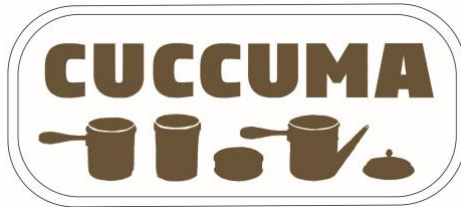


Unsere Sommerspezialitäten

Lavendel – Limonade hausgemacht – mit herber Zitrone und zartem Lavendel	0,4l	5,50
Lemon Squash herrlich erfrischend – spritzige Zitrone mit Eis und perlendem Wasser	0,4l	5,50
Hausgemachter Eistee frischer Tee mit spritziger Zitrone und Minze	0,4l	5,50
Diabolo menthe spritzige Zitronenlimonade mit einem Hauch kühlender Minze	0,4l	5,50
Espresso Tonic Espresso mit Limette und Tonic Water – belebender Genuss auf Eis	0,4l	5,90

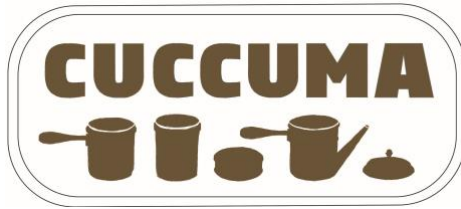
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Unsere Sommerspezialitäten

Eiscafé Veneziano		6,90
gekühlter Kaffee mit cremigem Vanilleeis und Sahnehaube		
Iced Latte	0,4l	5,50
Doppelter Espresso trifft kalte cremige Milch – gerne mit Fruchtpüree		
Matcha Iced Latte	0,4l	5,90
Ceremonial Matcha – cremige Milch – gerne mit Fruchtpüree		
Ube Iced Latte	0,4l	5,90
Farbe trifft Geschmack – mehr als eine Versuchung! Dezent nussig mit einem Hauch von Vanille – gerne mit Fruchtpüree		
+ Blaubeerpüree		0,90
+ Erdbeerpüree		0,90
+ Passionsfruchtpüree		0,90

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Spezialitäten mit Schuss & ohne Alkohol geht's auch

Aperol Spritz 8,50

Italienischer Klassiker aus Aperol und Prosecco,
garniert mit Orange
– auch alkoholfrei

Lemon Spritz 8,50

Limoncello und Prosecco, garniert mit Zitrone
und Minze
– auch alkoholfrei

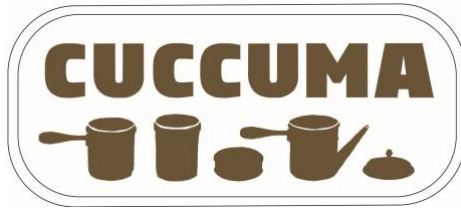
Ginger Spritz 8,50

Ingwer, Crodino und Prosecco, garniert mit Orange
– auch alkoholfrei

Gin Tonic 8,90

Ahrensburger Gin, kombiniert mit feinem Tonic Water
und frischer Gurke
– auch alkoholfrei

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!

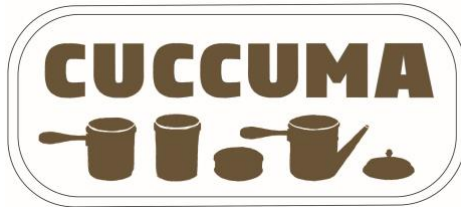


Kaffee

auch koffeinfrei

	normal groß
Espresso	2,90
Espresso macchiato	3,20
Espresso doppio	3,90
Cortado	3,40
Cafe Crema	3,50 4,20
Americano	3,50 4,20
Filterkaffee	3,50 4,20
Becher Kaffee	4,20
Cappuccino	3,90 4,90
Cappuccino superiore – in der Schale	6,90
Flat White	4,40
Latte macchiato	4,90
Caffé Latte	5,50
+ Amaretto oder Baileys	2,90
+ Karamellsirup	0,60
+ Vanillesirup	0,60
+ Haselnusssirup	0,60

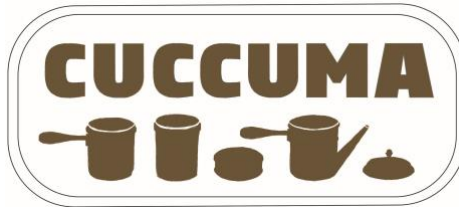
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Kaffeespezialitäten

Stempelkaffee French Press – 2 Tassen	5,90
Chaipresso Chai Latte mit einem Shot Espresso	5,90
Moccaccino dunkler Kakao mit einem Shot Espresso	5,90
Kaffee Touareg eigentlich ein Latte Macchiato – mit kühlender Minze	5,90
Café Cortado leche y leche klein, schwarz, mit süßer Milch und Milchschaum	3,90
Kaffee Vietnam tropfenweise – ein Genuss mit süßer Milch	4,90

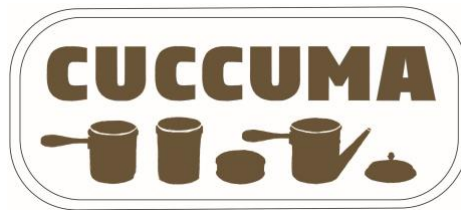
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Kaltgetränke

Mineralwasser 0,25l 0,75l feinperlig – still	2,90 5,90
Fritz 0,2l Kola – Kola zuckerfrei	3,50
Saftschorle 0,25l 0,5l halb halb Rhabarber – Maracuja - Johannisbeere - Apfel	3,80 5,50
Orangensaft 0,2l frisch gepresst	5,90
Cranberry Muttersaftschorle 0,5l naturl belassen – erfrischend und feinherb	5,90
Ingwer – Shot 2cl Ingwer – Shot – pur, scharf, belebend	2,90

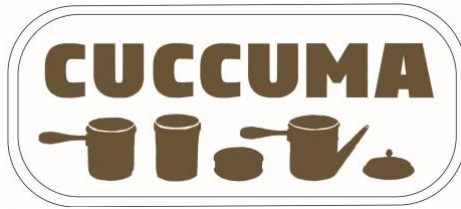
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Tee

Frischer Minztee	4,20
Frischer Ingwertee	4,20
Frischer Minze-Ingwer-Tee	4,50
Diverse lose Tees	4,20
Schwarztee - Earl Grey – Grüntee – Früchte – Kräuter – Blüte – Rooibos	
Matcha Latte	5,90
Ceremonial Matcha – fein aufgeschäumte Milch	
Chai Latte – David Rio	5,50
Spice – Vanilla decaf – White Shark – gerne auch auf Eis	
Goldene Milch	5,50
geschäumte Milch mit Kurkuma-Gewürzmischung – koffeinfrei belebend	
Kakao aus belgischer Schokolade	4,90
Vollmilch – Zartbitter – Weiß	
+ Sahne	1,50
+ Honig	0,60
+ Baileys oder Amaretto	2,90

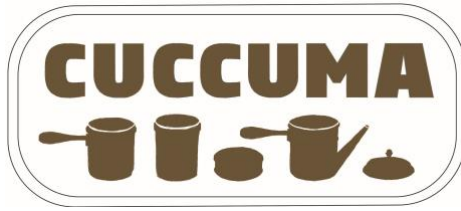
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Alkoholisches

Wein rot weiß – unsere Hausmarke – in Kooperation mit 20wines	0,2l	8,90
Weinschorle – gerne auch auf Eis	0,2l	7,90
Prosecco	0,1l	5,50
Pils auch alkoholfrei	0,33l	4,90
Alsterwasser auch alkoholfrei	0,4l	4,90
Hefeweizen auch alkoholfrei	0,5l	5,50
Baileys auf Eis oder pur	4cl	4,60
Kümmel hausgemacht für Ahrensburg	2cl	3,90
Grappa italienischer Tresterbrand – im Holzfass gereift – weich und aromatisch	2cl	4,60

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Frühstück

Bis 13 Uhr

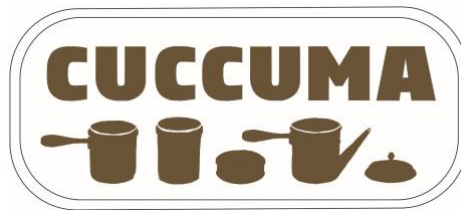
Sie haben eine Allergie oder mögen etwas nicht?
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie
uns bitte an!

Die Zutaten unserer Speisen können variieren.

Unsere Frühstücksangebote gibt es auf Wunsch auch mit
unserem hausgebackenen glutenfreien Brot!

Sie möchten vegan frühstücken? Speisen mit diesem
Zeichen  sind auch vegan möglich. Bitte sagen Sie uns
Bescheid.

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Frühstück

Das Vegetarische  **13,90**

2x hausgemachter Dip, Avocado, frisches Obst,
Butter

Das mit Schinken **13,90**

Serrano Schinken, Salami, Hartkäse,
hausgemachter Dip, Butter

Das mit Käse **13,90**

Hartkäse, Weichkäse, Mozzarella,
hausgemachter Dip, Butter

Das für Viele – ab 2 Personen  **Pro Person 17,90**

Serrano Schinken, Salami, Hartkäse, Weichkäse, Mozzarella,
hausgemachter Dip, frisches Obst, Marmelade, Butter

**Wir reichen zu jedem Frühstück zwei Brötchen und eine
Scheibe von unserem Landbrot**

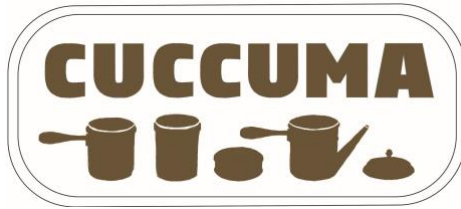
Das süße Frühstück  **13,90**

Brötchen, Croissant, zweimal süßer Aufstrich,
Joghurt mit Fruchtmus, süßes Teilchen,
frisches Obst, Butter,

Orangensaft – frisch gepresst **0,2l 5,90**

Prosecco **0,1l 5,50**

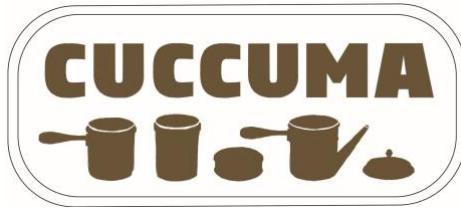
**Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!**



Sie möchten Ihr Frühstück ergänzen? Gern!

Butter	0,90
Hausgemachter Dip 🌿	2,20
Portion Käse (weich oder hart)	2,40
Portion Serrano Schinken	2,90
Portion Salami	2,50
Obstsalat	3,90
Honig	1,90
Marmelade	0,80
Brötchen	1,60
Croissant	2,90
Portion Brot	1,50
Halbe Avocado	2,90
Pochiertes Ei	2,90

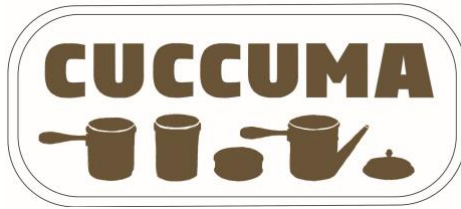
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Brotliches

Das Avocadobrot 	14,90
Landbrot mit Salat, Avocado und pochiertem Ei	
Das Italienische	13,90
Landbrot mit Salat, Tomate, Mozzarella, Pesto und Basilikum	
Das Französische	13,90
Landbrot mit Camembert, Preiselbeeren und frischen Früchten	
Das Spanische	14,90
Landbrot mit Serrano Schinken, Tomaten, Olivenöl und frischem Pfeffer	
Das Rote-Bete-Brot	13,90
Landbrot mit roter Bete, Schafskäse und Sprossen	

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Eierspeisen

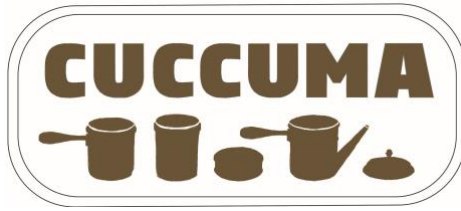
- Omelette mit Kräutern und Gemüse
- Rührei mit Kräutern
- Spiegelei

ohne Kräuter und Gemüse geht es natürlich auch

normal (2 Eier)	8,50
maxi (3 Eier)	9,90
mit Käse	+ 1,90
mit gebratenem Bacon	+ 2,90

Zu jeder dieser Varianten reichen wir eine
Scheibe von unserem Landbrot

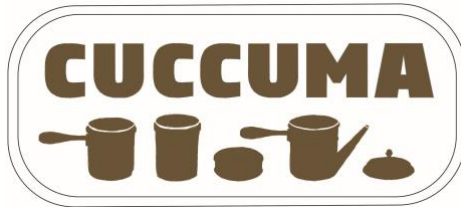
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Gemixt je nach Angebot und Saison

Smoothie des Tages 0,4l	6,90
Porridge 	9,90
mit frischen Früchten, Toppings und Fruchtputee	
Frische hausgemachte Waffeln	8,90
mit viel frischem Obst	
+ Sahne	1,50
Warme Pancakes	9,90
3 Pancakes mit Ahornsirup und Banane	
+ Sahne	1,50

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!

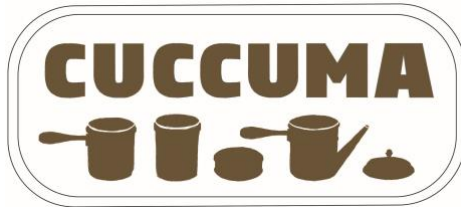


Cremiger Joghurt – auch mit Sojaghurt

normal ca. 250 ml – groß ca. 350 ml

	250 ml	350 ml
mit hausgemachtem Granola	5,40	8,90
mit frischen Früchten	5,40	8,90
mit karamellisierten Nüssen und Honig	5,90	9,40
+ Mangopüree		1,90
+ hausgemachtes Granola		2,40
+ karamellierte Nüsse		2,90

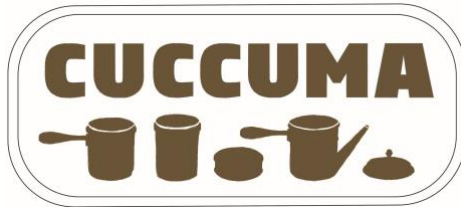
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Waffeln - hausgemacht und warm

Mit Puderzucker	6,90
+ Kirschen	2,60
+ Karamellsoße	0,90
+ Schokosoße	0,90
+ Vanilleeis	2,90
+ Sahne	1,50

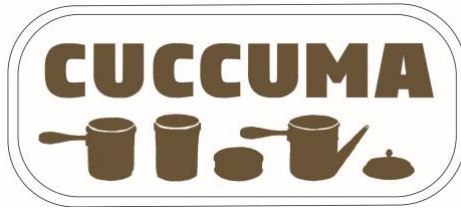
Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Waffeln - hausgemacht und warm

Mit Puderzucker	6,90
+ Kirschen	2,60
+ Karamellsoße	0,90
+ Schokosoße	0,90
+ Vanilleeis	2,90
+ Sahne	1,50

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!



Wussten Sie eigentlich, ...

...dass wir auch Caterings machen?

Wir sorgen für

- ein gemütliches Frühstück
- ein stimmungsvolles Abendessen
- eine gute Ergänzung zu Ihrem Buffet

...dass Sie im Cuccuma feiern können?

Egal für welchen Anlass, treffen Sie Freunde
und Familie!

Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns auf Sie!

Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!