



Café im Grünen

NACHHALTIG - KLIMAFREUNDLICH - FAIR



SPEISEKARTE

CAFÉ IM GRÜNEN

SPEISEKARTE

ÜBER UNS

Unser Name ist Programm – wir laden ein zu einer erholsamen Auszeit hier im schönen Silberbachtal – gleichzeitig wollen wir mit unserem Angebot grüne, nachhaltige Akzente setzen.

BONUS

für klimafreundliche Mobilität

Unseren Kunden die mit dem Fahrrad oder zu Fuß zu uns kommen, gewähren wir einen Rabatt von 5% auf Speisen und Getränke.



CAFÉ IM GRÜNEN

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

	<u>KLEIN / GROSS</u>
Kaffee crema	2,00€ / 2,80€
Cappuccino	2,20€ / 3,00€
Milchkaffee	3,00€
Latte Macchiato	3,00€
Espresso	1,80€ / 2,20€
Espresso Macchiato	2,20€ / 2,70€
Getreidekaffee	2,00€ / 2,80€
Getreide- Milchkaffee mit Kuh- oder Pflanzen-Milch	3,00€

Slokoffie: klimaneutral transportierter
Bio-Kaffe/-espresso - pro Tasse 0,50€ Aufpreis

SCHOKOLADIGES

Heiße Schokolade	2,80€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20€

TEES

Darjeeling	2,80€
Assam	
Grüntee	
Früchtetee	
Kräutertee (saisonal mit frischen Kräutern unseres Gartens z.B. Minze, Salbei, Lavendel)	





CAFÉ IM GRÜNEN

KALTE GETRÄNKE

Heimische Säfte 0,25L / 0,5L

Apfelsaft 2,20€ / 4,00€

Rhabarbersaft 2,20€ / 4,00€

Johannisbeersaft 2,20€ / 4,00€

Sauerkirschsafft 2,20€ / 4,00€

Himbeer / rote Johannisbeere 2,20€ / 4,00€

als Schorle 2,00€ / 3,80€

Wasser

Mineralwasser „Bad Meinberger“ 1,80€
„Medium“, „Classic“

alkoholfreies Bier

Schankbier 0,5l 3,80€

Hefeweizen 0,5l 3,80€

Radler 0,33l 2,80€



CAFÉ IM GRÜNEN

SÜSSES UND HERZHAFTES

KUCHEN- UND TORTENSPEZIALITÄTEN

Alle Kuchen- und Tortenspezialitäten stellen wir frisch für Sie her. Sie sind vollwertig, vegetarisch oder vegan, zum Teil auch glutenfrei. Das wechselnde Angebot können Sie unserem Aushang entnehmen.

TO GOOD TO GO SPEISEN AUS GERETTETEN LEBENMITTELN (TEILWEISE)

Je nachdem was die Marktauswahl der geretteten Lebensmittel der jeweiligen Woche bietet, befindet sich eine Auswahl herzhafter kleinerer Gerichte und Salate auf unserer Speisekarte.

Auch dieses Angebot können Sie dem Aushang entnehmen





CAFÉ IM GRÜNEN

KONZEPT

Das Konzept des Angebots im Cafe im Grünen orientiert sich an der Philosophie der klimafreundlichen Küche. In der klimafreundlichen Küche ist die Zutatenliste saisonal, regional und aus Bio-Anbau. Tierische Produkte werden von pflanzlichen ergänzt. Wir bringen Kuchen, Desserts und Salate auf den Tisch. Die Verarbeitung ist ehrlich und unkompliziert – Qualität überzeugt. Wir überraschen mit neuen Geschmackserlebnissen, bei denen schon auch mal die Wildkräuter von der Wiese auf dem Teller landen. Kaffees und Tees beziehen wir aus fairem Handel. Säfte stammen aus eigener Produktion von heimischen Streuobstwiesen der Lebenshilfe Detmold. Wo möglich versuchen wir Müll zu vermeiden.

Gegen die Verschwendung...

Sicherlich werden auch mal krumme Gurken auf unseren Tellern landen – Lebensmittel, die im Handel aussortiert werden würden, bekommen bei uns eine Chance. Genauso hat unsere Einrichtung ihre Geschichte – Tische und Stühle stammen von einem Gutshof an der Ostseeküste, die Textilien fristeten in unseren Wäscheschränken als Bettwäsche ihr Dasein, Geschirr mit grünem Rand gab es bei befreundeten Gastronomen in Hülle und Fülle zu verschenken. Alles zu schade zum wegwerfen – wir hoffen, Sie haben an der kreativen Wiederverwertung genauso viel Freude wie wir...

Café im Grünen
Schnatweg 51
32805, Horn - Bad Meinberg
www.cafeimgruenen.com

