



Kaffeespezialitäten

Caffè Crema

Espresso

Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum Häubchen

Wiener

Espresso aus der milden Kaffeebohne serviert mit einem Schuss flüssiger Sahne

Cappuccino

Espresso mit Milch und Milchschaum

Caffè Latte

Espresso aus der milden Kaffeebohne mit viel eingerührter heißen Milch

Latte Macchiato

Doppelter Espresso mit viel Milch und Milchschaum im Glas

Pink Latte

Doppelter Espresso mit viel Milch und Milchschaum im Glas und einem Schuss Bio Rotebeete-Saft

Caffè Royal *1

Espresso aus der milden Kaffeebohne mit Milch und Milchschaum im Glas sowie Karamellsauce

Dark Leonardo *1

Doppelter Espresso im Glas mit Milch, dunkler Schokolade und Schlagsahne

White Leonardo *1

Doppelter Espresso im Glas mit Milch, weißer Schokolade und Schlagsahne

Kalte Kaffeespezialitäten

Iced Dark Leonardo *1

Espresso mit dunkler Schokolade und crushed Eis

Iced White Leonardo *1

Espresso mit weißer Schokolade und crushed Eis

Coconut Shakerato

Espresso mit Kokosnuss- und Agavensirup auf Eiswürfel gegossen

COCO LAYER

Kalt geschäumte Milch mit Kokosnuss- oder Vanille Sirup auf Eis mit Espresso

Choco Late

Choco Late Dark

Ankunft im Choco-Himmel. Cremig-schokoladig-herb

Und voll im Geschmack. Ein wahr gewordener Choco-Traum

Choco Late White

Die flüssige Versuchung. Leckere weiße Trinkschokolade

Mit echter Vanille aus Madagaskar.

Gerne reichen wir Ihnen Aromaten wie Zimt, Vanille, Kardamom und Chili zu unseren Choco Laten.

*+ Wir bereiten Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch mit verschiedenen
Milchalternativen (mit Aufpreis) und koffeinfrei zu.+
Bitte sprechen Sie uns auf unsere aktuelle Auswahl an!+*

Art of Tea



Schwarztee

Earl Grey

Mit feinstem Bergamotte-Öl, das dem Tee seinen blumig-leichten unverwechselbaren Charakter gibt.

English Breakfast Leaves

Eine kräftige aromatische Mischung aus indischen und chinesischen Tees sowie Tees aus Sri Lanka.

Grüntee

Green Jasmin

Chinesischer Grüntee mit dem intensiv-blumigen Aroma feinsten Jasminblüten.

Früchtetees

Fruit Triple Flavour

Geschmack von süßer Ananas, reifer Kiwi und Erdbeeren.

Kräutertee

Pure Mintpower

Mit hochwertiger Pfefferminze

Blossoms of Camomile

Die Kamillenblüten stammen aus Ägypten und zeichnen sich durch einen besonders hohen Anteil an ätherischen Ölen aus.

Roibush High Garden

Kaffeinfrei und reich an Mineralstoffen

Chai Latte

Heiß aufgeschäumte Milch mit Bio-Chai-Sirup
Eine indisch-orientalische Gewürzmischung aus Ingwer, Zimt und Kardamom, versetzt mit schwarzem Pfeffer und feinen Nelken.

Heiße Zitrone / Orange oder Zitrone-Ingwer

Heiss aufgebrüht mit Bio-Sirup

Art of ICE Tea

Eistee Zitrone

English Breakfast Leaves, Bio-Sirup Zitronen-Limetten, Bio-Sirup Agave, Eiswürfel

Eistee Pfirsich

English Breakfast Leaves, Bio-Sirup Pfirsich, Bio-Sirup Agave, Eiswürfel

Eistee Green Limette-Ingwer

Gyokuro Shadowed, Bio-Sirup Limette-Ingwer, Bio-Sirup Agave, Eiswürfel

Eistee Fruity Cranberry

Fruit Nature, Bio-Sirup Cranberry, Bio-Sirup Agave, Eiswürfel

Eistee Minty Citrus

Pure Mintpower, Bio-Sirup Zitrone-Limette, Bio-Sirup Agave, Eiswürfel

Create your own Eistee

Choose your favorite tea, choose your own Bio-Sirup flavor, Bio-Sirup Agave, Eiswürfel

Frozen Lemonade

Lemon Slush

Eiswürfel gecrasht, Bio-Sirup Zitrone Limette, Bio-Sirup Agave, Teinacher Naturell

Cranberry Slush

Eiswürfel gecrasht, Bio-Sirup Cranberry, Bio Sirup Zitrone Limette, Teinacher Naturell

Peach Slush

Eiswürfel gecrasht, Bio-Sirup Pfirsich, Bio-Sirup Zitrone-Limette, Teinacher Naturell

Exotic Slush

Eiswürfel gecrasht, Bio-Sirup Exotic, Teinacher Naturell

Sommer-Specials

Hausgemachte Bio-Limo

Limette-Zitrone

Himbeer-Zitrone

Cranberry

Ingwer-Limette-Minze

Geeiste Weinscharlen

Frozen Rosé

Cranberry+Zitrone

Frozen Riesling

Pfirsich+Limette+Ingwer

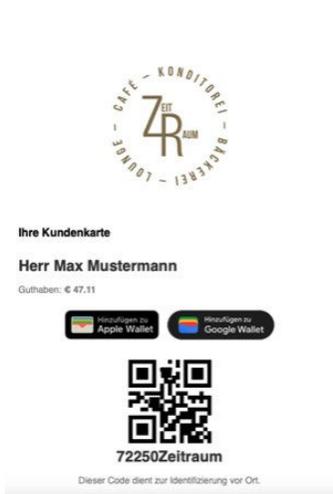
Crazy Style

Mint Power-Gin (400 ml)

Frisch aufgebrühter hochwertiger Pfefferminztee mit Bio-Pfirsichsirup, Bombay Gin und frischer Minze eiskalt serviert. 6,5 % vol.

Espresso Gin Tonic *7,8 (330 ml)

Bombay Gin auf Eis mit Schweppes Indian Tonic Water und einem langsam eingelassenen Espresso 6,5 % vol.



Entdecken unsere neue Gutscheine - bzw. Kundenkarte

Deine Vorteile im Überblick

- Regelmäßige Aktionen und Angebote
- Kontaktloses Bezahlen im kompletten Café
- Mit Hilfe deiner Email kannst du die Karte in dein Apple oder Google Wallet übernehmen
- Einfaches Aufladen des Guthabens bei uns oder online

Hol dir jetzt deine Kundenkarte und sichere dir viele Vorteile!



Frühstücksangebot



Frühstück Zeitraum klein

köstliche Butterbrezel und eine kleine Portion Obstsalat



Frühstück Zeitraum mittel *1

schmackhaft belegtes Dinkelbrötchen, Dinkelcroissant oder Bagel
sowie eine Portion frisches Müsli, Obstsalat, Chia Quark oder Bio Rührei

Frühstück Zeitraum groß*1

herzhaft Belegtes Dinkelbrötchen, Dinkelcroissant oder Bagel,
Portion frisches Müsli, Obstsalat, Chia Quark oder Bio Rührei und eine
halbe marinierte Avocado als Power-Lieferant mit Tomate

Süßes Zeitraum Frühstück

1 Butter- oder Dinkel Croissant, Butter und hausgemachte Konfitüre der Saison

Anti-Heißhunger-Müsli

Frischer Naturjoghurt, badische Gala Royal, Walnusskerne, säuerliche Cranberries, kernige
Haferflocken, geschrotete Leinsamen verfeinert mit Bio-Honig

Chia-Quark

lactose & glutenfrei

Köstliche Mandelmilch, laktosefreier Quark, Chiasamen, badische Gala Royal, reife Banane,
köstliche Himbeeren mit Bio-Honig abgerundet

Frischer Obstsalat

Erfrischende Melone, exotische Ananas, badischer Apfel, fruchtige Orange, kernlose Trauben
und belebende Heidelbeeren

Bio Röhrei (saisonal bis 12 Uhr)

Aus 2 frischen Bio Eiern vom Seidenhof Baiersbronn

**natur
mit frischen Kräutern**

Aus der hauseigenen Konditorei

In unserer hauseigenen Konditorei, verarbeiten wir ausschließlich feinstes Dinkelmehl, reinste Süßrahmbutter, Madagaskar Vanille und qualitativ hochwertige Rohstoffe, die hauptsächlich aus der Region stammen.

Pluschki

Hauspezialität aus reinem Dinkelmehl, ein saftiger von Hand geformter Hefeteig Knoten mit Madagaskar Vanille oder Zimt

Stück Kuchen

Hausgebackener frischer Kuchen der Saison mit feinem Dinkel-Butter-Mürbeteig

Stück Schwarzwälder Kirschtorte

Mit feinstem badischen Kirschwasser, fruchtigen Kirschen und einem Schokoladenmousse-Kern

Stück Himbeer-Cheesecake (vegetarisch)

Cremiger Cheesecake mit körnigem Frischkäse und herrlich vielen fruchtigen Himbeeren

Stück Mousse-Torte

Fruchtig-frisch oder cremig-schokoladig mit hochwertiger belgischen Schokolade

Stück Schnitte

Von cremig- süß bis saftig-herb, in unserer Auslage finden Sie stets eine frische und saisonale Auswahl

Stück Törtchen

Ob heimisch-süß oder exotisch-frisch, ein Blick in die Törtchen Vitrine verrät Ihnen unsere heutige Auswahl

Snacks

Superfood

Frischkäse-Bagel*6 (vegetarisch)

Dinkel-Laugenbagel mit Saaten, cremigem Frischkäse, frischen Kräutern und einem Hauch Feigensenf

Avocado-Bagel (vegetarisch)

Dinkel-Laugenbagel mit Kürbiskernen, im Fächer gelegte Avocado und frische Gurke auf Frischkäse, Ei und Gartenkresse mit einer Note von frisch gepresstem Zitronensaft

Lachs-Bagel

Dinkel-Laugenbagel mit Saaten, im Kringel gelegter Räucherlachs mit frischer Gurke, Ei und gezupftem Dill mit einem Hauch von frisch gepresstem Zitronensaft und Frischkäse

Power Baguette

Dinkel-Baguette mit mildem Ziegenmilch-Camembert auf aromatischem Pesto, mit Bio-Honig, Walnüssen und heimischer Birne

Ciabattas

Tomate-Mozzarella (vegetarisch)

Pikantes Ciabatta, Pesto, cremiger Mozzarella, aromatische Rispen Tomaten, frische Basilikumblätter

Parma e Rucola

Klassisches Ciabatta, Pesto, hochwertiger originaler Parmaschinken, pikanter Parmesan mit knackigem Rucola und frischen Tomaten

Bio Bowls eiskalt und cremig

Ocean (vegan)

Banane, Ananas, Zucchini, Mango, Datteln, Kokosmus, Basilikum, blaues Spirulina

Acai (vegan)

Banane, Acai Püree 24%, Erdbeeren, Heidelbeeren, Datteln, Kokosmus

Unsere heißgeliebten Knusperbrote

Dinkelbrot-Scheiben mit hausgemachter Pfeffer- oder Pestobutter, herzhaft belegt mit frischen Zutaten vom Grill, kross von außen und innen fein-würzig, deftig oder cremig-zart an einem kleinen Kräutersalat.

Schinken-Pilze-Käse*1

Zwei große Scheiben Dinkelbrot mit Pfefferbutter, saftigem Kochschinken, frischen Champignons und würzigem Emmentaler.

Salami-Paprika-Käse*1

Zwei große Scheiben Dinkelbrot mit Pfefferbutter, italienischer Baguette- Salami, frischen roten Paprika-Streifen und rahmigem Gouda.

Camembert-Feige *1 (vegetarisch)

Zwei große Scheiben Dinkelbrot mit Feigensenfbutter, cremiger Camembert, frische Feigen und Rucola.

Salate

Berglinsen Salat (vegan)

Mit frischer Paprika, gesunder Avocado, fruchtigen Granatapfelkernen, Limette, Petersilie und ein Hauch von Koriander

Quinoa Salat (vegetarisch)

Mit frischen Strauchtomaten, knackiger Gurke, verschiedenen Kräutern, original Fetakäse und Vollmilchjoghurt

Couscous Salat

(vegan)

Mit frischen Strauchtomaten, knackigen Paprika, frischem Schnittlauch, Rucola und indischem Curry

*Mehr und auch immer eine saisonale Vielfalt an Snacks finden Sie in unserer Vitrine.
Unsere engagierten Mitarbeiter informieren Sie sehr gerne!*

Eiskalter Genuss mit



Das müssen Sie sich auf der Zunge zergehen lassen!!!

Die hauseigene Eismanufaktur vom Seidenhof stellt nicht nur im Sommer, ihr schon über die Region bekanntes und geliebtes Eis her, sondern auch im Winter und immer der Saison angepasst, da Früchte aus der Region dafür verarbeitet werden.

Dafür werden nur beste Zutaten, aber keine Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe verwendet.

Eine Kugel Eis (diverse Sorten)

Eisgetränke

Eiskaffee

Zwei Kugeln köstliches Vanilleeis mit feinstem Kaffee und Schlagsahne

Eisschokolade hell/dunkel

Zwei Kugeln köstliches Vanille- oder Schokoeis mit feinsten dark Choco Late und einem Sahnehäubchen

Eisbecher

Fruchtbecher

Drei Kugeln Eis Ihrer Wahl auf frischen Früchten

Erdbeerbecher (saisonal)

Drei Kugeln Eis Ihrer Wahl auf frischen Erdbeeren

Blonder Engel

Zwei Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit Orangensaft und einem Sahnehäubchen

Zeitraumbecher

Drei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit hausgemachtem Mandelkrokant und feiner Karamellsauce

Gerne servieren wir Ihnen alle Eisbecher auch mit Schlagsahne, Karamell- oder Schokoladensauce!

Getränke

Frisch gepresster Orangensaft oder Granatapfelsaft



Gourmet Medium

Gourmet Naturell

Genuss Limonade

Mango – Maracuja – Orange

Rhabarber – Mirabelle

Johannisbeer – Holunder

Saftschorlen

Apfelsaftschorle

Johannisbeersaftschorle

Softdrink



Cola *2, 8

Cola Zero *2, 4, 5, 8

Orange *3



Indian Tonic Water *7
Bitter Lemon *3, 7

Bier vom Fass und aus der Flasche



Bier vom Fass

Alpirsbacher Pils

Untergäriges Klosterbier, elegant und Hopfen betont 4,9 % vol.

Alpirsbacher Hefe hell

Obergäriges helles Hefeweizenbier, erfrischend fruchtig, aromatisch 5,5 % vol.

Radler süß / sauer

Frisch gezapftes untergäriges Klosterbier 4,9 % vol. mit
Teinacher Classic oder Zitrone

Flaschenbiere

Alpirsbacher Spezial

Untergäriges Klosterbier, vollmundig malz aromatisch 5,2 % vol.

Alpirsbacher Weizen isotonisch alkoholfrei

Obergäriges alkoholfreies Weizenbier, erfrischend fruchtig, aromatisch 0,0 % vol.

Weine Weingut

KARL BUSCH



Tradition, Moderne, Leidenschaft! Mit dem Motto „Hier wird Weingenuss zur Leidenschaft“ eröffnet Markus Busch ein neues Kapitel in der Geschichte des Familienbetriebes. Markus Busch baut sowohl traditionelle Württemberger Rebsorten als auch neue Rebsorten an. Sie gedeihen auf Keuper- und Gipskeuper Böden in den Lagen „Himmelreich“ und „Wildenberg“. Dabei zählen für ihn vor allem eine naturnahe Bewirtschaftung, Fingerspitzengefühl bei der Auslese und eine schonende Verarbeitung der Trauben.

Secco Rosé

Ein anregend frischer Perlwein, mit einem herrlich fruchtigen Buket nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Erdbeere. Halbtrocken: 11,5 % vol.

Weißweine

Riesling trocken QbA

Gelbgrünes Farbspiel, im Duft fein fruchtige Note von Mirabelle, Apfel und Zitrus. 12,0 % vol..

Roséweine

Spätburgunder *QbA

saftig, frisch, blütenduft und mit angenehmer Restsüße. Trocken 10,5 % vol

Muskat – Trollinger **QbA

Interessantes Aroma Spiel von Rosen und Gewürznelke gepaart mit einer feinen Muskatnote. Lieblich 11,0 % vol.

Rotweine

Trollinger mit Lemberger QbA

Die Komposition zweier Klassiker. Saftig frisch wie der Trollinger und mit der aromatischen Fülle des Lembergers. Halbtrocken: 11,8 % vol.

Samtrot QbA mild 2017

Intensiver Duft von Sauerkirschen und Erdbeeren. Am Gaumen wirkt dieser Rotwein ist samtig weich. Halbtrocken: 11,6 % vol.

Lemberger trocken *QbA**

Der Lemberger – nachhaltig im Bukett, kraftvoll und wichtig, 13,5 % vol.

Cocktail-Time

LADY-STYLE

Aperol Lemon Spritz *2,7

Aperol, Schweppes Original Bitterlemon auf Eis mit frischer Minze. 3,0 % vol.

Lillet Chérie *7

Lillet Blanc, Cherry Blossom Tonic auf Eis mit frischen Beeren 2,5 % vol.

!

Cranberry Refreshment *7

Lillet Blanc, Schweppes Indian Tonic Water mit Bio-Cranberrysirup und frischer Minze. 2,0 % vol.

Men-STYLE

Freshly Bitter *3,7

Bombay Gin, Schwepper Original Bitter Lemon auf Eis mit Bio-Zitronen-Limettensirup. 8,0 % vol.

Gin Tonic mit Monkey *7

Gin mit Schweppes Indian Tonic Water auf Eis. 8,0 % vol.

Gin Tonic mit Bombay

Gin mit Schweppes Indian Tonic Water auf Eis. 8,0 % vol.

Averna Sour (100 ml)

Averna, Zitronensaft, Bio-Agavensirup on the rocks. 15,0 % vol.

Classic Style

Aperol Sprizz *2, 10

Aperol mit Weißwein und spritzigem Sprudel auf Eis 3,8 % vol.

Campari Orange *2

Campari mit eisgekühltem Orangensaft. 10,5 % vol.

Martini Lemon oder Tonic *3

Martini Blanco auf Eis mit Schweppes Tonic oder Bitter Lemon und frischer Zitrone 6,0 % vol.

Haben Sie Allergien und interessieren sich für die Hauptallergene in unseren Speisen und Getränken???

Unsere kompetenten Mitarbeiter beraten Sie gerne und reichen Ihnen
ebenso gerne unsere Speise- und Getränkekarte mit den aufgeführten
Hauptallergenen!

Hier finden Sie unsere Kennzeichnungen an Zusatzstoffen von 1 – 8

*1 mit Konservierungsstoff *2 mit Farbstoff *3 mit Antioxidationsmittel *4 mit Aspartam *5 mit Acesulfam

*6 geschwefelt *7 chininhaltig *8 koffeinhaltig



Sie haben Feierlichkeiten???

Feiern Sie Ihren besonderen Anlass bei uns!
Gerne nehmen wir Ihre Anfragen und Reservierungen entgegen.

Reservieren Sie heute den schon Ihren Lieblingstisch für das nächste
Mal!



Zeitraum | Café | Konditorei | Bäckerei | Lounge , Lossburgerstr. 21,
72250 Freudenstadt, Inh. Irena Kugele

Tel.: 07441/9517616, e-Mail: info@cafe-zeitraum.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WLAN-Gastzugang: ZEITRAUM-GAST

