



CAFÉ KRAM

KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK,
DEN ER HINTERLÄSST,
IST BLEIBEND.

– SPEISEN UND GETRÄNKE –

KAFFEE

Alle Getränke auch mit Hafermilch oder
laktosefreier Milch erhältlich.

		<i>klein</i>
Kaffee	3,90	2,90
Americano	3,90	2,90
Espresso	2,40	
Doppelter Espresso	3,40	
Espresso Macchiato	2,60	
Cappuccino	4,50	3,50
Milchkaffee	4,20	
Flat White	4,20	
Latte Macchiato	4,20	
<i>mit Schoko-Minz</i>	4,80	
<i>mit hausgemachtem Salzkaramell</i>	4,80	
<i>mit Spekulatiuscreme</i>	4,80	
Choc-Moc Zotter-Trinkschokolade (Bio) mit einem Espresso	4,80	
<i>Weißer mit Vanille</i>		
<i>Nuss-Nougat</i>		
<i>Bitter Classic</i>		
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,80	
Kinder-Kaffee aufgeschäumte Milch mit Streuseln und Kakao	1,00	
Babyccino Milchschaum	gratis	

EXTRAS

Sahne	1,00
Extra Shot Espresso	1,00
 Hausgemachtes Salzkaramell	0,80

MILCH: Wir verwenden für unsere Heißgetränke frische Milch direkt vom Milchbauern Matthias. Auf Wunsch können wir alle Heißgetränke auch laktosefrei, mit der Barista Edition eines Haferdrinks oder koffeinfrei zubereiten.

TEE

Bio-Tee im handgenähten Kissenbeutel von Trink Meer Tee, verschiedene Sorten:	3,80
<i>Alle Mann an Bord (Schwarztee: vollmundiger Assam)</i>	
<i>Punkt 5 am Hafen (Schwarztee: First Flush Darjeeling)</i>	
<i>Watt denn hier los (arom. Schwarztee: Earl Grey mit Bergamotte)</i>	
<i>Nichtschwimmer (arom. Früchtetee: Holunder, Orange, Vanille)</i>	
<i>Anker lichten (grüner Tee: fein, herb, süßlich)</i>	
<i>Strandmeuterei (Kräutertee: Kamillenblütenmischung)</i>	
<i>Rette mit, wer kann* (Kräutertee: Gewürze, Ingwer und Kurkuma)</i>	
Frischer Minztee mit Minze vom Wochenmarkt	4,00
Minztee mit Ingwer und Zitrone mit Minze vom Wochenmarkt	4,20

* Für jede verkaufte Packung „Rette mit, wer kann“ werden 50 Cent an die Seenotretter der DGzRS gespendet.

KAKAO

Zotter Bio-Trinkschokolade	4,50
<i>Weißer mit Vanille</i>	
<i>Nuss-Nougat</i>	
<i>Bitter Classic</i>	
Chai Latte	4,40
Goldene Milch	4,80
Heißer Bio-Kakao	4,20
<i>mit Sahne</i>	4,80

MILCH: Wir verwenden für unsere Heißgetränke frische Milch direkt vom Milchbauern Matthias. Auf Wunsch können wir alle Heißgetränke auch laktosefrei, mit der Barista Edition eines Haferdrinks von oder koffeinfrei zubereiten.

ERFRISCHENDES

Viva con Agua <i>laut oder leise 0,75 l / 0,33 l</i>	6,00	<i>klein</i> 3,00
Kola <i>fritz-kola 0,2 l</i>	3,00	
Kola superzero <i>fritz-kola 0,2 l</i>	3,00	
Mischmasch Kola-Orangen-Limo <i>fritz-kola 0,2 l</i>	3,00	
Orangenlimo <i>fritz-kola 0,2 l</i>	3,00	
Apfel-Kirsch-Holunder <i>fritz-kola 0,2 l</i>	3,00	
Honigmelone <i>fritz-kola 0,2 l</i>	3,00	
Bio-Traubenschorle <i>fritz-kola 0,33 l</i>	3,50	
Anjola Bio-Limonade Ananas-Limette <i>fritz-kola 0,33 l</i>	3,50	
Zitrone-Ingwer Limonade <i>Proviant Bio-Limonade 0,33 l</i>	3,50	
Rhabarber <i>Proviant Bio-Limonade 0,33 l</i>	3,50	
Apfelschorle <i>Proviant Bio-Limonade 0,33 l</i>	3,50	
Maracujaschorle <i>Möller Saft 0,25 l</i>	3,50	
Orangensaft <i>Möller Saft 0,25 l</i>	3,50	

ALKOHOLISCHES

Bottroper Bier <i>hell oder dunkel 0,33 l</i>	3,50	
Pils alkoholfrei <i>Lammsbräu Bio-Bier 0,33 l</i>	3,50	
Helles Weizen alkoholfrei <i>Lammsbräu Bio-Bier 0,5 l</i>	3,90	
Weißwein <i>trocken oder halbtrocken 0,2 l / 0,1 l</i>	5,90	4,50
Weißwein-Schorle <i>0,2 l</i>	5,50	
Sekt <i>0,1 l</i>	4,50	
Sekt Flasche <i>0,75 l</i>	17,90	
Aperol Spritz <i>0,2 l</i>	7,00	
Rhabarber Spritz <i>hausgem. Rhabarbersirup mit Prosecco 0,2 l</i>	7,00	

FRÜHSTÜCK | VON 9.00 BIS 13.00 UHR

Sicherer Hafen **12,90**

1 Scheibe geröstetes Landbrot, 1 Brioche-Brötchen, Pflanzenbutter, 1 Scheibe Bio-Schnittkäse, hausgemachter Datteldip oder hausgemachte Marmelade, Tomate-Mozzarella, Obst- und Gemüse garnitur

Veganer Tüdelkram **8,90**

1 Brioche-Brötchen, Pflanzenbutter, hausgemachte Marmelade, Avocado-Erbсен-Guacamole, Obst- und Gemüse garnitur

Ruhiges Gewässer **8,90**

Rührei aus 2 Freilandeiern vom Bauernhof Maaßen mit frischen Kräutern, Salatbeilage, Pflanzenbutter und dazu eine Scheibe geröstetes Landbrot

Leichter Wellengang **9,90**

Rührei aus 2 Freilandeiern vom Bauernhof Maaßen mit frischen Kräutern, Tomate, Feta, Salatbeilage, Pflanzenbutter und dazu eine Scheibe geröstetes Landbrot

Frühstücksbörger Hohe See **13,90**

Ein Brioche-Brötchen belegt mit Frischkäse, Rührei aus 2 Freilandeiern vom Bauernhof Maaßen, frischen Kräutern, Tomate, Salat, Avocado-Erbсен-Guacamole und Salatbeilage

Landgang **2,00**

Zusätzlich 2 Scheiben Bio-Schinken von der Metzgerei Scharun für euren Frühstücksklassiker

EXTRAS (nur als ergänzung zum Frühstück bestellbar)

Brioche-Brötchen **2,00**

Geröstetes Landbrot **1,00**

Rührei aus 2 Freilandeiern vom Bauernhof Maaßen **3,90**

BØRGER

Børger Bootsmann

mit gereiftem, karamellisiertem Ziegenkäse, Birne, Salat, hausgemachtem Feigensenf und karamellisierten Walnüssen

13,90



Børger Jolle

mit Avocado-Erbсен-Guacamole, Salat, Tomate, Gurke und gepickeltem Gemüse

11,90

Børger Kapitän

mit hausgemachtem Basilikumpesto, Frischkäse, Salat, Tomate und Mozzarella

13,90

Unsere Børger werden wahlweise mit Brioche-Brötchen oder geröstetem Landbrot serviert.

BOWLS



Salatbowl

mit Blattsalat und saisonalem Obst und Gemüse vom Wochenmarkt, Salatkörnern und geröstetes Brot mit hausgemachtem Rübekraut-Senf-Dressing oder Essig und Öl

8,90

- + karamellisierter Ziegenkäse mit Honig, Thymian und karamellisierten Walnüssen **+ 5,90**
- + gepickeltes Gemüse **+ 3,90**
- + Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto **+ 5,90**



Porridge

lauwarm serviert mit Haferflocken, Nüssen, Mandeln, Apfel, Ingwer, Möhre, Orangensaft, Hafermilch und saisonalem Früchtetopping

8,90



SÜßES

klein

Milchreis mit Zimt und Zucker <i>warm serviert, laktosefrei</i>	7,90	2,90
Milchreis mit Erdbeersoße <i>warm serviert, laktosefrei</i>	8,50	3,60

 Pancakes <i>hausgemacht, 7 Stück</i>	5,00
+ Schlagsahne	+ 1,00
+ hausgemachtes Granola	+ 1,00
+ Vanilleeis	+ 1,50
+ hausgemachtes Salzkaramell	+ 0,80
+ Ahornsirup	+ 0,80
+ saisonales Früchtetopping	+ 1,50

 Warmer Schokobrownie <i>mit Walnüssen</i>	4,50
+ Schlagsahne	+ 1,00
+ hausgemachtes Granola	+ 1,00
+ Vanilleeis	+ 1,50
+ hausgemachtes Salzkaramell	+ 0,80
+ Ahornsirup	+ 0,80
+ saisonales Früchtetopping	+ 1,50

 Waffeln belgischer Art – täglich ab 14.00 Uhr	5,00
<i>2 laktosefreie Waffeln aus hausgemachtem Teig mit Freilandeiern, Puderzucker</i>	
+ Schlagsahne	+ 1,00
+ hausgemachtes Granola	+ 1,00
+ Vanilleeis	+ 1,50
+ hausgemachtes Salzkaramell	+ 0,80
+ Ahornsirup	+ 0,80
+ saisonales Früchtetopping	+ 1,50

TÄGLICH WECHSELNDE
KUCHEN

SOMMER-SPEZIAL

Iced Americano	3,90
Iced Capuccino	4,90
Iced Salzkaramell Latte (<i>vegan möglich</i>)	4,90
Eisschokolade	5,90
<i>Vanilleeis, Sahne, Bio-Kakao, Milch, Eiswürfel</i>	
Eiskaffee	5,90
<i>Espresso, Milch, hausgemachtes Salzkaramell, Vanilleeis, Sahne</i>	
Hausgemachte Limonade	4,60
<i>Erdbeere, Rhabarber, Rosmarin, 0,35 l</i>	
<i>Zitrone, Gurke, Minze, Ingwer, 0,35 l</i>	

LOKAL EINKAUFEN MACHT SPAß UND SCHMECKT!

Deshalb verwenden wir für unsere vielen hausgemachten Speisen Produkte aus der Region:

- *Die Eier kommen vom Bauernhof Maaßen.*
- *Die Milch kommt vom Milchbauern Matthias und ist bei uns auch literweise erhältlich.*
- *Das Brot und die Backwaren kommen von Zuckersüß & lecker Brot und werden mit Bio-Mehl gebacken. Ihr könnt die Brote auch für Zuhause vorbestellen.*
- *Der Schinken und die Wurst kommen aus der Bio-Metzgerei Scharun.*
- *Das meiste Grünzeug kommt vom Wochenmarkt. Gemüse vom Berthold und Kartoffeln von Marie-Luise.*
- *Die Kaffee-Bohnen kommen von Mocambo aus schonender Trommelröstung.*

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprich uns gerne an.

FEIERN IM KRAM

Ob Geburtstag, ein ausgiebiges Frühstück mit Freunden oder Firmen-Feier: wir bereiten euch gerne ein vegetarisches Tischbuffet zu! Für 21,90 Euro pro Person inklusive 1 Heißgetränk und 1 Glas Orangensaft bekommt ihr den Tisch reichlich gedeckt:

Pflanzenbutter, hausgemachte Marmelade, hausgemachter Dip, Käse, Tomate-Mozzarella, Rührei, Obst und Gemüse, Milchreis, Joghurt – von allem so viel ihr mögt und pro Person 1 Weizen- und 1 Körnerbrötchen.

Ab 5 Personen und mit 2 Tagen Reservierung im Voraus buchbar.

WOHER KOMMT WAS?