

S A M  C C A 

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 aufwendigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.

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

Damit der Samocca-Kaffeegenuss zu Hause nicht durch Aromaverluste in Folge zu langer Lagerzeiten getrübt wird, bieten wir unseren Kaffee in entsprechend kleinen Einheiten an und mahlen jede Packung erst nach Eingang der Bestellung.

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

*Und spielen Sie mit Ihrer Zunge
... die Säure kommt an den
Zungenrändern zur vollen Entfaltung.*

 Find us on
Facebook



SPEZIALITÄTENKAFFEE

Kleine Tasse € 3,00

Große Tasse € 4,50

Java Blawan Arabica aus Indonesien
Kräftiger Kaffee mit leichter Schokonote, der sich durch sein temperamentvolles komplexes Aroma mit dezenter Säure auszeichnet.

Antigua Arabica aus Guatemala
Dieser Kaffee wächst auf Vulkangestein. Eine Harmonie aus herb-würzigem Geschmack.

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

Yellow Bourbon Fazenda „Raihna“
Arabica aus Brasilien
Angenehm weicher Kaffee mit einer dezenten vanilligen Süße.

Monsooned Malabar Arabica aus Indien
Dieser Kaffee trägt den Geschmack des Monsoons, ein besonderes Aroma. Er ist säurearm und sehr gut verträglich. Dazu kommt eine leicht nussige Note.

Cauful Arabica aus Honduras
Dieser Kaffee trifft den Geschmack vieler Kaffeetrinker. Weich im Geschmack, samtig auf der Zunge, dennoch vollmundig und aromareich mit einer dezenten karamelligen Süße.

SI Gourmet Café Arabica aus Ruanda
Eine leichte Note von Schokolade mit nachhaltig komplexen Aromen. Diese Plantage in Kooperation mit der weltweit größten Organisation berufstätiger Frauen (Sorooptimist International SI) setzt auf nachhaltigen, schonenden Anbau und höchste Qualität.

Entkoffeinierter Excelso

Arabica aus Kolumbien
Durch ein schonendes Verfahren wurde diesem Spezialitätenkaffee das Koffein weitestgehend entzogen.
Er zeichnet sich durch einen angenehmen Geschmack und seine feine Fülle aus.

Hausmischung SAMOCCA

Dieser mittelkräftige Blend aus vier verschiedenen Arabica-Sorten überzeugt durch seine feine Würze und einem weichen, runden Aroma.

Espresso Gourmet Mischung

Eine Gourmetmischung mit Tiefgang aus drei unterschiedlichen Arabica-Sorten und einer hochwertigen Robusta-Bohne. Dieser hat ein angenehm nachhaltiges Mundgefühl, eine nussig-erdige Note und eine haselnussige Crema.

Sheka Forest Coffee „Tiwulid Ray“

Die handgepflückten, sonnengetrockneten Hochlandbohnen überzeugen durch ein feines süßlich-nussiges Aroma. Alle Landwirte im UNESCO-Biosphärenreservat verpflichten sich, einen aktiven Beitrag zur Erhaltung des Weltkulturerbes zu leisten.

HEISSGETRÄNKE

Spezialitätenkaffee Ihrer Wahl

kleine Tasse/große Tasse € 3,00/4,50

Espresso/Espresso double € 2,50/4,00

Espresso Macchiato € 2,80

Cappuccino € 3,50

mit einem doppelten Espresso

Cappuccino Chili € 3,70

mit einem doppelten Espresso

Milchkaffee € 4,00

mit unserer Hausmischung SAMOCCA

Latte Macchiato € 4,20

mit einem doppelten Espresso

Latte Macchiato Baileys^(1,3,9) € 5,70


Latte Macchiato Eierlikör^(1,3,9) € 5,70

Flavour € 0,80

Karamell⁽¹⁾, Zimt^(1,3), Vanille⁽¹⁾

Alle Kaffeesorten können auf Wunsch mit Hafermilch zubereitet werden, die laktosefrei und vegan ist.

SCHOKOLADE/MILCH

 **Vegan bei Zubereitung mit Hafermilch**

Glas Milch kalt/warm € 1,80

Matcha Latte € 3,40

Heiße italienische € 4,10

Trinkschokolade zum Löffeln^(G,H,F,C,Q)
weiß oder dunkel

Caotina Trinkschokolade^(G,H,F,C,Q) € 3,60
aus der Schweiz
weiß oder dunkel

Portion Sahne € 1,30

TEE VON RONNEFELD

Darjeeling First Flush Glas € 2,90
(schwarzer Tee)

Red Berries Fruit Glas € 2,90
(roter Früchtetee)

Lemon Sky Glas € 2,90
(Früchtetee mit Zitrusnote)

Mountain Herbs Glas € 2,90
(Gebirgskräutertee)

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

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE


Brambacher Mineralwasser

spritzig oder naturell Flasche **0,25 l € 2,00**

Gourmet medium Flasche **0,75 l € 4,00**

Goldberg Tonic Flasche 0,2 l € **2,60**

Goldberg Bitter Lemon Flasche 0,2 l € **2,60**

 **Karls Kola** (vegan)⁽¹²⁾ € **2,90**

SÄFTE DER FIRMA „RAUCH“

Familienunternehmen aus Österreich
gegründet 1919

ohne Zuckerzusatz, Flasche 0,2 l

Orange € **2,80**

mit Fruchtfleisch und viel Vitamin C

Apfel € **2,80**

feiner Duft und Geschmack reifer Früchte

Multivitamin € **2,80**

tropischer Fruchtgenuss mit 8 Vitaminen

SCHORLEN „RAUCH BIO“

einfach-bodenständig-ehrlich
Hergestellt aus Bio Direktsaft

Flasche 0,33 l

Apfelschorle naturtrüb € **3,30**

Rhabarberschorle € **3,30**

Schwarze Johannisbeerschorle € **3,30**

EISTEES „RAUCH BIO“

Mit echter Frucht, echt gebrühtem Tee und
frischem Wasser aus den Alpen

Flasche 0,33 l

Eistee Zitrone € **3,50**

Eistee Pfirsich € **3,50**

**Frisch gepresster
Orangensaft** **0,3 l € 4,70**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Prosecco ⁽⁴⁾	Glas	0,1 l € 3,40
	Flasche	0,75 l € 14,50
Prosecco Aperol ^(3,4)	Glas	0,1 l € 3,70
	Flasche	0,75 l € 18,00
Palio-Erdbeer-Secco ⁽⁴⁾	Glas	0,1 l € 3,70
	Flasche	0,75 l € 18,00
Rotkäppchen Piccolo ⁽⁴⁾	Flasche	0,2 l € 4,70
alkoholfrei		

Traditioneller Weinbau mit
Herz und Verstand –
konsequent ökologisch und
sozial von der Lebenshilfe Bad Dürkheim

Riesling ^(M)	Glas	0,2 l € 5,30
	Flasche	1 l € 18,70
Spätburgunder ^(M)	Glas	0,2 l € 5,30
	Flasche	1 l € 18,70
Weinschorle ^(M)	Glas	0,2 l € 4,00

BIER GEBRAUT IM ERZGEBIRGE

Zwönitzer Pils	Flasche	0,5 l € 4,00
Zwönitzer Naturradler	Flasche	0,5 l € 4,00

SPIRITUOSEN

Baileys ^(1,3,6)	2 cl € 2,90
Eierlikör der Firma „Lautergold“	2 cl € 2,90
Grappa der Brennerei „Mazzardro“	2 cl € 4,30

BAGEL

die runde Art zu genießen ...

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 zwei Tage lang bei 2 °C ruhen, damit sich die bageltypische Haut bilden kann. So wird er weich, zäh und dennoch knusprig. Erfunden wurde der Bagel angeblich 1683 von einem jüdischen Bäcker in Wien. Als Anfang des 20. Jahrhunderts viele osteuropäische Juden nach Amerika auswanderten, nahmen sie ihre Essgewohnheiten natürlich mit. Und so startete der Bagel von New York aus seit den 60er Jahren seinen Siegeszug, der ihn nun im neuen Jahrtausend wieder in die alte Heimat Europa zurückführt.

BAGEL IHRER WAHL

Putenbrust-Bagel (Vollkorn) ^(G,M,3)	€ 5,80
Salat der Saison, hausgemachter Curry-Aprikosen-Aufstrich	
Räucher-Käse-Bagel (Vollkorn) ^(G,M,3)	€ 5,80
Salat der Saison, hausgemachter Senf-Aufstrich, geröstete rote Paprika, knusprige Bacon-Chips	
Tomaten-Mozzarella-Bagel	€ 5,80
(Oregano, getrocknete Tomaten) ^(G,M,I,K) Salat der Saison, Frischkäse, Balsamico Glace, Kräuter der Provence	
Pulled-Pork-Bagel (Vollkorn) ^(G,I,K)	€ 6,40
hausgemachter Weißkrautsalat „amerikanischer Art“, BBQ Soße, Röstzwiebeln und Gewürzgurke	

VEGANE VARIANTE

Veganer Bagel	€ 4,90
(Buchweizen-Dinkel) ^(A,F,I,J,L,K) mit warmen Gemüse und hausgemachtem Hummus	

DELI SNACK FRÜHSTÜCK

Nicht immer alles, aber immer etwas ...

Kinder-Frühstück^(A,H) € 5,00
1 Brötchen, Butter, Honig,
Obst- und Gemüsesmiley

Klassisches Frühstück^(A,L,M,2,3) € 9,00
Farmerschinken, Salami „Milano“, Käse,
Rührei mit Bacon, Butter, Brotkorb

Vegetarisches Frühstück^(A,L,G,I,K) € 8,00
Käse-Aufschnitt, vegetarischer Brotaufstrich,
1 gekochtes Ei, Tomate-Mozzarella mit
Pesto, Butter, Obstsalat, Brotkorb

Veganes Frühstück^(F) € 7,50
Buchweizen-Dinkel-Bagel, veganer
Möhrenaufstrich, Obstsalat, Chia Pudding,
Paprikasticks

Schlemmerfrühstück „Klassik“ € 25,00
für 2 Personen^(A,L,G,I,K,M,2,3)

Obstsalat mit Joghurt, vegetarischer Brot-
aufstrich, hausgemachter Fruchtaufstrich,
Honig, Nutella, Butter, Rührei, Farmerschinken,
Salami „Milano“, Putenbrust, Käse,
Tomate-Mozzarella mit Pesto, Brotkorb

Schlemmerfrühstück € 24,00
„vegetarisch“
für 2 Personen^(A,L,G,I,K,M,H,1,2,3)

Bircher Müsli, vegetarischer Brotaufstrich,
hausgemachter Fruchtaufstrich, Honig,
Nutella, Butter, Rührei, Antipasti, Käse,
Tomate-Mozzarella mit Pesto, Brotkorb

Rührei € 3,10

Rührei mit Bacon^(M,2,3) € 3,60

Obstsalat mit Joghurt € 3,50

EXTRAS

nur in Verbindung mit einem Frühstück

Honig, Nutella^(F,E,Q) € 1,00

Butter € 1,00

vegetarischer Brotaufstrich^(G,I,K) € 1,50

hausgemachter Fruchtaufstrich⁽²⁾ € 1,80

gekochtes Ei € 1,20

Brötchen^(A) € 1,00

Bagel € 1,70

Vollkorn, Oregano-getrocknete Tomate,
Buchweizen-Dinkel

DELI & CO

Die besondere Art zu genießen ...

Suppen-Cup^(A) € 5,00
Tagessuppe nach Angebot

Salatteller „SAMOCCA“^(A) € 9,00
Salat der Saison, Tomate, Gurke, Paprika,
Zwiebel, Ei, Mozzarella, hausgemachte
geröstete Semmelknödel, Honig-Senf-
Dressing und Balsamico Glace

Wrap vegetarisch gefüllt^(G,F,A) € 7,00
mit warmen Gemüse, Röstzwiebeln, Rucola,
Tomaten und Möhrenbutter

Wrap herzhaft gefüllt^(A,F,C,G,I,I,K) € 9,00
mit marinierter warmer Hähnchenbrust,
Röstzwiebeln, Rucola, Tomaten und Senf-
Dip

gerösteter warmer Wrap € 8,00
gefüllt^(G,F,A,2,3)
mit Farmerschinken, Käse, Zwiebel, BBQ
Soße, Rucola und Tomate

2 hausgemachte € 5,50
Eierkuchen^(C,A,G,3)
mit Apfelmus und Puderzucker

Schieböcker-Käse^(H,G) € 6,50
hauseigenes Rezept
dazu Brot, Gewürzgurken und Zwiebel

Blätterteigtaschen gefüllt^(G,H,A,2) € 9,00
mit Würzfleisch aus Hähnchenbrust, dazu
Zitronenpfeffer-Sauerrahm-Dip

JUNIOR DELI

...unsere Kleinen sind die Großen von morgen.

Alnatura-Gläschen € 1,90
verschiedene Sorten auf Nachfrage

1 hausgemachter Eierkuchen^(C,A,G,3) € 3,50
mit Apfelmus und Puderzucker

LUST AUF WAS SÜSSES?

Blechkuchen Stück	€ 3,00
Torte Stück	€ 3,80
Windbeutel SAMOCCA ^(A) mit Früchten der Saison	€ 4,50
Muffin ^(A,C,G)	€ 2,50
Cookie ^(A,C,G,E,L)	€ 2,00
 Matcha Cookie ^(A,F)	€ 2,00
 Chia Pudding mit Frucht	€ 3,00
Portion Sahne	€ 1,30

Allergene und Zusatzstoffe bei nichtgekennzeichneten Speisen bitte beim hauptamtlichen Personal erfragen.

LUST AUF WAS KALTES?

Hausgemachter Eisgenuss – handwerklich hergestellt vom Eiswürfel Waschleithe

Eine Kugel Eis nach Wahl ^(G,F) Vanille, Schoko, Pfirsich, Himbeer, Buttermilch, Buttercaramell	€ 1,60
Milchshake ^(F) mit 2 Kugeln Eis Ihrer Wahl	€ 4,50
Eiskaffee „Cold Brew“ ^(12,F) kalt gebrühter Kaffee, dadurch mild und bekömmlich, 1 Kugel Eis, Sahne	€ 5,20
Eisschokolade ^(F) 1 Kugel Eis und Sahne	€ 5,20
Kinderbecher „Biene“ ^(G,F,1) Schoko- und Vanilleeis, Smarties, bunte Streusel, Sahne	€ 5,00
Eisbecher „Fruchtiger Genuss“ Pfirsich-, Himbeer- und Buttermilcheis, Obstsalat, Sahne, fruchtige Dessertsauce	€ 8,00
Eisbecher „Süße Verführung“ ^(1,2,G) Schoko-, Vanille- und Buttercaramelleis, Sahne, Caramell- und Schokoladensauce	€ 7,00

Legende Zusatzstoffe und Allergene

1 Farbstoff	A Gluten
2 Konservierungsstoff	B Krebstiere
3 Antioxidationsmittel	C Eier
4 Geschmacksverstärker	D Fische
5 geschwefelt	E Erdnüsse
6 geschwärzt	F Soja
7 gewachst	G Milch
8 mit Phosphat	H Laktose
9 Süßungsmittel	I Schalenfrüchte
10 enthält ein Phenylalaninquelle	J Sellerie
11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	K Senf
12 koffeinhaltig	L Sesam
13 chininhaltig	M Schwefeldioxid und Sulfide
	N Lupinen
	O Weichtiere
	P Mandeln
	Q Haselnüsse

Hinweis: Sehr geehrte Gäste, unsere sorgfältig hergestellten Gerichte können immer Spuren verschiedener kennzeichnungspflichtiger Allergene enthalten.