

CAFÉ

# *Sieben Sachen*



Speisen und Getränke



# Schön, dass du da bist!

Willkommen im Café Sieben Sachen – einem Ort voller Genuss, Handwerkskunst und einer Prise Kindheitserinnerung.

„Wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen“ – dieser bekannte Vers aus dem Kinderlied „Backe, backe Kuchen“ war unsere Inspiration. Denn wie im Lied braucht es für einen richtig guten Kuchen nicht nur die richtigen Zutaten, sondern auch die Liebe zum Backen. Für uns stehen diese „sieben Sachen“ sinnbildlich für das, was unsere Backkunst ausmacht: ausgewählte Zutaten, echtes Handwerk, Kreativität, Leidenschaft, Tradition, Neugier – und natürlich Liebe zum Detail.

Hinter dem Café stehen wir: Simone Vollmann, Meisterkonditorin, und Verena Vollmann, gelernte Konditorin. Mit unserem Handwerk möchten wir klassische Kuchen und Torten bewahren und sie gleichzeitig mit modernen Einflüssen und frischen Ideen neu interpretieren. So treffen altbewährte Rezepte auf überraschende Akzente – immer mit dem Ziel, dir etwas Besonderes auf den Teller zu bringen.

Neben unseren feinen Kuchen- und Tortenkreationen bieten wir auch frisch zubereitetes Frühstück sowie herzhafte Bauernschnitten – für alle, die es gern deftig mögen oder sich zwischendurch etwas Gutes gönnen möchten.

Lass dich verführen von unseren süßen Kreationen und genieße einen Moment voller Geschmack und Gemütlichkeit.

**Simone und Verena Vollmann**





# Frühstückskarte

(bis 12 Uhr)

## Süßes Frühstück <sup>(A1, G, 10, 14)</sup>

6,00 €

2 kleine Croissants, 1 Scheibe Blatz,  
Butter, Konfitüre, Nutella  
1 kleines Stück Rührkuchen

## Zwei halbe belegte Brötchen <sup>(A1, A4, G,)</sup>

+ Käse oder Aufschnitt pro Hälfte<sup>(G)</sup>

2,20 €

+ Räucherlachs pro Hälfte<sup>(D)</sup>

3,50 €

## Brötchen mit Butter und Rührei <sup>(A1, A4, G, C)</sup>

4,50 €

Rührei aus 2 Eiern, serviert mit Butter und  
einem Dinkelbrötchen

+ Bacon zum Rührei 1,80 €





### **Kleines Frühstück** <sup>(A4, A2, J, G, C, 8)</sup>

8,50 €

1 Dinkelbrötchen, 1 Scheibe Brot, Butter, Gouda, Fleischwurst

+Rührei von 2 Eiern<sup>(C)</sup> 2,80 €

+Bacon zum Rührei 1,80 €

### **Fitness-Frühstück** <sup>(A1,A2, A4, G, J, C, 14, 8)</sup>

13,50 €

1 Glas Orangensaft 0,1 l

1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Brot, Butter, Frischkäse, Putenbrust, Gouda, Joghurt mit Obstsalat, Rührei von 2 Eiern

+Räucherlachs <sup>(D)</sup> 4,20 €

+Bacon zum Rührei 1,80 €

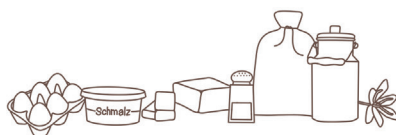
### **Großes Frühstück** <sup>(A1, A2, A4, G, C, J, 8, 10, 14)</sup>

16,30 €

1 Glas Orangensaft 0,1l, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Brot, 1 Croissant und 1 Scheibe Blatz, Butter, Gouda, Weichkäse, Frischkäse, Konfitüre, Tomate- Mozzarella, Obstsalat mit Joghurt Kochschinken, Fleischwurst, Rührei von 2 Eiern

+Räucherlachs <sup>(D)</sup> 4,20 €

+Bacon zum Rührei 1,80 €





# Bauernschnitten

(brauchen etwas Zeit)

„**Die Herbsüße**“ (A2, A4, G, H, K, 14) 9,50 €  
Hausgemachtes, rustikales Landbrot mit herzhaftem Rote-Beete-Aufstrich, verfeinert mit Frischkäse, würzigem Feta, gerösteten Cashews & Sesam, frischem Rucola und einem süß-herben Feige-Dattel-Balsamico.

„**Das Rührende**“ (A2, A4, C, J) 5,50 €  
Geröstetes Landbrot aus eigener Herstellung, getoppt mit Rührei und einem Beilagensalat  
+ Bacon zum Rührei 1,80 €

„**Der Deftige**“ (A2, A4, C, G, J, 8) 8,90 €  
Hausgemachtes, rustikales Dinkel-Landbrot mit feiner Remoulade, zwei Spiegeleiern und zartem gekochtem Schinken, Röstzwiebeln und einem kleinen Beilagensalat mit Honig -Senf Dressing





# Kleiner Mittagstisch

(von 12 - 17 Uhr)

**Mini Röstis mit Räucherlachs** (C,D,J,K,L,16) 13,90 €

3 knusprige Mini-Röstis mit Räucherlachs und cremigem Meerrettich-Frischkäse verfeinert mit Trüffelmayo, dazu selbstgemachter eingelegter Gurkensalat mit Dill,

**Bärlauchsuppe** (A2,A4,G,I) 7,50 €

Bärlauchsuppe mit Parmesanschaum

**Gemüselasagne** (A1,C,G,J) 12,90 €

Hausgemachte Lasagne mit Zucchini, Möhren und Auberginen, geschichtet mit feiner Béchamelsauce und überbackenem Käse, dazu einen Beilagensalat





# Süße Leckereien

## **Belgische Waffeln** (A1, C, G, 14)

(Samstag und Sonntag ab 13:00 bis 17:00 Uhr)

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| mit Puderzucker                    | 4,20 € |
| mit heißen Kirschen, Sahne         | 6,90 € |
| mit heißen Kirschen, Eis           | 7,20 € |
| mit heißen Kirschen, Eis und Sahne | 7,90 € |
| mit Eis                            | 5,50 € |
| mit Eis und Sahne                  | 5,90 € |

**Torten und Kuchen** (A1, C, G, H, 14) 4,20 €

**Törtchen** (A1, C, G, H, 14) 4,80 €

Täglich frisch gebacken und mit Liebe gemacht –  
welche Sorten heute auf euch warten, seht ihr in unserer Kuchentheke





# Getränkkarte

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Rösterei „Sieben Berge“

## Kaffeespezialitäten <sup>(G, 12, 13)</sup>

|  |               |
|--|---------------|
| Tasse Kaffee klein oder groß                                       | 3,30 € 4,40 € |
| Espresso   | 2,90 €        |
| Milchkaffee  | 3,80 €        |
| Cappuccino   | 3,80 €        |
| Latte Macchiato  | 3,80 €        |
| +Karamellsirup <sup>(10,12,13)</sup>                               | 0,60 €        |
| +Laktosefreie Milch <sup>(G)</sup> oder Hafermilch <sup>(A5)</sup> | 0,60 €        |
| +Entkoffeinierter Kaffee   | 0,50 €        |

Hausgemachter Ingwer-Zitronen Tee  
mit frischer Minze 5,20 €

## Tee von Ronnefeldt 4,50 €

|                    |  |
|--------------------|--|
| Sweet Ginger       | Ingwertee mit fruchtiger Apfelnote                   |
| Bio Morgentau      | Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack                 |
| Rooibos Vanilla    | Kräutertee mit Vanillegeschmack                      |
| Bio Bergkräuter    | Kräutertee in Bioqualität mit Melisse, Anis, Thymian |
| Red Berries        | Erdbeer-Himbeergeschmack                             |
| Classic Green      | Grüner Tee   |
| Englisch Breakfast | Schwarzer Tee  |
| Earl Grey          | Schwarz Tee mit Bergamotte                           |





### **Süße Spezialitäten (G)**

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Heiße Schokolade           | 3,30 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 4,00 € |

### **Erfrischungsgetränke**

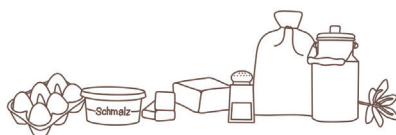
|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Wasser still oder Medium 0,25 l | 2,90 € |
| Wasser still oder Medium 0,75 l | 5,80 € |
| O-Saft 0,1 l (14)               | 1,80 € |

|  |        |
|--|--------|
| Fritz Bio-Apfelschorle 0,33 l (10, 14)   | 3,30 € |
| Fritz Bio-Traubenschorle 0,33 l (10, 14) | 3,30 € |
| Fritz-Bio-Rhabarber 0,33 l (10,14)       | 3,30 € |
| Fritz-Limo Zitrone 0,33 l (10, 14)       | 3,00 € |
| Fritz-Limo Orange 0,33 l (10, 14)        | 3,00 € |
| Fritz-Kola 0,33 l (10, 12, 13)           | 3,00 € |
| Fritz-Kola Light 0,33 l (9, 12, 13)      | 3,00 € |

### **Unsere hausgemachte Limonaden**

4,80 €

Gartenbriese - Birne, Pfirsich mit Honig  
Blütentraum - Mango-Zitrus mit Holunder





## Alkoholische Getränke

### Bier

Pils 0,33 l <sup>(L)</sup>

Radler alkoholfrei 0,33 l <sup>(L, 10)</sup>

Erdinger Weizen 0,5 l <sup>(L)</sup>

4,90 €

Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5 l <sup>(L)</sup>

4,90 €

### Secco

Secco Nobile - trocken, Weingut Zenz-Pohl <sup>(L)</sup>

4,50 €

Secco alkoholfrei - trocken, Weingut Zenz-Pohl <sup>(L)</sup>

4,50 €

### Aperitif

Aperol Spritz <sup>(11, 12, L)</sup>

7,50 €

### Alkoholfreie Aperitivo

8,50 €

Weißduftig - Wiesen Obst, Holunderblüte, Kräuter

Rosalie - Rhabarber, Apfelblüte

Rotduftig - Birne, rote Stachelbeere, Apfel

ViSecco - Trauben, Apfel, Birne, Pfirsich, Gewürze

### Wein 0,1l

Rose Blaufränkisch - halbtrocken, Weingut Reichardt<sup>(L)</sup>

4,80 €

Sauvignon Blanc - trocken, Biohof Pratsch <sup>(L)</sup>

5,30 €





# Frühstückstafel

## Ideal ab 6 Personen

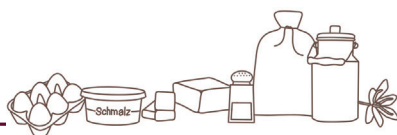
Für Gruppen, Familienfeiern oder gemütliche Runden bieten wir ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an, das direkt an den Tisch serviert wird.

Freuen Sie sich auf ein liebevoll zusammengestelltes Frühstück. Jede Person erhält ein Glas Orangensaft, eine Tasse frisch gebrühten Kaffee sowie einen Obstsalat mit Joghurt.

Dazu servieren wir eine Auswahl an feinem Wurst- und Käseaufschnitt, Butter und Marmelade, frisch zubereitetem Rührei, Frischkäse, knackiger Rohkost und Tomate-Mozzarella. Verschiedene Brötchen, unser hausgemachtes Brot sowie süße Brötchen und Croissant runden das Angebot ab.

Gern gehen wir auch auf besondere Wünsche ein, damit Ihr Frühstück genau so wird, wie Sie es sich vorstellen.

Der Preis pro Person beträgt 18,90 €.





## Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen A1, Roggen A2, Gerste A3, Dinkel A4, Hafer A5)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eiererzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Schalenfrüchte
- H (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite (bei >10 mg/kg oder l)
- M Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

## Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 Süßungsmittel
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11 chininhaltig
- 12 koffeinhaltig
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 geschwefelt (z. B. bei Trockenfrüchten)
- 15 Stabilisator
- 16 Säuerungsmittel
- 17 Säureregulator
- 18 Verdickungsmittel
- 19 Emulgator
- 20 modifizierte Stärke
- 21 Backtriebmittel
- 22 Trennmittel
- 23 Überzugsmittel

