

schenk * ein



Das etwas andere Café am Hulsberg.

Kaffee

Für unsere Kaffees verwenden wir Faber Espresso, eine Mischung aus hochwertigen Arabica Kaffeesorten, die auf Plantagen in Kolumbien und Brasilien geerntet werden (90 %) sowie einem Anteil Robusta aus Indien (10 %). CrossCoffee aus Bremen röstet die Rohkaffees aus nachhaltigem Anbau. Faber Espresso ist ein Kaffee mit vollem Körper und kräftiger Crema. Er kommt mit einer leichten Karamellnote und einem schön schokoladigen Nachgeschmack daher.

Espresso	1,90 €
Espresso Doppio	2,40 €
Espresso Macchiato ^g	2,10 €
Espresso Doppio Machiato ^g	2,80 €
Cortado Natural ^g	2,60 €
Cortado Bombón ^g	2,80 €
(mit süßer Kondensmilch)	
Café Americano	2,50 €
Cappuccino ^g	2,80 €
Flat White ^g	3,30 €
Latte Macchiato ^g	3,60 €
Café Latte ^g	3,60 €
Extra Espresso-Shot	0,60 €

* Alle Kaffees sind auch mit entkoffeiniertem Kaffee und mit Sojadrink, laktosefreier Milch, sowie Haferdrink (+0,30 €) erhältlich.

** Kaffee zum Mitnehmen: im Pappbecher, alternativ im eigenen Thermobecher (- 0,20 €)

Tee & Trinkschokolade

Unsere Tees und Trinkschokoladen stammen vorwiegend aus biologischem Anbau und sind fair gehandelt.

Schwarzer Tee (loser Tee).....	2,80 €
(diverse Sorten von Kaffee & Tee Hemken, Bremen)	
Grüner Tee Japan Sencha (loser Tee).....	2,80 €
(Kaffee und Tee Hemken, Bremen)	
Frischer Minztee	3,00 €
Frischer Ingwertee	3,00 €
Heiße Schokolade ^{3,g}	3,50 €
(Gepa Fair Trade)	
Heiße Schokolade mit Sahne ^{3,g}	4,00 €
(Gepa Fair Trade)	
Kinderschokolade Kleines Glas 0,1 l ^{3,g}	1,50 €
(Gepa Fair Trade)	
Chai Latte ^{f,g}	3,50 €
(David Rio Tiger Spice)	
Kräuterhaustee Extra (loser Tee)	2,80 €
(Gewürzinsel Bremen)	
Türkischer Apfeltee (loser Tee).....	2,90 €
(Kaffee und Tee Hemken, Bremen)	
Unsere klassischen Tees im Beutel von Pukka	2,50 €
in den Sorten Holunderblüte & Echinacea, Kurkuma aktiv, Mutterzauber Schwangerschaft (Kräutertee), Zitrone Ingwer & Manuka Honig	

Wasser

Viva con Agua laut 0,33 l Fl.	2,50 €
Viva con Agua leise 0,33 l Fl.	2,50 €

Limonaden, Säfte & Nektare

Lemonaid bio 0,33 l Fl.	2,90 €
Blutorange, Limette, Maracuja	
ChariTea bio 0,33 l Fl.	2,90 €
Black, Red, Green, Mate	
Fritz Kola 0,33 l Fl.	2,80 €
Fritz Kola, zuckerfrei 0,33 l Fl.	2,80 €
Fritz Apfelschorle	2,80 €
Saftzwerge 0,2 l Fl.	1,60 €
Pinkus Malzbier	2,90 €
Bionade	2,80 €
verschiedene Sorten	

Bier

Beck's	2,80 €
Immer noch der Klassiker in Sachen Pils in Bremen	
Pinkus Spezial 0,33 l. Fl.	2,80 €
Naturtrübes Pils, malzig mit einer kräftigen Hopfennote, 5,1% Vol., Brauerei Pinkus Müller, Münster	
Hanseat 2.0 0,33 l Fl.	3,10 €
Naturtrüb, untergärig mit blumigen, würzigen Zitrusnoten, ein Duett aus Malz und Hopfen, 6.0% Vol., Freie Brau Union Bremen	
Franziskaner Hefe-Weißbier hell 0,5 l ^{a2}	3,80 €
Naturtrüber Weißbierprotagonist aus Bayern	
Franziskaner Hefe a-frei 0,5 l ^{a2}	3,80 €
Spritzig-leichte und prickelnde Alternative für alkoholfreien Biergenuss	

Weinⁿ, Sekt & Prosecco

Unsere Weine beziehen wir von der Weinhandlung Kiek Rin im Viertel. Der Grauburgunder, Rosé und Rotwein kommen noch ein bisschen mehr aus Bremen. Denn seit 2013 betreibt der junge Bremer Frederik Janus zusammen mit seiner Freundin Katharina Witte das Weingut Frederik Janus in Herxheim am Berg/nördliche Pfalz. Frederik gehört zu einer jungen Winzer-Generation, die eigene Wege geht, auf Herbizide und Kunstdünger verzichtet und frische, leckere Weine zustande bringt.

Grauburgunder 0,2 l	5,30 €
Weißwein aus der Pfalz, trocken, 2015, 12% Vol., Rebsorte: Grauburgunder	
Rötlich 0,2 l	5,30 €
Rosé aus der Pfalz, trocken, 2015, 12%Vol., Rebsorte: Dornfelder	
Roter 0,2 l	5,60 €
Rotwein aus der Pfalz, trocken, 2014, 13%Vol., Rebsorten: Merlot, Cabernet	
Gälweiler Scheurebe lieblich 0,2 l	4,90 €
Weißwein aus der Pfalz, 8,5% Vol., fruchtig cremig, leicht am Gaumen, Rebsorte: Scheurebe	
Gälweiler Spätburgunder Regent 0,2 l	5,10 €
Rotwein aus der Pfalz, halbtrocken, 11,5% Vol., süffige aromatische Noten von Kirsche und Waldbeere Rebsorte: Spätburgunder Regent	
De Faveri Prosecco Brut 0,2 l	5,90 €
Piccolo 0,2 l, Prosecco aus Italien, trocken, 10% Vol.	
Kiek Rin No.1 0,75 l	15,90 €
Rieslingsekt aus der Pfalz, trocken, 2014 12%Vol. , Rebsorte: Müller-Thurgau	

Brotzeit

Unsere Brotzeit passt immer, egal ob zum Frühstück, zum Mittagessen, als Abendbrot oder als Snack irgendwo dazwischen. Wir bieten euch täglich frisch selbstgebackene Seelen nach dem Rezept unserer Vorgänger „Ins Blaue“.

„Bremische Seelen“

Die Seelen sind ein schwäbisches Dinkelgebäck und bekommen traditionell ein Topping aus groben Meersalz und Kümmel. Die Zutaten sind meist bio - mindestens die Produkte tierischen Ursprungs.

„Wanderseele“ ^{a3,j}	4,50 €
Tiroler Schinkenspeck, Gewürzgurken (mit Bergkäse ⁹ + 0,50 €)	
„Verwandte Seele“ ^{a3,g,j}	4,50 €
Bergkäse, eingelegte Tomaten, Feigensenf	
„Schwarze Seele“ ^{a3}	4,50 €
selbstgemachte Oliventapenade, frische Tomaten, Rucola	
„Gute Seele“ ^{a3,g}	4,50 €
Ziegenfrischkäse, Birne, Walnüsse, Honig, Thymian	
„Weiße Seele“ ^{a3,g,h2}	4,50 €
selbstgemachtes Pesto, frische Tomaten, Mozzarella	
„Deftige Seele“ ^{3,4,6,a3,j}	4,50 €
Olivenöl, italienische Fenchelsalami, Rucola	

Die Seelen werden schön warm serviert.

Tagesgerichte

Wir bemühen uns, euch möglichst viel Abwechslung zu bieten, überlegen uns jede Woche ein paar neue Leckereien und kochen alles frisch und selbst. Lasst euch von unserer Wochenkarte überraschen. Die aktuellen Angebote findet ihr auf unseren Tafeln, auf unserer Webseite und auf Facebook und Instagram.

Kuchen, Süßes und Vitales

Auch die süßen Speisen sind größtenteils selbstgemacht. Wir verwenden vorzugsweise bio Zutaten -mindestens die Produkte tierischen Ursprungs.

Hausgemachte Kuchen 2,80 € - 3,80 €

siehe Angebot* in unserer Vitrine

* Wir haben teilweise auch vegane und glutenfreie Kuchen zur Auswahl.

Frische Waffel ^{a1,c,g} 2,50 €

mit Puderzucker

Frische Waffel mit Apfelmus ^{a1,c,g} 3,00 €

Frische Waffel mit heißen Kirschen ^{a1,c,g} 4,00 €

Frische Waffel mit einer Kugel bio Eis ^{a1,c,g} 4,00 €

Eine Kugel bio Eis ^g 1,50 €

Auswahl je nach Saison (Hof Kaemena, Snuten Lekker)

Extra Sahne ^g 0,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Soweit Du von Allergien betroffen bist, sprich uns einfach an. Wir geben dir Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe enthält:

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Süßungsmittel
- 5** mit Süßungsmittel Acesulfam
- 6** mit Phosphat
- 7** geschwefelt
- 8** chininhaltig
- 9** coffeinhaltig
- 10** mit Geschmacksverstärker
- 11** geschwärzt
- 12** gewachst
- 13** gentechnisch verändert

Allergene enthält:

- a** glutenhaltig
 - a1** Weizen
 - a2** Gerste
 - a3** Dinkel
 - a4** Hafer

- b** Krebstiere
- c** Eier und Eierzeugnisse
- d** Fisch und Fischerzeugnisse
- e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f** Soja und Sojaerzeugnisse
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- h** Schalenobst (Nüsse)
 - h1** Walnüsse
 - h2** Pinienkerne
- i** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j** Senf und Senferzeugnisse
- k** Sesamsamen
- l** Lupinen
- m** Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
- n** Schwefeldioxid und Sulfide

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.