

LIEBE GÄSTE,

herzlich willkommen in der KaffeeWirtschaft – der Außen- und Gastronomie des Stadtteilzentrums ›Bürgerwache‹. Die KaffeeWirtschaft ist das wirtschaftliche Standbein der Bürgerinitiative Bürgerwache e.V., dem Trägerverein des Stadtteilzentrums. Unser gastronomisches Angebot unterstützt und trägt zur Finanzierung der Arbeit des soziokulturellen Zentrums bei.

Für unsere Speisekarte achten wir darauf, möglichst regionale Produkte in Bio-Qualität einzusetzen. Daher beziehen wir viele unserer verwendeten Rohwaren vom Wochenmarkt. So schließen wir auch weitgehend den Einsatz von Zusatzstoffen aus.

Unser Kikok-Hähnchenfleisch beziehen wir über den Geflügelhändler Laustroer, die anderen Fleischprodukte von

der Fleischerei Mersch und unser Gemüse vom Marktstand Tödheide. Unsere Gerichte werden von unserer Köchin mit viel Liebe in Handarbeit frisch hergestellt. Nur in Ausnahmefällen müssen wir hochwertige Produkte hinzukaufen.

Sprechen Sie uns ruhig an, wenn Sie Fragen, insbesondere auch zu Inhaltsstoffen oder Allergenen haben.

Ebenso möchten wir gern auch auf unsere speziellen Fass-Biere hinweisen, die stets wechseln, so dass wir Ihnen immer etwas Tolles, Neues anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt bei uns!

KERNÖFFNUNGSZEITEN

Von März bis Oktober:

Bei schönem Wetter: 15 - 23 Uhr

Warme Küche: 18 - 22 Uhr

Ganzjährig:

Marktklön mittwochs und freitags: 9 - 14 Uhr

An diesen Markttagen bieten wir ab 12 Uhr ein leckeres und preiswertes Mittagessen an – so lange, bis der Topf leer ist!

¹ Farbstoff

² Konservierungsstoffe

³ Antioxidationsmittel

HEISSE GETRÄNKE

Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Caramel Macchiato	2,80 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Espresso Doppio	2,90 €
Americano (verlängerter Espresso)	2,00 €
Cortado	2,00 €
Tasse Filterkaffee	1,50 €
Pott Filterkaffee	2,00 €

Choc Moc <i>(Kakao mit aufgeschäumter Milch & Espresso)</i>	3,00 €
Diverse Bio- & Kräutertees <i>(Schwarztees koffeinhaltig)</i>	1,90 €
Frischer Minz- oder Ingwertee	2,60 €
Chai Latte <i>(ayurvedisch oder mit Black Chai)</i>	2,80 €
Heiße Schokolade	2,20 €
 <i>Alle Milchgetränke sind mit Sojamilch erhältlich</i> zzgl. 0,20 €	
<i>Sahne</i>	0,30 €

KALTES OHNE ALKOHOL

Viva con Agua (<i>laut oder leise</i>) 0,33 l Flasche	2,00 €
Fritz Getränke <i>diverse (auch Bio)</i> 0,33 l Flasche (Achtung: Fritz Cola mit erhöhtem Koffeingehalt!)	2,40 €
Landlust <i>diverse</i> 0,33 l Flasche	2,40 €
Müllers Malzbier	2,40 €
Div. alkoholfreie Biermix-Getränke	2,50 €

KALTES MIT ALKOHOL

Detmolder <i>Pils oder Herb</i> 0,33 l Bügelflasche	2,50 €
Beck's Pils 0,33 l Flasche	2,50 €
Maisel's Weizen <i>diverse</i> 0,5 l Flasche	3,80 €

Zwickl Kellerbier 0,5 l Flasche	3,50 €
Zwickl Landbier 0,5 l Flasche	3,50 €
Stiftungsbräu <i>Helles Vollbier</i> 0,5 l Flasche	3,50 €
Bielefelder Flutlicht 0,33 l Flasche	3,50 €
Weine <i>diverse (auch Bio)</i> 0,2 l Glas	4,20 €
Weinschorle 0,2 l Glas	3,50 €
Diverse Schnäpse 2 cl	2,50 €
Diverse Longdrinks	5,50 €

FRISCH VOM FASS

Detmolder Pilsener 0,4 l	3,00 €
Maisel's Weisse 0,5 l	3,80 €
Stiftungsbräu <i>Helles</i> 0,5 l	3,50 €

UNSERE LECKEREN FLAMMKUCHEN

Flammkuchen classic ^{2 3} <i>(Crème Fraîche, Speck, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln)</i>	6,90 €
Flammkuchen italienisch <i>(Crème Fraîche, Mozzarella, Kirschtomaten, frischer Rucola)</i>	6,90 €
Flammkuchen vegan <i>(Tomatensoße, Zucchini, Tomaten- würfel, Basilikum Pesto, Rucola)</i>	6,90 €
Flammkuchen griechisch <i>(Crème Fraîche, Schafskäse, Oliven, Paprikastreifen, Lauchzwiebeln)</i>	7,90 €
Flammkuchen mediterran ² <i>(Crème Fraîche, Lauchzwiebeln, nach dem Backen mit Lachs und Rucola belegt)</i>	7,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Frikadelle <i>von Fleischer Mersch / Wochenmarkt</i>	2,00 €
Laugenbrezel	1,20 €
Laugenbrezel mit Dip nach Wahl <i>Aioli oder Olivencreme</i>	2,20 €
Selbstgemachtes Zaziki *	4,50 €
Gemischte Oliven (Grün + Kalamata) *	4,00 €
Gemischte Oliven + Schafskäse * <i>(getr. Tomaten, Öl, Kräuter)</i>	5,50 €

UNSERE BEWÄHRTEN KLASSIKER

Zucchini-Teller * 9,90 €

*(5 hausgemachte Zucchini-Bällchen,
Aioli, gemischtes Salatbett)*

Falafel-Teller * 9,90 €

*(5 hausgemachte Falafel-Bällchen,
Joghurt-Tahin-Dip, gemischtes Salatbett)*

Spezial-Teller * 9,90 €

*(Gem. Oliven, Schafskäse, Zaziki, Oliven-
Crème, Frikadelle mit Senf, Salatbeilage)*

Spezial-Teller vegetarisch * 9,90 €

*(Gem. Oliven, Schafskäse, Zaziki, Oliven-Crème,
2 Falafel-Bällchen, 2 Zucchini-Bällchen, Dip)*

* mit selbstgebackenem Dinkel-Weizen-Brot

UNSER BUNTER SALAT-BAUKASTEN

(Einfach neben dem Grundsalat weitere Zutaten frei wählen)

Grundsalat 6,00 €

*(Gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke,
Radieschen, Paprika, Lauchzwiebeln, Dressing)*

Gekochtes Bio-Ei zzgl. 1,00 €

Hausgemachte Croutons zzgl. 1,00 €

Geröstete Walnüsse zzgl. 1,00 €

Geräucherter Tofu zzgl. 2,00 €

Schafskäse-Würfel zzgl. 2,00 €

Gebratene Schinken-Würfel zzgl. 2,00 €

Gebratene Kikok-Hähnchenstreifen zzgl. 3,00 €

(Geflügelschlachterei Laustroer, Wochenmarkt)

UNSER FLEISCHIGER GRILLTELLER »BÜRGERWACHE«

Kikok-Hähnchenschenkel ohne Knochen
*(Tierschonende, maishaltige Ernährung
ohne Antibiotika-Einsatz / Fa. Laustroer
vom Wochenmarkt)*

Schweine-Nackensteak in Hausmarinade ¹
*(Eichenhof Qualitätsfleisch / Fleischer Mersch
vom Wochenmarkt)*

2 Nürnberger Rostbratwürstchen
(Fleischer Mersch vom Wochenmarkt)

angerichtet mit

Buntem Grillgemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika, Kirschtomaten)

Riesen-Champignon
(gefüllt mit Gorgonzola-Frischkäse-Schnittlauch-Crème)

Rosmarin-Drillinge

kleine Salatbeilage

Dijon-Senf ³

Selbstgebackenes Dinkel-Weizen-Brot

14,90 €

UNSER VEGETARISCHER GRILLTELLER

›ROLAND‹

Griechischer Halloumi-Grillkäse

Grünkernbratling

½ Zuckermaiskolben

angerichtet mit

Buntem Grillgemüse

(Zucchini, Aubergine, Paprika, Kirschtomaten)

Riesen-Champignon

(gefüllt mit Gorgonzola-Frischkäse-Schnittlauch-Crème)

Rosmarin-Drillinge

kleine Salatbeilage

Dijon-Senf ³

Selbstgebackenes Dinkel-Weizen-Brot

14,90 €

UNSER MEDITERRANER TAPAS-TELLER

Eine feine Auswahl kleiner Köstlichkeiten

Marinierte Kalamata-Oliven

(in Basilikum-Olivenöl eingelegt)

Eingelegte Champignons in Knoblauch-Marinade

Angebratene Datteln im Speckmantel ^{2 3}

Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse ²

Grüne Peperoni gefüllt mit Frischkäse ²

Selbstgemachte angebratene Hackfleisch-Bällchen

Hähnchenbrust-Filet in Chardonnay-Weisswein-Sauce

Patatas Bravas an Tomatensoße

3 selbstgemachte Dips

(Avocado-Mojo, Getrocknete Tomaten-Paprika-Mojo & selbstgemachtes Aioli)

Selbstgebackenes Dinkel-Weizen-Brot

14,90 €

UNSER VEGETARISCHER TAPAS-TELLER

Eine feine Auswahl kleiner Köstlichkeiten

Marinierte Kalamata-Oliven
(in Basilikum-Olivenöl eingelegt)

Eingelegte Champignons in Knoblauch-Marinade

In Honigsauce eingelegte Zucchini

Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse ²

Grüne Peperoni gefüllt mit Frischkäse ²

In Marsalawein-Sauce marinierte Karotten ¹

Eingelegter Schafskäse mit Kapern

Patatas Bravas an Tomatensoße

3 selbstgemachte Dips

*(Avocado-Mojo, Getrocknete Tomaten-Paprika-Mojo
& selbstgemachtes Aioli)*

Selbstgebackenes Dinkel-Weizen-Brot

14,90 €