten dem Tee durchaus Konkurrenz machen, wenn sie denn Koffein bzw. Tein enthielten. Tun sie aber nicht. Und daher ist Rooibostee die koffeinfreie Alternative. Denn, in Farbe und Aroma kommt er sowohl schwarzem Tee als auch grünem Tee ziemlich nahe. Schwarzem und grünem? Richtig. Wie Tee lässt sich auch ein Rotbusch-Aufguss mit fermentierten dunklen und nicht fermentierten grünen Blättern genießen.

Um letztere zu erhalten, muss die Ernte lose gebündelt und getrocknet werden – was die südafrikanische Sommersonne im Handumdrehen schafft. Die Fermentation hingegen erfordert, dass die Farmer ihr Produkt pressen und wässern, bevor sie es über eine riesige Fläche zum Trocknen verteilen. Dadurch entfaltet sich wie beim Schwarztee eine kräftigere Note, aber es gehen auch wertvolle Inhaltsstoffe verloren. Erntezeit ist von Dezember bis April.

Orange Safari Bio (Rooibos, der wilde Strauch aus dem afrikanischen Busch, steht für kräftiges Aroma und eine dunkelorangene Farbe im Glas. Orange Safari kombiniert Rooibos mit echten Vanillestücken, Saflorblütenblättern und natürlichen Aromen. Dieser Geschmack erzählt spannende Geschichten – und zwar auch gerne vor dem Einschlafen, denn Orange Safari ist frei von Teein. Zutaten: Rooibos, Vanillestücke und Saflorblütenblätter (2%) aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen)

Rooibusch Karamell (Roibush, Karamell, Aroma)

Rooibusch Vanille (Roibush, Vanille, Aroma)

Rooibusch Pur (Roibush)

Scuba Garden Bio (Spirulina-Algen aus sauberen, warmen Vulkanseen, unser mildester grüner Rooibos und erlesene Cranberry-Stücke verschmelzen in dieser schwerelosen Ménage-à-trois zu einer Liebeserklärung an Ihr Wohlbefinden! Zutaten: Grüner Rooibos, Cranberry-Stücke (10%), Orangenschalen, Spirulina (2%), Aroma)

Klassischer Chai

Chai mit Kardamom, Ingwer, Nelken, schwarzem Pfeffer und Zimt (auf Wunsch mit Wasser oder Milch aufgegossen)

Eines der ältesten Porterbiere Deutschlands...

Porter 0,5 l

3,90 Euro

Eine obergärige, sagenhaft süßige, dunkle Brauspezialität - eines der ältesten Porter Deutschlands.

Bereits 1895 wurde bei Bergquell in Löbau Porter gebraut und es war damals in der Lausitz ein beliebtes Getränk.

Der sagenhaft süßige Geschmack dieses einzigartigen Dunklen hat heute landesweit Freunde unter den Kennern der schwarzen Braukunst gefunden.

Münchner Braukunst

Paulaner Hefe naturtrüb 0,5 l

3,80 Euro

Paulaner alkoholfrei 0,5 l

3,80 Euro

Paulaner. Das Hefe-Weißbier Nummer 1 in Deutschland und eines der beliebtesten der Welt. Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane. Der Kenner schmeckt einen Hauch Mango sowie Ananas und lobt die schöne Balance von Süße und Bittere. Bierliebhaber erfreuen sich am feinen Hefearoma und der wunderbar spritzigen Milde. Es ist das typische Biergartenbier, das Menschen aus aller Welt verbindet.

Radler

Radler 0,33 l

3,30 Euro

Der Radler ist ein Biermischgetränk, dass aus Bier und Limonade besteht. In Österreich ist Radler grammatikalisch maskulin (der Radler). In Nordwestdeutschland entspricht dem Radler der Begriff Alsterwasser oder Alster, in der Schweiz spricht man von Panaché. In Württemberg und auch in Bayern ist auch die Bezeichnung Russ oder Russe bekannt, sie wird jedoch eingeschränkt für Mischgetränke aus Weizenbier und Limonade verwendet.

Pils alkoholfrei

Pils alkoholfrei 0,33 l

3,30 Euro

Unsere Weine

Wein (vom Weingut Karolinenhof – Pfaffen Schwabenheim/Rheinhessen)

“Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht” - Galileo Galilei

Wein 0,1 l 2,80 Euro

Wein 0,25 l 4,50 Euro

Wein 0,5 l 8,30 Euro

Wein 0,75 l 12,40 Euro

Weinschorle 0,25 l 3,70 Euro

Weißwein

Trocken: Riesling (Qualitätswein Nahe 11,5% Vol)

Bacchus (Qualitätswein Rheinhessen 12,5% Vol wenig Säure, viel Blume)

Halbtrocken und Feinherb: Rivaner Qualitätswein Rheinhessen 11,5% Vol
morgens, mittags, abends

Lieblich: Morio Muskat (Qualitätswein Rheinhessen 9,5% Vol
mus...kat pur!)

Rosewein

Feinherb: Portugieser Rose (Qualitätswein Rheinhessen 11,5% Vol für alle,
die 's leicht abgerundet mögen)

Rotwein

Trocken: Spätburgunder (Qualitätswein Rheinhessen 13,0% Vol kräftig, reif)

Lieblich: Dornfelder (Nahe 10,05% Vol wir haben einen süßen Roten)

Sekt & andere feine Getränke

<i>Rotkäppchen Sekt</i>	<i>0,2 l 3,30 Euro</i>
<i>Scavi & Ray Prosecco</i>	<i>0,2 l 4,40 Euro</i>
<i>Kir Royal (Sekt & Cassislikör)</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Hugo (Sekt & Holunderblütensirup)</i>	<i>4,30 Euro</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>5,40 Euro</i>
<i>Klosterspritz (Sekt trifft Wöltingeröder Quittenlikör)</i>	<i>5,40 Euro</i>
<i>Rhabarberspritz (Sekt & Rhabarbersirup)</i>	<i>5,40 Euro</i>
<i>Pink Tonic (Gin vereint sich mit spritzigem Tonic und Grapefruitsirup)</i>	<i>6,40 Euro</i>
<i>Paris 75 (Gin, Zitronensirup & Prosecco)</i>	<i>7,30 Euro</i>
<i>Grüne Fee (Sekt trifft Basilikumsirup)</i>	<i>4,30 Euro</i>
<i>Alpenröschen (Prosecco & Hibiskussirup)</i>	<i>5,40 Euro</i>
<i>Nebliger Brocken (Zitronenlimo & Schierker Feuerstein)</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Harzsecco (Prosecco mit Veilchensirup und Zitroneneis)</i>	<i>6,40 Euro</i>
<i>Harzer Hexentrunk (Schierker Feuerstein, Blue Curacao, Tonic)</i>	<i>6,40 Euro</i>

*Es grüne die Tanne es wachse das Erz
Gott schenke uns allen ein fröhliches Herz
Und blau ist der Himmel und weiß ist der Schnee
und golden die Sonne auf schimmernder Höh'
Der Berg sei ein Freund dir in Lust und in Schmerz
Gott schenk dir dort oben ein fröhliches Herz
M. Hilber , Hofgastein*

Feine Spirituosen (je 0,2 cl)

Aus der Klosterbrennerei Wöltingerode

Prinzregent Georg Edelkorn 38%vol. 2,90 Euro

Diese besondere Spezialität widmen wir dem niedersächsischen Adelsgeschlecht der Welfen, welches von 1714 bis 1820 vier englische Könige stellte und 1818 die Klosterkammer Hannover gründete. Durch Veredelung im Whiskyfass und zusätzliche Reifezeit verleihen wir unserem Edelkorn einen unverwechselbaren Charakter mit herausragendem Geschmack.

Betörende Quitte Quittenlikör 25%vol. 2,90 Euro

Leuchtende Früchte von erlesener Spritzigkeit und Frische hauchen dieser Likörspezialität ihre Lebendigkeit ein. Prickelnde Geschmacks-explosionen verwöhnen den Gaumen. Nicht umsonst wurde die Quitte einst der Aphrodite gewidmet – als Symbol der Schönheit, Liebe und Fruchtbarkeit.

Milder Kümmel Edellikör 35%vol. 2,90 Euro

Wie der heimische Kümmel auf saftigen Wiesen, gedeihen der goldene Weizen und das kraftvolle Malz in voller Stärke, um anschließend im Klostergut Wöltingerode zu dieser wunderbar süß-edlen Komposition vereint zu werden. Unsere lange Holzfasslagerung ergibt zum Schluss sein unverwechselbares Aroma.

Wärmender Zimt 25%vol. 2,90 Euro

Würzig und doch herb, exotisch und doch heimatlich traditionell: Zimt ist duftig und süß, kräftig und scharf. Das Gewürz verbindet Betörung und Heilkraft. In diesem feinen Likör vereinen sich all diese Eigenschaften zu einer geheimnisvollen Melange bezaubernden Geschmacks.

Belebende Gojibeere Likör 25%vol. 2,90 Euro

Sie sind klein knallrot und knackvoll mit lebenswichtigen Vitaminen. Gojibeeren werden nicht umsonst Glücksbeeren genannt. Mit Ihrer Süße und Saftigkeit protzen sie in Mutter Naturs Reich. In dieser Spezialität zeigen sie sich sanft zurückhaltend und flüstern dem Genießer leise ihren tibetanischen Ursprung zu.

Knackige Haselnuss Likör 25%vol. 2,90 Euro

Aus den Knospen mit den langen Wimpern wachsen wahre Kraftpakete: Würzig-herzhafte Haselnüsse vereinen sich zu einer aromatischen Liaison mit urigem Weizen, duftigen Malzen und erfrischendem Quellwasser aus dem hauseigenen Wöltingerode Klosterbrunnen. So wächst während langer Holzfasslagerung eine unverwechselbare Note zu einem einzigartig knackfrischen Nuss-Erlebnis.

Feuriger Ingwerlikör 25%vol. 2,90 Euro

Feiner **Gewürzingwer** eröffnet den Weg in die Welt reichhaltiger Aromen, geheimnisvoller Düfte und feurig-nuancierter Geschmackserlebnisse. Kräftige Weizentöne aus dem Harz verbinden sich mit röstfeinen Malzkulturen und frischem Wöltingeroder Quellwasser. Sie betten die exotische Note des Ingwers ein, erhalten seinen Hauch von Süße und betonen die freche Schärfe der Ingwerwurzel.

Edellikör Kirsch 30%vol. 2,90 Euro

Wenn satte Kirschen an den Ästen reifen, erwacht der Geist der Frucht zum Leben. Süß und bitter reizend entfaltet sich das Zusammenspiel der Aromen aus reifen Kirschen und edlen Mandeln. Sie vereinen sich mit goldenem Weizen, aromatischem Malz und reinstem Wöltingeroder Quellwasser zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Im Klostergut Wöltingerode reift dieser elegante Likör unter Ruhe und Geduld im Holzfass heran.

Traditionelle Harzer Spirituosen (je 0,2 cl)

Schierker Feuerstein Kräuter-Halbbitter 35%vol. 2,90 Euro

Delikat und herzhaft fein schmeckt der Schierker Feuerstein, trink ihn wenn des Speisen Mengen deinen Magen sehr beengen, trink ihn wenn des Winters kühle bei dir erzeugt Frostgefühle...

Andere feine Spezialitäten

Eierlikör 2,90 Euro

Baileys 2,90 Euro

Amaretto 2,90 Euro

Rum 2,90 Euro

Obstbrand 2,90 Euro

Gin 2,90 Euro

— 37 —

wechselfn mit den beiden Piccolomini's, welche sehr leicht an ihrem Schiller zu erkennen sind.

Zweite Klasse: Metalle.

Erste Ordnung: leichte Metalle.

1. Kalium,
das man, wenn es salpeterfauer ist, einfacher gleich Salpeter nennt. Es findet sich an Mauern in der Nähe von Düngstätten und hat zur Erfindung des Schießpulvers wesentlich beigetragen. Durch Glühen von Sand und Potasche erhält man kiesel-saures Kali, das in Wasser gelöst das sogenannte Wasser-glas bildet, dem jedoch leider Viele das Schnapsglas noch immer vorziehen.

