

Naschpunkt



*Herzlich
willkommen!*

*Naschzeiten Mo – So 10 – 18 Uhr
naschpunkt.de*



Philosophie



Unser Anspruch ist es so viel wie möglich selbst von Hand herzustellen. Was wir nicht selbst herstellen können, muss unseren Naschkriterien folgen: Unsere Zutaten müssen regional, saisonal und von bester Qualität sein.

Unserer Philosophie folgend verzichten wir beim Kochen unserer Speisen, wo immer möglich, auf jegliche Zusatzstoffe. In manchen unserer Rezepte verwenden wir aber Produkte, z.B. Frischkäse, die ohne Zusatzstoffe nicht im Handel erhältlich sind. Ausführliche Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen befinden sich am Tresen.

Außerdem bemühen wir uns, Zucker ganz bewusst einzusetzen und auf ein Mindestmaß, das unbedingt erforderlich ist, zu reduzieren.

Saisonale Köstlichkeiten, natürlich handgemacht! Jeder Bissen ist eine Sünde wert.

Frühstück



9 – 13 Uhr*

Allergene

- A: glutenhaltige Getreide
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fische
- E: Nüsse
- F: Soja
- G: Milch oder Laktose
- H: Schalenfrüchte
- I: Sellerie
- M: Senf
- N: Sesam
- O: Sulfide
- P: Lupinen
- R: Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1: Koffein
- 2: Chinin
- 3: Farbstoff
- 4: Säuerungsmittel
- 5: Konservierungsstoffe
- 6: Süßungsmittel
- 7: Stickstoffdioxid
- 8: Verdickung / Geliermittel
- 9: Phosphat
- 10: Stabilisatoren
- 11: Schwärzungsmittel
- 12: gewachst
- 13: Antioxidationsmittel
- 14: Gelatine
- 15: Geschmacksverstärker
- 16: Backtriebmittel

Kleines Süßes ^{A, C, G, 16}

1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei),
1 Dinkelbrötchen, Butter, Marmelade, 1 gekochtes Bio-Ei
5,50 €

Müsli Frühstück „Fit für Deinen Tag“ ^{A, G, E}

Dinkelflocken, Haferflocken, Trockenfrüchte, mit Milch oder Joghurt
(auch vegan möglich) und frischem Obst der Saison
6,90 €

Klassisch ^{A, C, G, 5, 16}

1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei),
1 Dinkelbrötchen, Butter, Marmelade, Käse, Salami,
1 gekochtes Bio-Ei
8,90 €

Das Besondere ^{A, C, G, 5, 16}

1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei),
2 Dinkelbrötchen, Butter, Marmelade, geräucherter Krusten- und
Nusschinken, Salami, erlesene Käseauswahl, 1 gekochtes Bio-Ei,
kleiner Obstsalat mit Früchten der Saison,
Gemüsesticks mit Frischkäsekräuterdip
12,90 €

Vegetarisch ^{G, 4, 8, 10}

1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei),
2 Dinkelbrötchen, Butter, Marmelade, 2 Brotaufstriche, erlesene
Käseauswahl, 1 gekochtes Bio-Ei, kleiner Obstsalat mit Früchten der
Saison, Gemüsesticks mit Frischkäsekräuterdip
11,70 €

* nach Möglichkeit länger

Eiergerichte



Vegan ^{A, E, O, 3, 4, 5, 13}

1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei),
2 Dinkelbrötchen, vegane Marmelade, verschiedene hausgemachte vegane Brotaufstriche, veganer hausgemachter Käse, kleiner Obstsalat mit Früchten der Saison, Gemüsesticks
12,90 €

Glutenfrei ^{C, G, 5, 16}

Zutaten wie beim „besonderen“ Frühstück.
Alle glutenhaltige Produkte werden entsprechend ersetzt
13,90 €

Laktosefrei ^{C, 5, 16}

Zutaten wie beim „besonderen“ Frühstück.
Alle laktosehaltigen Produkte werden entsprechend ersetzt
13,90 €

Rührei klassisch ^{C, G, 5}

2 Rühreier mit geräuchertem Landschinken und Frühlingszwiebeln,
1 Dinkelbrötchen, 1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei) und Butter
6,90 €

Rührei vegetarisch ^{C, G, 5}

2 Rühreier mit frischem Gemüse, 1 Dinkelbrötchen, 1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei) und Butter
5,90 €

Rührei „mal anders“ ^{C, G, 5}

2 Rühreier mit fettfreiem körnigen Hüttenkäse, knackigem Gemüse, 1 Dinkelbrötchen, 1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei) und Butter
6,90 €

Spiegelei klassisch ^{C, G, 5}

2 Spiegeleier mit geräuchertem Landschinken und Frühlingszwiebeln,
1 Dinkelbrötchen, 1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei) und Butter
6,90 €

Spiegelei vegetarisch ^{C, G, 5}

2 Rühreier mit Frühlingszwiebeln, 1 Dinkelbrötchen, 1 Scheibe hausgemachtes Naschpunktbrot (weizenfrei) und Butter
5,90 €

Bowls und Waffeln



Saisonale Bowl ^A

Verschiedene Frühstücksbowls, auch vegan, saisonal

6,90 €

Acai Bowl ^A

Acai Fruchtピューree mit Mandelmilch und Früchtetopping

7,90 €

Waffeln

Waffel mit Zimt und Zucker ^{C, G, 5}

4,00 €

Waffel mit Bioapfelmus und Puderzucker ^{C, G, 5}

4,80 €

St. Michaels Speckwaffel ^{C, G}

mit Speck, Zwiebeln und Kräutern

5,90 €

Quarkwaffel ^{C, G}

mit Quark und saisonalen Früchten

6,80 €

Kaffeespezialitäten



Jeden Monat bieten wir eine wechselnde Kaffeespezialität aus der Rösterei Samocca an. Wir lieben Kaffee und darum wollen wir das Beste aus jeder einzelnen Bohne rausholen und das beginnt schon bei der Wahl der Rösterei. Unsere Spezialitätenkaffees der Rösterei Samocca sind keine Massenröstung sondern folgen der Tradition alter Kaffemanufakturen.

Fazenda Rainha Yellow Bourbon, Rösterei Samocca

Brasilien

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße. Besonders gut als Nachmittagskaffee geeignet

Roter Catual SHG, Rösterei Samocca

Honduras

Diese hochwertige Kaffeebohne von der Finca El Pastal besticht geschmacklich durch seine fruchtige, süße Note.

Sumatra Mandheling Gr.1 (fair, organic), Rösterei Samocca

Indonesien

Die würzige Bohne mit ausgewogenem und trockenem Geschmack verführt gleich zum nächsten Schluck.

Finca Flor del Rosario, Rösterei Samocca

Guatemala

Die Arabica-Typen Bourbon und Caturra sorgen für einen Kaffee mit blumigen Aroma und ein an Zitrusfrüchte erinnernden, langanhaltenden Geschmack.

Wir beraten Euch gern bei der Wahl der Bohne und des dazu passenden Kaffeegetränkes!

Kaffee



*Als Basis für unsere Kaffees verwenden wir die
Berliner Perle mit 100% Arabica Bohnen aus Brasilien,
Kolumbien und Costa Rica und den Landespresso Bica.*

<i>Espresso</i> ¹	1,90 €
<i>Doppelter Espresso</i> ¹	2,90 €
<i>Tasse Americano</i> ¹	2,60 €
<i>Tasse Americano, groß</i> ¹	4,50 €
<i>Tasse Kaffee Crema</i> ¹	2,60 €
<i>Tasse Kaffee Crema groß</i> ¹	4,50 €
<i>Flat White</i> ^{G,1}	3,60 €

doppelter Espresso mit geschäumter Milch im Glas

<i>Milchkaffe</i> ^{G,1}	3,60 €
--	--------

Kaffee Crema mit geschäumter Milch in großer Kaffeetasse

<i>Cappuccino</i> ^{G,1}	2,60 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{G,1}	3,50 €

Espresso mit geschäumter Milch im Glas

<i>Großer Cappuccino</i> ^{G,1}	4,80 €
---	--------

Doppelter Espresso mit Milchschaum in der Jumbotasse

Entkoffeinierter Kaffee ist für alle Kaffeegetränke verfügbar.

Pour over

<i>Karlsbader Kanne - 2 Tassen, Kenia Samburu</i>	4,60 €
---	--------

Kaffee selbst am Tisch brühen

Zuschlag für

<i>Mandel-, Soja-, laktosefreie oder Hafermilch</i>	0,50 €
---	--------

Kaffeespezialitäten

monatlich wechselnde Kaffeespezialität aus der Rösterei Samocca

<i>Pro Tasse</i>	2,90 €
------------------------	--------

Heißgetränke



Heiße Schokolade ^{F, G, 4, 5, 6} 4,50 €

Blömboom Dark Hot Chocolate in der Jumbotasse serviert

Weisse Schokolade ^{F, G, 4, 5, 6} 4,50 €

Blömboom White Hot Chocolate in der Jumbotasse serviert

Glas kalte Milch 0,2l ^G 2,00 €

Portion Schlagsahne ^G 1,00 €

Zuschlag für

Mandel-, Soja-, laktosefreie oder Hafermilch 0,50 €

Unsere Teesorten werden im Kännchen serviert

Schwarzer Tee

Assam Blatt 4,50 €

Ein kräftiger und würziger Tee aus kontrolliert biologischem Anbau

Darjeeling first flush 4,50 €

Ein blumiger und feinherber Hochlandtee aus der Frühjahrspflückung

Grüner Tee 4,50 €

Sanft und mild im Geschmack ist er entgiftend in seiner Wirkung

Blätter unfermentiert

Weißer Tee, Hampstead Tea 4,50 €

*Hergestellt nach der traditionellen „Pai Mu Tan Methode“ ist er herrlich süß
und von leicht silbriger Farbe*

Tee aus frischen Zutaten

Ingwertee 3,90 €

wohltuend & gesundheitsfördernd

Pfefferminztee 3,90 €

aus frischen Blättern

Wasser & Limonaden



Blüten-und Kräutertee im Kännchen

Kamillenblüten.....4,50 €

Der gesunde Tee in 1A Qualität

Lemongras Verbene.....4,50 €

Zartsüßer und zitrusfrischer Geschmack

Kaffeekirschentee Pacamara washed4,50 €

*Der aus Kaffeeirschen gewonnene Tee hat starke Fruchtnoten und Anklänge von Lychee,
Kiwi und grünen Erdbeeren*

Heisse Alternativen 0,3l (Zubereitungszeit ca. 10 Minuten)

Rosenlatte, vegan.....4,50 €

*Rosenwasser, Vanille, Himbeeren in warmer Mandelmilch mit Kokosöl,
Meersalz und Agaven- oder Ahornsirup*

Seelenschmeichler4,50 €

*Vanille und Lavendelblüten in warmer Mandelmilch mit Agaven- oder Ahornsirup und
Vanillezucker*

Kurkuma Latte.....4,50 €

*Pulpe aus Kurkuma, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt, Meersalz, Muskatnuss,
schwarzem Pfeffer, Kokosöl und Wasser in warmer Mandelmilch*

Mineralwasser 0,25l..... 2,60 €

0,75l..... 5,50 €

Preussen Quelle, bio zertifiziert, still oder medium

Hausgemachte Limonade 0,33l ³ 3,50 €

saisonal

BioZisch-Limonade von Voelkel 0,33l 3,50 €

verschiedene Sorten ^(1, 2)

Fritz-Kola 0,33l ¹ 3,00 €

Apfelsaft naturtrüb, biologisch 0,2l..... 3,30 €

0,4l 4,80 €

Bauer Fruchtsäfte

Orangensaft, biologisch 0,2l 3,30 €

0,4l..... 4,80 €

Bauer Fruchtsäfte

Apfelsaftschorle 0,2l..... 3,00 €

0,4l..... 4,40 €

Kurkuma-Tonic 0,33l..... 3,00 €

Das Power-Elixier

Smoothies

Smoothie saisonal 0,3l..... 3,80 €

Alkoholische Getränke



Sekt & Wein

Prosecco Piccolo 0,2l.....	4,50 €
Flasche 0,7l.....	24,50 €

Scavi & Ray

Weinschorle 0,25l	4,40 €
-------------------------	--------

weiß oder rot

Weißwein 0,25l	4,50 €
Flasche 1l.....	21,50 €

Pino Grigio delle Venezie DOC

Rotwein 0,25l.....	4,50 €
Flasche 1l.....	21,50 €

Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGT

Rosèwein 0,25l.....	4,50 €
Flasche 1l.....	21,50 €

Rosato Puglia, Italien

Lillet Berry ^{0, 4}	5,80 €
------------------------------------	--------

2cl Lillet mit Russian Wild Berry Prosecco mit frischen Beeren und Minze

Aperol Spritz ^{0, 3, 2}	5,80 €
--	--------

2cl Aperol mit Soda, Prosecco und frischer Orange

Hugo ^{0, 3}	5,80 €
----------------------------	--------

Prosecco mit Limette, ein Spritzer Soda, Minze & Holunderblütensirup

Biere in der Flasche

Bitburger 0,33l	3,30 €
Bitburger alkoholfrei 0,33l	3,30 €
Franziskaner Weißbier Kristall 0,5l.....	4,60 €
Franziskaner Hefeweizen hell 0,5l.....	4,60 €
Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5l.....	4,60 €

Speisen



Tagessuppe vegan

Teller mit einer Scheibe hausgemachtem

Naschpunktbrot (weizenfrei)

ab 4,90 €

Tagessuppe

mit leckerer Fleisch- oder Fischeinlage und einer Scheibe

hausgemachtem Naschpunktbrot (weizenfrei)

ab 5,50 €

Eine Scheibe Naschpunktbrot

jeden Tag frisch zubereitet, weizenfrei

0,50 €

Quiches

Verschiedene Quiches von der Tageskarte mit

kleiner Salatbeilage

6,90 €

*Unser aktuelles Tagesprogramm steht auf den Schautafeln
angeschrieben!*

Süßes



Schwäbisches Superfood - der Klassiker!
Natürlich handgemacht - und köstlich

2 Maultaschen

*Mit Hackfleisch und Spinat, in leckerer Gemüsebrühe mit
schwäbischem Kartoffelsalat*

6,90 €

2 Maultaschen geröstet

*Mit Hackfleisch und Spinat, mit geschmelzten Zwiebeln und mit
schwäbischem Kartoffelsalat*

6,90 €

Maultaschen BER

*Maultaschen im Currywurst-Style,
mit schwäbischem Kartoffelsalat*

6,90 €

Wir bereiten unsere süßen Köstlichkeiten jeden Tag frisch zu. Ganz nach dem Motto „weniger ist mehr“ verwenden wir ein Mindestmaß an Zucker das unbedingt benötigt wird, um unsere Torten und Kuchen herzustellen. Bei uns kommt nur Dinkelmehl auf den Tisch und an Obst nur das, was gerade Saison hat.

Unser tagesaktuelles Angebot an Kuchen, Torten und Königstorten sowie vegane und glutenfreie Angebote befinden sich in der Vitrine!