

Unsere Herbstspezialitäten

Pumpkin Spice Latte 0,4l

Espresso trifft auf cremig aufgeschäumte Milch.
Unser hausgemachter Pumpkin Spice – würzig und
wohlig wärmend

Zimträumerei 0,4l

Weißer Kakao trifft auf Zimt und Sahnehaube – süß,
zimtig und lecker

Pumpkin Spice Matcha Latte 0,4l

Feiner Matcha trifft auf cremig aufgeschäumte Milch.
Unser hausgemachter Pumpkin Spice – würzig und
wohlig wärmend

Frischer Ingwer - Orangen - Tee 0,4l

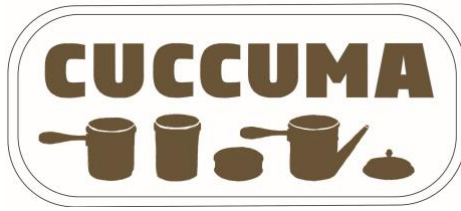
Frisch gepresster Orangensaft, frischer Ingwer –
fruchtig und wärmend

Apfelpunsch mit Zimt

Ingwer – Shot 2cl

Ingwer – Shot – pur, scharf, belebend

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



Spezialitäten mit Schuss & ohne Alkohol geht's auch

Aperol Spritz

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

Cranberry Spritz

Cranberrysaft, Prosecco und Cointreau, garniert mit
Orange und Rosmarin
– auch alkoholfrei

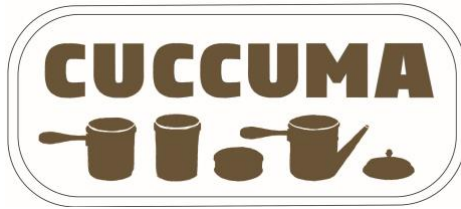
Gin Tonic

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

Ginger Spritz

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

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

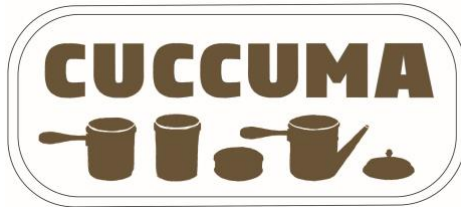


Kaffee
auch koffeinfrei

normal | groß

Espresso	2,90 3,90
Espresso macchiato	3,20
Cortado	3,40
Cafe Crema	3,50 4,20
Americano	3,50 4,20
Filterkaffee	3,50 4,20
Cappuccino	3,90 4,90
Cappuccino superiore – in der Schale	7,90
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

Chaipresso

Chai Latte mit einem Shot Espresso

Moccaccino

dunkler Kakao mit einem Shot Espresso

Kaffee Touareg

eigentlich ein Latte Macchiato – mit kühlender Minze

Café Cortado leche y leche

klein, schwarz, mit süßer Milch und Milchschaum

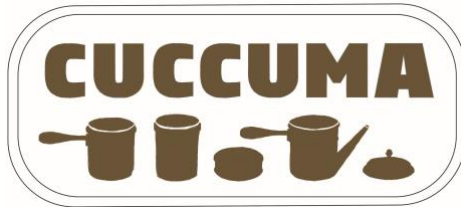
Kaffee Vietnam

Tropfenweise – ein Genuss mit süßer Milch

Espresso Tonic

Espresso mit Limette und Tonic Water –
belebender Genuss auf Eis

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



Kaltgetränke

Lavendel – Limonade 0,4l

hausgemacht – mit herber Zitrone und zartem Lavendel

Lemon Squash 0,4l

herrlich erfrischend – spritzige Zitrone mit Eis und perlendem Wasser

Tafelwasser 0,25l | 1L

laut – leise

Fritz 0,2l

Kola – Kola zuckerfrei

Saftschorle 0,25l | 0,5l

halb | halb

Rhabarber – Maracuja - Johannisbeere - Apfel

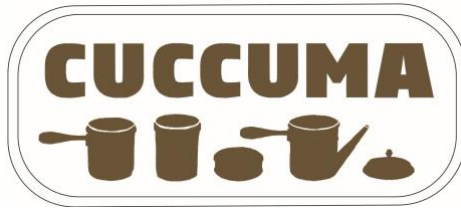
Cranberry Muttersaftschorle 0,5l

naturbelassen – erfrischend und feinherb

Orangensaft 0,2l

frisch gepresst

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



Tee

Frischer Minztee

Frischer Ingwertee

Frischer Minze-Ingwer-Tee

Heiße Zitrone

Diverse lose Tees

Schwarztee - Earl Grey – Grüntee – Früchte –
Kräuter – Blüte – Rooibos

Matcha Latte

Ceremonial Matcha – fein aufgeschäumte Milch

Chai Latte – David Rio

Spice – Vanilla decaf – White Shark

Goldene Milch

geschäumte Milch mit Kurkuma-Gewürzmischung –
koffeinfrei belebend

Heiße Schokolade

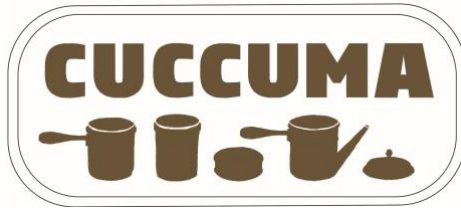
Schoko Paul von Dinzler – vollmundig,
schokoladig und herrlich cremig

+ Sahne

+ Honig

+ Baileys oder Amaretto

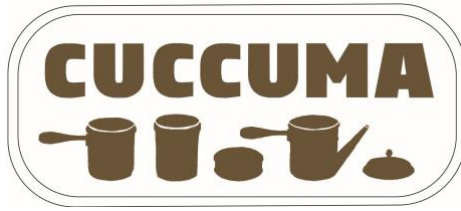
**Bitte bestellen und bezahlen Sie am Tresen.
Den Rest erledigen natürlich wir!**



Alkoholisches

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

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



Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Frühstück

Bis 13 Uhr

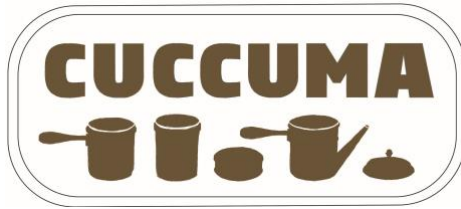
Sie haben eine Allergie oder mögen etwas nicht?
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie
uns bitte an!

Die Zutaten unserer Speisen können variieren.

Unsere Frühstücksangebote gibt es auf Wunsch auch mit
unserem 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

2x hausgemachter Dip, Avocado, frisches Obst,
Butter

Das mit Schinken

Serrano Schinken, Salami, Hartkäse,
hausgemachter Dip, Butter

Das mit Käse

Hartkäse, Weichkäse, Mozzarella,
hausgemachter Dip, Butter

Das für Viele – ab 2 Personen

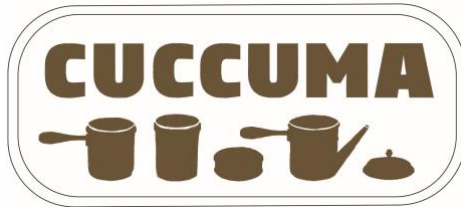
Serrano Schinken, Salami, Hartkäse, Weichkäse, Mozzarella,
hausgemachter Dip, frisches Obst, Marmelade, Butter

**Wir reichen zu jedem Frühstück zwei Brötchen und eine
Scheibe vom Landbrot!**

Das süße Frühstück

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

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



Ergänzendes

Sie möchten Ihr Frühstück ergänzen? Gern!

Butter

Hausgemachter Dip 🌿

Portion Käse (weich oder hart)

Portion Schinken

Portion Salami

Obstsalat

Honig

Marmelade

Brötchen

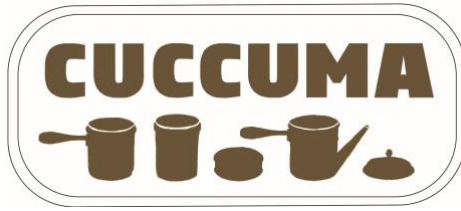
Croissant

Portion Brot

Pochiertes Ei

Halbe Avocado

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



Brotliches

Das Avocadobrot

Landbrot mit Salat, Avocado und pochiertem Ei

Das Italienische

Landbrot mit Salat, Tomate, Mozzarella, Pesto und Basilikum

Das Französische

Landbrot mit Camembert, Preiselbeeren und frischen Früchten

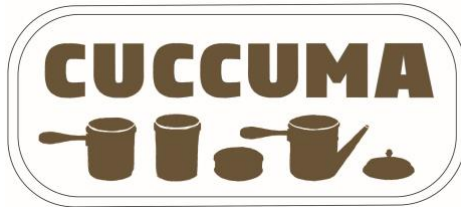
Das Spanische

Landbrot mit Serrano Schinken, Tomaten, Olivenöl und frischem Pfeffer

Das Rote-Bete-Brot

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)

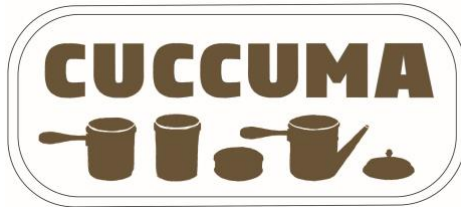
maxi (3 Eier)

mit Käse

mit gebratenem Bacon

Zu jeder dieser Varianten reichen wir eine
Scheibe Landbrot!

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



Gemixt je nach Angebot und Saison

Smoothie des Tages 0,4l

Porridge 

mit frischen Früchten, Toppings und Fruchtputee

Frische hausgemachte Waffeln

mit viel frischem Obst

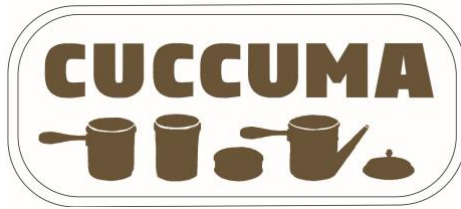
+ Sahne

Warme Pancakes

3 Pancakes mit Ahornsirup und Banane

+ Sahne

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

mit hausgemachtem Granola

mit frischen Früchten

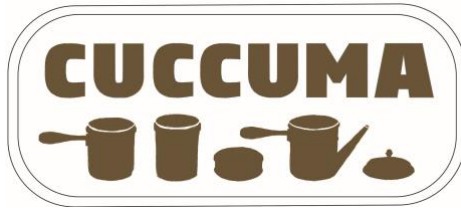
mit karamellisierten Nüssen und Honig

+ Mangopüree

+ hausgemachtes Granola

+ karamellierte Nüsse

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!