

...wie schön sind die Erinnerungen, als mein Großvater mit mir an der Hand zum Nachbarsbauern ging, um frische Milch zu holen...

...wie schön war es, wenn ich bei meinen Großeltern war, und es jeden Tag selbstgebackene Kuchen und Kekse gab; und wenn mal ein besonderer Tag war leckere Torten!

Wie schön sah die Speisekammer aus, die bis unter die Decke mit eingekochtem gefüllt war...



# Gretchens

## Café & Lieblingsdinge

Das ist die Idee!

...Süßes und Saures wie bei meiner Großmutter!

...ein Stück Kindheitserinnerungen zurückholen!

Schwarzwälder Kirsch Torte, Frankfurter Kranz, Käsekuchen, allerlei Streusel und Obstkuchen, Kekse, Pralinen - alles wie bei meiner Oma Grete!

Den Tag beginnen mit einem schönen Frühstück und einer guten Tasse Kaffee. Leckere Bauernbrote, deftige Eintöpfe, Flammkuchen und kleine

Leckereien nach Saison.

...und natürlich leckere Kaffee Spezialitäten, die selbstverständlich auch alle Koffeinfrei angeboten werden. Klassisch oder in vielen Variationen. Auch Irish Coffee, Pharisäer oder Tote Tante dürfen nicht fehlen. Bei wenig Zeit alles zum Mitnehmen und wer die Zeit hat sich im Gretchens umzusehen, findet sicherlich noch das ein oder andere Lieblingsding zum Verschenken oder für sich selber!



# Kaffee / Kakao



Unsere feinen Kaffeespezialitäten werden ausschließlich mit Frischmilch auf Espresso-Basis zubereitet.  
•• Gerne auch Koffeinfrei ••

• Sojamilch			0,30 €
• Sirup			0,50 €
Tasse Kaffee	1,80 €	Milchkaffee <sup>E,EL</sup>	3,20 €
Kännchen Kaffee	3,40 €	Glas Schokolade <sup>E,EL</sup>	2,60 €
Café Crema	1,90 €	Caro Kaffee	1,50 €
Espresso	2,00 €	Kinderkakao <sup>E,EL</sup>	1,50 €
Cappuccino <sup>E,EL</sup>	2,40 €	Kinder cappuccino <sup>E,EL</sup>	0,70 €
Latte macchiato <sup>E,EL</sup>	2,90 €	(Milchschaum mit Kakaopulver)	

## Spezialitäten

Tote Tante <sup>EL</sup>	5,20 €	Heiße Oma <sup>E,EL</sup>	5,20 €
Kakao mit Rum und Sahnehaube		heißer Kakao mit Eierlikör und Milchschaum	
Schwatten	4,20 €	Gretchens Kaffee <sup>EL</sup>	5,20 €
Filterkaffee mit Zucker und Korn		Kaffee mit Eierlikör, mit Schlagsahne-Haube, Schokoladenstreusel	
Pharisäer <sup>EL</sup>	5,70 €	Irish Coffee <sup>EL</sup>	6,40 €
Kaffee mit Rum und einer Haube Schlagsahne überdeckt.		starker Kaffee mit Whiskey und halbgeschlagener Sahnehaube	
Rüdesheimer Kaffee <sup>EL</sup>	5,70 €		
Kaffee mit Asbach Uralt, mit Schlagsahne, Vanillezucker und Schokoladenstreusel			

# Gschwendner Tee

Tasse Tee

2,00 €

Kännchen Tee

3,80 €

Assam Mangalam

Schwarzer Tee

Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze.

English Breakfast

Schwarzer Tee

Ein würzig-aromatischer Tee, kräftig-dunkel in der Tasse.

Japan Sencha Bio

Grüner Tee

Belebend-frisch mit einer hellen grünen Tassenfarbe.

Multifruit

Früchtetee aromatisiert

Ein bunter Obstkorb voll leckerer Früchte – heiß und kalt ein erfrischend-spritziges Fruchterlebnis!

Kamille Bio

Kräutertee

Ein sehr wohlschmeckendes, aromatisiertes Aufgussgetränk.

Minze Bio

Kräutertee

Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker.

Darjeeling Pussimbing Bio

Schwarzer Tee

Aromatischer, frisch-duftiger First Flush mit heller Tasse.

Ostfriesentee

Schwarzer Tee

Kräftige ostfriesische Mischung. Dunkle, ergiebige Tasse.

Rooitea Sahne-Caramel

Rooibustee aromatisiert

Köstlicher, sahnig-süßer Caramelgeschmack.

Heiß & Innig

Früchtetee aromatisiert

Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille.

Fenchel Bio

Kräutertee

Leicht süß und mild im Geschmack.

Gourmet Kräuter Bio

Kräutertee

Süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische.

# Frühstück

<b>Opa Walther's Frühstück</b> <sup>G,E,W</sup>	5,90 €
1 Weizenbrötchen, 1 Croissant, 2 süße Aufstriche, 1 Honig und Butter	
<b>Ulla's Frühstück</b> <sup>G,E,W</sup>	6,70 €
1 Vollkornbrötchen, 1 Weizenbrötchen, 3 verschiedene Käsesorten, 1 süßer Aufstrich und Butter	
<b>Mariellchen's Frühstück</b> <sup>G,E,A,W,4,9</sup>	8,50 €
1 Weizenbrötchen, 1 Vollkornbrötchen, 1 Scheibe Bauernbrot, Wurstausswahl, Käseauswahl, 1 gekochtes Ei, 1 süßer Aufstrich, und Butter	
<b>Gretchen's Frühstück</b> <sup>G,E,A,W,4,9</sup>	12,90 €
1 Weizenbrötchen, 1 Vollkornbrötchen, 1 Croissant, Wurstausswahl, Käseauswahl, Rührei, 1 süßer Aufstrich, Honigquark, Butter, 1 Glas Orangensaft und Kaffee nach Wahl	
<b>Sonn- und Feiertags großes Frühstücksbuffet</b> <sup>G,E,A,4,9,K,W</sup>	14,90 €
(inklusive Filterkaffee, Tee, Säfte am Buffet)	

## Extras

1 Brötchen	1,00 €	1 gekochtes Ei	1,00 €
1 Croissant	1,90 €	Portion Rührei	2,50 €
Marmelade oder Honig	0,90 €	Portion Kräuterquark	1,50 €
Honigquark	1,50 €	Portion Käse oder Wurst	2,50 €
Portion Butter	0,70 €	Portion Lachs (mit Sahnemeerrettich)	2,90 €

# Kuchen / Torten

1 Stck. Torte	2,90 €
1 Stck. Fruchtschnitte	2,70 €
1 Stck. Obstkuchen	2,50 €
1 Stck. Blechkuchen	2,30 €
1 Stck. Puffer	1,90 €

Gretchens kleine Leckereien finden Sie am Kuchenbuffet

# Gretchens Brote

Marmeladenbrot <sup>G,E</sup> Bauernbrot mit süßem Aufstrich Ihrer Wahl	2,90 €	Schmalzbrot <sup>G,D,2</sup> Bauernbrot mit Griebenschmalz bestrichen und Gewürzgurken garniert	3,30 €
Oma's Quarkbrot <sup>G,E</sup> Bauernbrot mit Kräuterquark bestrichen und Tomaten garniert	3,70 €	Käsebrot <sup>G,E</sup> Bauernbrot mit Goudakäse belegt und Tomate garniert	5,50 €
Mettwurstbrot <sup>G,E,4</sup> Bauernbrot mit Mettwurst belegt und Senfgurken garniert	5,90 €	Schinkenbrot <sup>G,E,2,4</sup> Bauernbrot mit Schinken belegt und Gewürzgurken garniert	6,90 €

# Flammkuchen

Altländer Art <sup>G,E,F,W</sup> Flammkuchen mit süßem Schmand, Apfelscheiben und Rosinen, betreut mit Zimt und Zucker	5,50 €	Camembert / Pfsich <sup>G,E,W,9</sup> Flammkuchen mit Schmand, Camembert, gekochtem Schinken und Pfsich, garniert mit Preiselbeeren	8,90 €
Ziegenkäse / Honig <sup>G,E,W</sup> Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, Honig und roten Zwiebeln, garniert mit Rosmarin und Rucola	8,90 €	Lachs / Meerrettich <sup>G,E,K,W</sup> Flammkuchen mit Meerrettichschmand, Zwiebeln, Tomate und Räucherlachs, garniert mit Dill und Rucola	10,70 €
Gretchens Art <sup>G,E,W,2,4</sup> Flammkuchen mit Schmand, Schinkenwürfel, Paprika, Tomate, Lauch und Zwiebeln, mit Käse überbacken	9,80 €	Chorizo <sup>G,E,W,4,2,8</sup> Flammkuchen mit Schmand, Chorizo, Paprika, Oliven, Lauch und roten Zwiebeln, mit Käse überbacken	10,70 €

# Kalte Getränke

## Limonaden

	0,2ltr.	
Afri Cola	(1)(2)	2,40 €
Afri Cola ohne Zucker	(1)(2)	2,40 €
Bluna	(2)(4)	2,40 €
Bluna Mix	(1)(2)(4)	2,40 €
Bluna Zitrone		2,40 €
Magnus Mineralwasser	(0,25ltr.)	2,00 €
Magnus Mineralwasser	(0,75ltr.)	5,00 €

## Lütts Landlust (Schorlen)

	0,33ltr.	
Streuobst-Apfel		2,60 €
Streuobst-Apfel-Sanddorn		2,60 €
Rhabarber		2,60 €
Rote Früchte		2,60 €
Holunderblüte		2,60 €
Johanna		2,60 €

## Bier

	0,33ltr.	
Lübzer Pils		2,60 €
Grimbergen Double		4,00 €
Lübzer Radler		2,60 €
Lübzer alkoholfrei		2,60 €
Lübzer Grapefruit		2,90 €
Vitamalz		2,50 €
Erdinger Hefeweizen	0,50ltr.	4,20 €

## Säfte

	0,2ltr.	0,4ltr.
Apfelsaft	1,90 €	3,60 €
Orangensaft	2,20 €	4,20 €
Kirschsafft	2,50 €	4,80 €
Bananennektar	2,50 €	4,80 €
Kiba	2,50 €	4,80 €

## Wein / Sekt

	0,2ltr.	0,75ltr.
Summer Day blue QbA Riesling von der Mosel, feinerbes Bouquet, halbtrocken	4,90 €	18,20 €
Vegnana Chardonnay IGT aus Venetien, angenehm frische Säurestruktur, trocken	5,40 €	20,80 €
Fleur de d'Artagnan Rosè, Gascogne-Cuvee, Merlot und Cabernet-Sauvignon, leicht exotische Nuancen, halbtrocken	4,90 €	18,20 €
Summer Day Red QbA Mosel-Cuvée, Aroma von roten Früchten, feine Tanninstruktur, halbtrocken	4,20 €	18,20 €
Vegnana Cabernet Sauvignon IGT aus Venetien, kräuterwürzige Note, gefällige Frucht, halbtrocken	5,20 €	19,50 €

## Prickelndes bei Gretchens

	0,2ltr.	0,25ltr.	0,75ltr.
Weißweinschorle	4,20 €		
Rotweinschorle	4,20 €		
Prosecco		4,90 €	18,20 €
Aperol Sprizz <sup>2,3,F</sup> Prosecco, Aperol und Sprudel	4,20 €		
Hugo Prosecco, Holunder, Minze und Sprudel	5,20 €		

## Hinweis:

Im Gretchens gehen wir gerne auf Ihre Allergene ein. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorlieben einfach mit, so dass wir diese beim Zubereiten Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nuss haltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Bitte beachten Sie, dass es trotz aller Schulungs- und Qualitätssicherungsmaßnahmen im Cafébetrieb zu Kreuzkonterminationen kommen kann und weisen Sie uns bitte darauf hin, wenn Sie Bedenken haben.



### Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Lebensmittelallergene:

1 Coffeinhaltig	6 Phosphate	B Schalenfrüchte	G Gluten
2 Farbstoffe	7 geschwefelt	C Nüsse/Sesam	H Soja
3 Chininhaltig	8 Geschmacksverstärker	D Senf	I Krebstiere/Erzeugnisse
4 Konservierungsstoffe	9 Milcheiweiß	E Milch/ EL Laktose	J Sellerie/Erzeugnisse
5 Süßungsmittel	A Ei	F Schwefeldioxid & Sulfite	K Fisch/Erzeugnisse
			W Weizen