

*Unser Angebot
vor Ort in Bad Saarow*



Espresso

Espresso

Espresso macchiato

Espresso con panna
Espresso mit Schlagsahne

Doppio
Doppelter Espresso

Doppio Macchiato

Doppio con Panna
Doppelter Espresso mit Schlagsahne

Doppio Schokolade
Doppelter Espresso mit Zartbitterschokolade

Doppio Vanille
Doppelter Espresso mit Vanillesauce und Schlagsahne

Ristretto
verkürzter Espresso

Lungo
verlängerter Espresso

Bicerin
1/3 Kakao, 1/3 Espresso, 1/3 Schlagsahne

Espresso coretto »korrigierter Espresso«
Espresso mit einem Schuss Grappa oder Sambuca



Espresso – Spezialitäten



Latte Macchiato

Latte Macchiato black and white
Mit weißer und dunkler Schokoladensauce

Latte Macchiato aromatisiert
Wahlweise: Haselnuss, Karamell, Vanille, Zimt, Minze, Kokos

Cappuccino

Kapuziner
Cappuccino mit Schlagsahne

Cappuccino aromatisiert
Wahlweise: Haselnuss, Karamell, Vanille, Zimt, Minze, Kokos

Café latte
Italienische Art des Milchkaffees, 1 Teil Espresso und 2 Teile Milch

Café au lait
Milchkaffee aus Frankreich, halb Filterkaffee und halb Milch

French Mocca
Zartbitter Trinkschokolade zur Hälfte mit kräftig würzigem Espresso aufgegossen

MinzFrench Mocca
Zartbitter Trinkschokolade zur Hälfte mit würzigem Espresso aufgegossen und Minzaroma

WhiteFrench Mocca
Weißer Trinkschokolade zur Hälfte mit würzigem Espresso aufgegossen

Extra Espresso

Kaffee-Spezialitäten

Mit Alkohol

Latte Macchiato Baileys

Cappuccino Baileys

Irish Coffee

Irish Whisky, Rohrzucker in einer Tasse Kaffee mit Sahnehäubchen

Maria Theresia

Cointreau in einer Tasse Kaffee mit Sahnehäubchen

Amaretto Mafioso

Amarettolikör in einer Tasse Kaffee , Rohrzucker, Sahnehäubchen

Pharisäer

Rum, Rohrzucker in einer Tasse Kaffee mit Sahnehäubchen

Russischer Kaffee

Wodka, Rohrzucker in einer starken Tasse Kaffee mit einem Schluck Kondensmilch

Café Amsterdam

Eierlikör in einer Tasse Kaffee, Schlagsahne

Café Mexicano

Kaffeelikör, Bitterschokolade in einer Tasse Kaffee, Schlagsahne



Trink – Schokolade

Aus echter Schokolade zubereitet



Trinkschokolade – Zartbitter

Michel Cluizel KAYAMBE NOIR 72% Kakao



Italienische Trinkschokolade – Zartbitter

dick, lecker und Bio DE-Öko 044

Trinkschokolade – Vollmilch

Michel Cluizel KAYAMBE LAIT 45% Kakao

Trinkschokolade – Weiß

Michel Cluizel ELIANZA IVOIRE

Trinkschokolade – Vegan

Vollmilch mit Sojamilch, Fairtrade und Bio

Nougatschokolade

Fairtrade und Bio



Kindertrinkschokolade

Marshmellowtrinkschokolade

After 8 – Trinkschokolade

Zartbitterschokolade 72 % und Minzaroma

Chilli Schokolade

Zartbitterschokolade 72 %, mit leichter Chillinote

Kokos Trinkschokolade

Vollmilchschokolade und Kokosflocken

Weißer Zimtschokolade

Weißer Schokolade mit Zimt

Weißer Minzschokolade

Weißer Schokolade mit Minzaroma

Trink – Schokolade

Mit Alkohol

Russische Schokolade

Mit Vodka

Holländische Schokolade

Mit Eierlikör

Jamaikanische Schokolade

Mit Jamaica Rum

Französische Schokolade

Mit Cointreau

Irische Schokolade

Mit Baileys



Tiger Chai Latte Original

Vanilla Chai Latte

Cinnamon Chai Latte Zimt

Mango Chai Latte



Unsere Teesorten

lose, im Edelstahlsieb, per Hand aufgebrüht

Schwarzer Tee

Assam Mangalam FTGFOP1

lieblich-malzig

Ceylon FOP Special Ratnapura

malzig-würzig

Darjeeling FTGFOP1(S) MAKAIBARI

BIO, weich

Darjeeling Earl Grey Superior

Grüner Tee

China New Spring

blumige Note

Japan Sencha FUKUJYU

kräftig

Feiner China Jasmin Tee

BIO, leicht fruchtig

Grüner Sencha

Orange, Maracuja, Cranberry, Rose

Früchtetee

Waldbeere, Pflaume, Flieder, Kirsch, Kiwi, Kokos

Rotbuschtee Pur

Vanille, Orange, Minze, Blutorange, Heidelbeere

Kräutertee

Zitronengras, Ingwer, Fenchel,

Kamille, Anis, Honig, Blume

Zum richtig Aufwärmen

Rotbuschtee mit Chilli – Kirsch

Der echte Chai Latte

Schwarzer Gewürztee

mit Milch und Honig

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner still

Gerolsteiner Classic

Kirschsft

Bananensaft

Apfelsaft

Orangensaft

KiBa

Kirsch- und Bananensaft gemixt



Apfelschorle Bio,
naturtrüb

Zitronenlimo Bio,
naturtrüb

Aperitif

Aperol Sprizz

Hugo

Prosecco

Sekt

Champagner

Wein

Rotwein / Weißwein (trocken)
wechselndes Angebot

Rotwein / Weißwein (lieblich)
wechselndes Angebot

Strudel

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfelstrudel mit Vanilleeis *

Quarkstrudel mit Vanillesauce

Quarkstrudel mit Vanilleeis *

Apfelstrudel Vegan

Belgische Waffeln

mit

heißen Kirschen und Vanilleeis*

heißen Heidelbeeren und Vanilleeis*

Apfelmus und Vanilleeis*

Banane, Nutella und Vanilleeis*

Banane, Erdnussbutter und Vanilleeis

Nutella und Vanilleeis*

Erdnussbutter und Vanilleeis*

Zucker und Zimt

Kinderschokolade und Vanilleeis*

Vanilleeis* und Eierlikör

Zu allen Waffeln und Strudeln servieren wir eine Portion frische Schlagsahne

Wir freuen uns auf Sie.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Aus Berlin kommend fahren Sie mit der RE 1 in Richtung Frankfurt (Oder) bis zum Bahnhof Fürstenwalde. Dort steigen Sie in die Regionalbahn (OE 36) um und fahren bis Bahnhof Bad Saarow. Die Straße am Kreisverkehr überqueren und links halten als nächstes rechts in den Verkehrsberuhigten Bereich einbiegen, die leuchtenden orangefarbenen Sonnenschirme oder der unglabliche Kaffeeduft helfen Ihnen den Weg zu finden.

Anreise mit dem Auto bis ins Parkhaus

Mit dem Auto von der Autobahn A 12 – aus Berlin oder Frankfurt (Oder) kommend – verlassen Sie die Autobahn an der Ausfahrt Fürstenwalde (West) und fahren in Richtung Bad Saarow. An der Abfahrt unmittelbar nachdem Sie Petersdorf durchfahren haben, halten Sie sich links und erreichen nach ca. 2 km Bad Saarow. Den Kreisverkehr verlassen Sie an der zweiten Ausfahrt, fahren an den Supermärkten vorbei und erreichen links den Parkplatz und unmittelbar danach das kostenfreie Parkhaus. Zu uns gelangen Sie bequem zu Fuß über den Zebrastreifen zur Seestraße.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 10 – 19 Uhr

Sonntag: 13 – 18 Uhr

