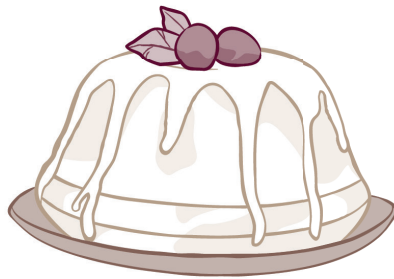


CAFÉ

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 (A, G, 10, 14)

4,50 €

1 Croissant, 1 Scheibe Blatz,
Butter, Konfitüre

Kleines Frühstück (A, G, C, 8)

8,50 €

1 Weizen- oder Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Brot,
Butter, Goudakäse, Wurst nach Wahl
(Kochschinken, Putenbrust, Fleischwurst)

Fitness-Frühstück (A, G, C, 14, 8)

12,50 €

1 Glas Orangensaft 0,1 l
1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Brot,
Butter, Frischkäse, Putenbrust, Goudakäse,
1 gekochtes Ei, Obstsalat mit Joghurt





Großes Frühstück (A, G, C, 8, 10, 14)

15,50 €

1 Glas Orangensaft 0,1l
1 Weizen- oder Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Brot, 1 Croissant
Butter, Frischkäse, Konfitüre, Goudakäse, Wurst nach Wahl
(Kochschinken, Putenbrust, Fleischwurst), Tomate-Mozzarella,
Rührei von 2 Eiern, Obstsalat mit Joghurt

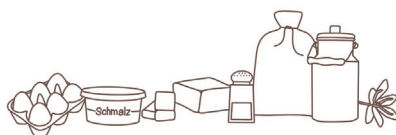
Kinder-Frühstück (A)

3,80 €

1 Weizenbrötchen,
Scheibe Käse oder Wurst
Rohkost, frisches Obst

Extras zum Frühstück

1 gekochtes Ei ^(C)	1,20 €
Rührei von 2 Eiern ^(C)	2,80 €
Rührei von 3 Eiern ^(C)	3,20 €
+ Speck ⁽⁸⁾	1,00 €





Bauernschnitten

„Die Herbsüße“ (A, G, H, K, 14)

9,50 €

Hausgemachtes, rustikales Landbrot mit herzhaftem Rote-Beete-Aufstrich, würzigem Feta, gerösteten Cashews & Sesam, frischem Rucola und einem süß-herben Feige-Dattel-Balsamico.

„Der Würzige“ (A, F, K, 14)

9,50 €

Hausgemachtes, rustikales Landbrot mit hausgemachtem Hummus, ofengerösteten Tomaten, Pinienkernen, karamellisiertem Sesam, frischem Rucola und einem Hauch Balsamicoglanz

„Die Sonnige“ (A, F, G, 14)

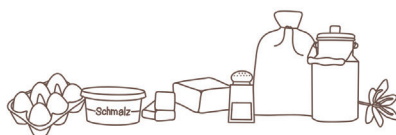
9,50 €

Hausgemachtes, rustikales Landbrot mit würzigem Ajvar, sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Feta, verfeinert mit Balsamico und frischem Basilikum

„Der Deftige“ (A, C, G, J, 8)

7,50 €

Hausgemachtes, rustikales Landbrot mit feiner Remoulade, zwei Spiegeleiern und zartem gekochtem Schinken





Süße Leckereien

Belgische Waffeln (A, C, G, 14)

(Samstag und Sonntag ab 12 Uhr)

mit Puderzucker	4,20 €
mit heißen Kirschen, Eis und Sahne	7,90 €

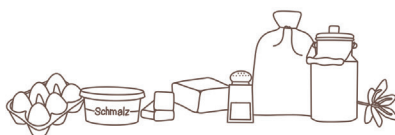
Torten und Kuchen (A, C, G, H, 14)

4,20 €

Törtchen (A, C, G, H, 14)

4,80 €

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





Getränkekarte

Kaffeespezialitäten ^(G, 12, 13)

Tasse Kaffee klein oder groß	3,00 € 4,40 €
Espresso	2,80 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Entkoffeinierter Kaffee ⁽¹²⁾	+ 0,50 €
Karamellsirup ^(10, 13)	+ 0,60 €
Laktosefreie Milch ^(G)	+ 0,60 €

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Rösterei „Sieben Berge“

Süße Spezialitäten ^(G)

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

Teespezialitäten

Tee von Ronnefeld	3,80 €
-------------------	--------

<i>Bio Morgentau</i>	<i>Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack</i>
<i>Rooibos Vanilla</i>	<i>Kräutertee mit Vanillegeschmack</i>
<i>Bio Bergkräuter</i>	<i>Kräutertee in Bioqualität mit Melisse, Anis, Thymian</i>
<i>Red Berries</i>	<i>Erdbeer-Himbeergeschmack</i>
<i>Classic Green Bio</i>	<i>Grüner Tee</i>
<i>Englisch Breakfast</i>	<i>Schwarzer Tee</i>
<i>Earl Grey</i>	<i>Schwarz Tee mit Bergamotte</i>
<i>Peppermint</i>	<i>Pfefferminztee</i>





Erfrischungsgetränke

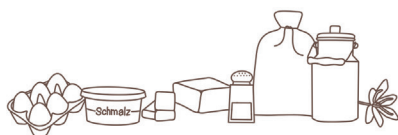
Wasser still oder medium 0,25 l	2,50 €
Wasser still oder medium 0,75 l	5,80 €
O-Saft 0,1 l ⁽¹⁴⁾	1,80 €
Fritz-spritz Bio-Apfelschorle, Bio-Traubenschorle 0,33 l ^(10, 14)	3,20 €
Fritz-limo Orange oder Zitrone 0,33 l ^(10, 14)	3,00 €
Fritz-Kola 0,33 l ^(10, 12, 13)	3,00 €
Fritz-Kola Light 0,33 l ^(9, 12, 13)	3,00 €

Alkoholische Getränke

Früh Kölsch 0,33 l ^(L)	3,00 €
Früh Radler 0,33 l ^(L, 10)	3,00 €
Erdinger Weizen 0,5 l ^(L)	4,80 €
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5 l ^(L)	4,80 €

Secco Nobile - trocken, Weingut Zenz-Pohl ^(L)	4,50 €
Secco alkoholfrei - trocken, Weingut Zenz-Pohl ^(L)	4,50 €
Aperol Spritz ^(11, 12, L)	7,50 €
ViSecco alkoholfrei	7,50 €

Weißwein 0,1l	
Rose Blaufränkisch - halbtrocken, Weingut Reichardt ^(L)	4,80 €
Grauburgunder - trocken, Weingut Zenz-Pohl ^(L) Sauvignon	4,80 €
Blanc - trocken, Biohof Pratsch ^(L)	5,30 €





Torten auf Bestellung & Feiern im Café

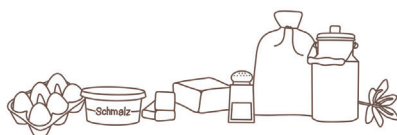
Unser kleines Café ist nicht nur ein Ort zum Genießen und Verweilen – wir machen auch eure Feste ein Stück süßer!

Ob Hochzeit, Kommunion, Taufe, Geburtstag oder ein anderer feierlicher Anlass – bei uns könnt ihr liebevoll hausgemachte Torten ganz nach euren Wünschen bestellen. Mit viel Herz, frischen Zutaten und einem Auge fürs Detail zaubern wir kleine Kunstwerke für euren großen Tag.

Und wenn ihr nicht nur unsere Torten, sondern gleich das ganze Café für eure Feier möchtet: Unser Raum steht euch exklusiv zur Verfügung! Feiert in gemütlicher Atmosphäre mit Charme – wir kümmern uns gern um das leibliche Wohl und die passenden süßen Highlights.

Sprecht uns einfach an –
wir freuen uns darauf, eure Feier mitzugestalten

Simone und Verena Vollmann





Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer)
- 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)
- H Schalenfrüchte
(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

