



*Speisekarte*



Seitdem ich 16 bin lies mich ein Wunsch nicht mehr los: ich wollte so gern ein Café eröffnen. So oft habe ich mir vorgestellt, wie alles auszusehen hat. Nun bin ich unendlich glücklich, diesen Traum real gemacht zu haben. Mit der Unterstützung meiner Familie und vielen lieben Freunden wurde nun alles real. **Erlebe mit mir, Evi,** einen kleinen Ausflug in unsere Dekowelt und lerne unsere einzigartigen Gerichte kennen. Was als kleines Projekt für die Gäste der **Parfümerie Thiemann** bei unseren Hausmessen begann, wurde jetzt zu etwas komplett Neuen! Wir starteten im Jahr 2016 mit unserer ersten Hausmesse in der Kaskade in Bautzen. In unseren Lagerflächen hatte ich die Möglichkeit ein wahres Dekowunderland zu schaffen. Die Aufregung war riesig, als wir die Pfor-

ten für die ersten Gäste öffneten. Ich war sehr gespannt, ob die Dekowelten ankamen und jeder Gast glücklich nach Hause geht. Schon damals gab es selbstgebackenen Kuchen, frischen Kaffee und leckere Snacks in unserer Kantine.

Mehrere Hausmessen vergingen. Ich lernte viele Leute kennen, besuchte Dekorationsmessen und langsam wurde die Nachfrage immer lauter: **Evi? Wann machst du endlich einen Laden damit auf?** Und so fing ich an zu planen. Eine aufregende Zeit später hat nun alles Form angenommen und ich bin mächtig stolz! **Ich bin dankbar für mein tolles Team, allen Freunde die mit angepackt haben und meiner Familie. Ohne euch wäre all das nicht möglich gewesen!**



## Salate

### Bunter vegetarischer Gartensalat

Frischer Blattsalat, Tomaten, Gurke, Mozzarella, Mais, gekochtes Ei, Kernemix

6,90€

### Bunter Gartensalat mit Hähnchen

Frischer Blattsalat, Tomaten, Gurke, Mozzarella, Mais, Kernemix, gekochtes Ei, gebratene Hähnchenbrust

8,90€

### Glasnudelsalat

Exotische Glasnudeln mit Gurke, Salat und thailändischen Kokosdressing mit Erdnüssen

5,90€

#### Dazu wählen Sie:

**Dressing:** Mangodressing  
Himbeerdressing  
Crema Di Balsamico  
thailändisches -  
Kokosdressing (N)



*Bitte beachten Sie unser  
Tagesangebot!*

## Eisvariationen

### Schwedeneisbecher (G,6,2)

3 Kugeln Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne  
7,90€

### Krokant Eisbecher (G,1,2)

2 Kugeln Eis, Krokant, Sahne, Caramelsoße  
7,90€



### Eis mit heißen Himbeeren (G)

2 Kugeln Eis, heiße Himbeeren und Sahne  
7,90€

### Schwarzwälder Eisvariation (G,1)

3 Kugeln Eis, Schattenmorellen,  
Kirschwasser und Sahne  
7,90€

### Mango Eisbecher (G,1)

2 Kugeln Eis, Mangosoße und Sahne  
5,90€



### Großer Eisbecher der Saison (G)

3 Kugeln Eis, frische Früchte der Saison und Sahne  
8,50€

### Kleiner Eisbecher der Saison (G)

1 Kugel Eis, frische Früchte der Saison und Sahne  
4,90€





# Bubblewaffel



## **Klassische Bubblewaffel** (A1,C,G)

Mit Puderzucker & einer Kugel Eis

**4,90€**

## **Bananasplit Bubblewaffel** (A1,C,G,1,2)

Banane, Nuss-Nougat-Creme, eine Kugel Eis, Sahne & Schokosoße

**7,90€**

## **Erdbeertraum Bubblewaffel** (A1,C,G,1,2)

hausgemachte Erdbeergrütze, eine Kugel Eis, Sahne & weiße Schokolade

**7,90€**

## **Obsttiger Bubblewaffel** (A1,C,G,1,2)

frisches Obst der Saison, Mangosoße, eine Kugel Eis & Sahne

**8,90€**



# Japanische Crepes

Unsere japanischen Crepes werden traditionell kalt serviert.

## Schinkencrepe (2,2,8,G,A1,C)

gekochter Schinken, Gouda, Salat & hausgemachtes Joghurt-Kräuter Dressing

7,90€

## Capresecrepe (G,A1,C)

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, hausgemachtes Pesto & Balsamico

7,90€

## Lachscrepe (G,A1,2,D,C)

geräucherter Lachs, Hüttenkäse, Salat, Meerrettich & hausgemachtes Zitronen-Honig Dressing

8,90€



## Hähnchencrepe (G,A1,C,1)

gebratenes Hähnchen, Käse, Salat & Zitronen-Honig Dressing

8,50€

## Bananen-Karamellcrepe (A1,C,G,1,2)

Banane, Honig, Haselnusskrokant, Karamellsauce und Sahne

8,90€



## Erdbeercrepe (A1,C,G,1,2)

hausgemachte Erdbeergrütze, weiße Schokocreme, eine Kugel Vanilleeis & Sahne

7,90€

## Französischer Crepe (A1,C,G,1,2)

Apfelmus, Schlagsahne, Zucker & Zimt.

4,90€



# Unsere selbstgemachten Beachten Sie auch

# Kuchenkreationen unser Tagesangebot



*Magdalena*  
Brownie, Kirschgrütze



*Evelyn*  
Pistazienbiskuit, Mango



*Annemarie*  
Mürbeteig, Zitrone



*Viktoria*  
Sacherboden, Schokolade



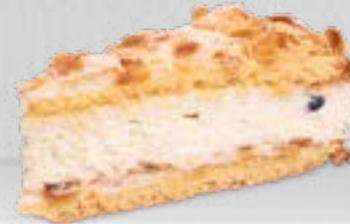
*Törtchen des Monats*



*Lieselotte*  
Windbeutel, Erdbeeren



*Krokantkuchen*  
Schokobiskuit, Haselnuss



*Himmelskuchen*  
Mandel, Baiser, Blaubeeren



*Buttermilch-Torte*  
Mandel, Baiser



*Nach Art  
Donauer Welle*



*veganer Zupfkuchen*



*Rosamunde*  
Macaron, Himbeeren, Litschi



*Schmand-Streusel*



## Macarons

Unsere Macarons werden von unserer Patisseurin selbst hergestellt. Jeden Monat überraschen wir Sie mit einer neuen Kreation. Fragen Sie nach dem Macaron des Monats.

**Macaron, to go**

je **1,90€**

**Macarons im Café**

je **2,20€**

## Kaffeespezialitäten

Nehmen Sie sich Zeit für Ihren Kaffee. Alle unsere Kaffees werden mit edlen Bohnen im Siebträger frisch zubereitet. Sie sind magenschonend & besonders aromatisch. Sprechen Sie uns darauf an.



**Kaffee klein/groß**

**2,50€/3,50€**

**Espresso/doppelter Espresso**

**2,90€/3,90€**

**Milchkaffee**

**3,50€**

**Cappuccino**

**3,50€**

**Latte Macchiato/wahlweise mit weißer Schokolade**

**3,50€/4,50€**

**Pharisäer, Kaffee, Überseerum & Schlagsahne**

**5,90€**

**Omas Lieblingskaffee, Latte Macchiato mit Eierlikör**

**3,50€**

**Strawberry Macchiato, weiße Schokolade, Erdbeergeschmack, Espresso**

**5,90€**

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Kaffeespezialität mit Hafer-, Soja- oder lactosefreier-Milch zu. **Aufpreis: 0,50€**



## Heisse Schokolade

Weißer Schokolade	2,90€
Vollmilchschokolade	2,90€
Dunkle Schokolade	2,90€
wahlweise mit Rum, Amaretto oder Eierlikör	+2,00€
gern auch mit Sahne	+0,50€

## Milchshakes

Milchshakes nach Tagesangebot	4,90€
-------------------------------	-------



## Eiskaffee & Eisschokolade



<b>Evis Eiskaffee</b> mit einer Kugel Eis und Schlagsahne	4,00€
<b>Evis Eisschokolade</b> mit einer Kugel Eis und Schlagsahne	4,00€
<b>Alfogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,00€

## Teekännchen

<b>Detoxicum – Grüntee aromatisiert</b> Grüntee mit Ingwer-Zitrone-Mate & Löwenzahn	3,40€
<b>Earl Greys Eternity – Schwarztee aromatisiert</b> Schwarztee mit Bergamotte	3,40€
<b>Ruby Mentha – Kräutertee aromatisiert</b> Kräutermischung mit Erdbeere und Minze	3,40€
<b>Intensium – Früchtetee aromatisiert</b> Gojibeeren, Birnen und Melone	3,40€
<b>Inteamus Camillus – Kräutertee mit Kamille</b> Kamille mit Ingwer, Zitrone und Verbene	3,40€
<b>Ultima Mentha – Kräutertee mit Pfefferminze</b> Pfefferminze mit Silberlinde & Zitronengras	3,40€

Zu all unseren Kaffeespezialität können Sie Monin Sirup in folgenden Geschmacksrichtungen auswählen.

<b>Vanille, Karamell, Kokos oder Haselnuss</b>	je 0,50€
--	----------

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (0,33l)	3,50€
Coca Cola light (0,33l)	3,50€
Lichtenauer Tonicwater (0,20l)	2,50€
Lichtenauer Ginger Ale (0,20l)	2,50€
Lichtenauer Bitterlemon (0,20l)	2,50€
Mineralwasser still, medium oder spritzig (0,25l)	2,50€
Oppacher Mineralwasser classic (0,50l)	4,50€

## Saft

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft, Rhabarbersaft, Mangosaft, Maracujasaft (0,20l)	2,90€
Saftschorle (0,30l) nach Wahl	3,50€

## hausgemachte Limonaden

Beerige Limonade (0,50l)	4,90€
Exotic Limonade (0,50l)	4,90€



## Flaschenbiere

Feldschlößchen Pils (0,33l)	2,50€
Feldschlößchen Radler Naturtrüb (0,33l)	2,50€
Feldschlößchen Pils alkoholfrei (0,33l)	2,50€
Franziskaner Hefe hell (0,33l)	2,50€

## Cocktails alkoholfrei

### Freshmaker

Limette, Limejuice, Rohrzucker, Minze,  
auf Wunsch mit: Gingerale, Bitterlemon, Tonic  
5,50€

### Mango-Kiss

Mangosaft, Monin-Falernum, Basilikum,  
Balsamico Creme  
5,50€



## alkoholische Cocktails

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

### Goldregen

Limette, Rohrzucker, Aperol,  
Maracujasaft, Mineralwasser  
6,50€



## alkoholische Cocktails

### Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Waldbeeren

5,90€

### Lillet Buck

Lillet Blanc, Ginger Ale, Limettensaft & Limette

5,90€

### Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonicwater, Gurkenscheibe, Erdbeere & Minze

5,90€



## Unser Hauswein

### Mönchsklause Müller Thorgau (Weißwein)

Milder und wenig säurehaltiger Weißwein aus Rheinhessen

Schoppen (0,20l) 4,90€

Schoppen (0,50l) 9,90€

Weinschorle (0,50l) 3,90€

## Rotwein

Nach Angebot.

## Unser Roséwein

### Jeanjean Grenache Rosé (Südfrankreich)

Trockener fruchtiger Roséwein der durch Noten von Erdbeeren und Johannisbeeren frisch und ausgewogen schmeckt.

Mini Carafe (0,25l) 5,90€

Maxi Carafe (0,75l) 15,90€

## Unser Schaumwein

### Sechs Städte Sekt Bernard Massard (Trier)

Trockener & halbtrockener Sechs Städte Sekt mit Tradition

Piccolo (0,20l) 4,90€

Prosecco (0,20l) 3,90€



## *Inhaltsstoffe und Allergene*

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 13 gewachst, A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H Schalenfrüchte, I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, I Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse