



Getränke- und Speisekarte

heiss

Für unsere Heißgetränke verwenden wir ausschließlich frische BIO-Vollmilch. Die Kaffee- und Espressobohnen der Kettwiger Kaffeerösterei werden für jede Tasse frisch gemahlen. Alle Heißgetränke gibt es wahlweise auch mit BIO Soja- oder laktosefreier Milch.

Café Crème normal/groß	2,20/3,20
Americano verlängerter Kaffee	2,30
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	2,90
Espresso Macchiato Espresso, BIO-Milchschaum	2,20
Latte Macchiato Espresso, BIO-Milch	3,10
Milchkaffee Kaffee, BIO-Milch	3,10
Café au Lait doppelter Kaffee, BIO-Milch, in der großen Bol	4,20
Cappuccino normal/groß Espresso, BIO-Milch	2,50/3,50
Cortado Espresso, BIO-Milch, im Glas	2,30
Galao verlängerter Espresso, BIO-Milch, im Glas	2,60

Café LIVRES	3,60
doppelter Espresso, BIO-Milch, in der Bol	
Moccacino heiÙe Schokolade,	3,90
doppelter Espresso, BIO- Milch in der Bol	
Baileys Macchiato	4,20
Baileys, starker Espresso, BIO-Milch, im Glas	
Schuss Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss, weiÙe Schokolade)	0,50
BIO-Milchschäumchen	0,50
Chai Latte Classic	3,10
Chai Latte Schokolade	3,10
BIO-Matcha Latte	3,20
HeiÙe Schokolade in der Bol ohne/mit Sahne	3,20/3,70
HeiÙe BIO-Milch mit Honig	2,90

Tee

Unser loser Tee stammt entweder von umme Ecke,
genauer: von Amélie's Tee-Ecke oder von der fairen und
biologischen „Teekampagne“.

Teevariationen im Kännchen 3,40

Earl Grey

BIO-Assam

Teekampagne – Darjeeling First Flush

Teekampagne – Grüner Darjeeling

Frühlingstau – Grüntee

Rote Clara – Früchtetee

Roibuschtee – Vanille

Magenschmeichler – Kräutermischung mit Kamille

Schwarze Rose – schwarzer Tee mit Rosenblüten

Jasmintee

Frischer Ingwer-Tee 3,10

Frische Minze 3,10

Frischer Ingwer-Minze-Tee 3,10

Heiße Zitrone 3,10

kalt

Mit Viva con Agua servieren wir aus Überzeugung das einzige Mineralwasser, das nicht nur den eigenen Durst löscht! Hinzu kommen mit LemonAid und ChariTea absolut faire und biologische Tee- und Limo-Drinks sowie leckere Fritz-Kolas und -Limos, die viel mehr sind, als nur eine gute Alternative zu den langweiligen Großkonzern-Brausen.

Viva con Agua Quellwasser „Laut“ oder „Leise“	0,33l	2,30
	0,75l	5,60
Saft	0,2l	2,50
	0,4l	4,80
Saftschorle	0,2l	2,40
	0,4l	4,40

immer im Angebot:
Apfel, Kirsch, Traube rot,
Maracuja, Rhabarber, Pfirsich,
Mango, Ananas

je nach Saison:
Cranberry, Himbeere,
Erdbeere, Aprikose,
Birne, Traube weiß

frisch gepresster O-Saft	0,2l	3,40
frisch gepresster Multi-Saft	0,2l	3,40

fritz-kola ^{1;4}	0,33l	2,70
fritz-kola zuckerfrei ^{1;2;4}	0,33l	2,70
mischmasch kola-orangen-limo ^{3;4}	0,33l	2,70
fritz-limo ^{4;5}	0,33l	2,70
apfel-kirsch-holunder, melone, orange, zitrone		
LemonAid	0,33l	3,20
Limette, Maracuja, Blutorange		
ChariTea	0,33l	3,20
green, red, black, mate		
Thomas Henry	0,2l	3,10
Tonic Water ^{5;6} , Ginger Ale ⁵ , Bitter Lemon ^{5;6}		

alkoholisch

Weißwein

Chardonnay, Saveurs Véritables	0,1l	2,80
	0,2l	5,20

Fruchtaromen von Apfel und Tropik.

Im Geschmack zunächst fruchtig, danach leicht salzig-mineralisch und etwas Grapefruit.

Cersius, Coteaux du Libron	0,1l	3,40
	0,2l	6,10

Cersius Blanc Chardonnay, Sauvignon und Viognier.

Kraftvoll mit tropischen Früchten und guter Länge.

Kressmann Blanc Moelleux halbtrocken	0,1l	3,10
	0,2l	5,90

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
Fruchtiger, harmonischer Bordeaux mit dezentem Ananasaroma.

Weißweinschorle trocken/halbtrocken	0,2l	3,80
-------------------------------------	------	------

Rotwein

Haut Poitou, La Tour Beaumont	0,1l	2,80
	0,2l	5,20

Frisches Aroma roter Früchte, mit einem Hauch von Gewürzen, rubinrot, fruchtig und strukturiert, ohne Holz.

Cersius, Coteaux du Libron	0,1l	3,40
	0,2l	6,10

Cersius Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Dunkle Früchte (Brombeere, Pflaume) mit feinen Noten von Vanille und Kakao.

französischer Schaumwein

Crémant de Loire	0,1l	3,90
------------------	------	------

Hergestellt aus den Rebsorten Chenin-Blanc und Chardonnay, sehr feinfruchtiges Bukett, verwoben mit einer subtilen Note von Akazie, weißen Blüten und Hefe. Am Gaumen präsentiert sich dieser in Champagner-Art erzeugte Schaumwein körperreich, stoffig und rassig. Der Nachhall ist intensiv, sanft cremig und unterlegt mit einer delikaten Mandelnote.

Biere

Stauder Pils	0,33l	2,50
Stauder Radler	0,33l	2,50
Stauder Alkoholfrei	0,33l	2,50
tut gut Malzbier ⁴	0,33l	2,50
Erdinger Weizen	0,5l	3,70
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	3,70

Spritziges auf Eis

Aperol Spritz ^{4:6}	0,2l	5,20
Weißwein, Wasser, Aperol, Orange		
Hugo	0,2l	5,20
Weißwein, Wasser, Holunderblütensirup, fr. Minze		
„Cosette“	0,2l	5,20
Weißwein, Wasser, Himbeersirup, fr. Minze, Zitrone		
Gin Tonic ^{5:6}	0,2l	6,10
Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water		

Höherprozentiges

Baileys auf Eis	4 cl	3,80
Absolut Vodka	2 cl	2,70
Havana Club 3 anos	2 cl	2,70
Havana Club 7 anos	2 cl	3,70
Glenlivet 12 Jahre	2 cl	3,40

Osborne Veterano	2 cl	2,70
Averna	4 cl	4,20
Pernod	2 cl	3,10
Pastis – Henri Bardouin, Provence	2 cl	3,30

Speisen

Zum Kaffee, Tee und so weiter

Die Kuchen und Torten werden von uns täglich frisch gebacken, gefüllt, geschichtet und ausverziert. Neben einigen Klassikern finden sich in unserer Vitrine auch immer andere, ausgefallene, neue köstliche Kuchen oder traumhafte Torten – je nach Lust und Saison. Schaut immer mal rein!

Kuchen	Stück	2,90
Torte	Stück	3,30
Clafoutis	Stück	2,70
Clafoutis mit Vanilleeis	Stück	3,60
Pain de miel		2,40
3 Scheiben süßes Honigbrot mit Butter		
Sahne	Portion	0,50

Frühstück (gerne auch spät)

Leckeres Frühstück
von süß bis „provençal“ und von
morgens bis abends.

Croissant süß	klein 2,60 groß 3,80
wahlweise mit Butter, Marmelade (hausgemacht) und/oder Nutella	
Croissant mit Käse überbacken	2,80
Joghurt mit Früchten und Honig (auch mit Soja-Joghurt)	3,60
wahlweise mit Müsli und/oder Walnüssen	
Baguette süß	3,90
wahlweise mit Butter, Marmelade (hausgemacht), Frischkäse und/oder Nutella	
Baguette französisch	3,90
Ziegenfrischkäse und Honig	
Baguette käsig	4,40
3erlei Käse (Camembert, frz. Hartkäse, Ziegenkäse)	
Baguette härterkäsig	4,40
3erlei Hart-Käse	
Rührei „natur“	5,30
3 Eier, Baguette, Butter	
Rührei „Speck“	5,80
3 Eier, Speck ⁵ , Baguette, Butter	
Rührei „Provence“	6,30
3 Eier, Tomaten, Oliven, Käse (wahlweise auch mit Ziegenkäse), Kräuter der Provence, Baguette, Butter	

Rührei „Toscana“	6,30
3 Eier, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Parmesan, Basilikum, Baguette, Butter, wahlweise mit Oliven (Aufpreis 0,30€)	
Oeuf en cocotte ohne / mit Speck ⁵	4,40 / 4,80
gebackenes Ei mit Crème-Fraîche, Kräutern, Baguette, Butter	

Alternativ zum Baguette gibt es zu den Gerichten
wahlweise auch dunkles Brot.

Warm

Eine kleine aber feine Essenskarte, die durch täglich wechselnde
Tagesgerichte (siehe Tafeln) ergänzt wird. Sämtliche Speisen wer-
den stets frisch von uns zubereitet!

Quiche Lorraine ⁵ mit Beilagensalat	6,20
Vegetarische Quiche mit Beilagensalat	6,20
Quiche der Woche	(s. Tafeln)
Baguette mit gebratenem Gemüse und Beilagensalat (auch vegan)	7,10
Großer bunter Salat	7,90
kleiner bunter Salat	6,20
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse oder Speck: Aufpreis je 1,70€	

Unser Hausdressing ist eine geschmeidige Honig-Senf-Melange.
Alternativ gibt es unser Dressing der Saison und natürlich auch
klassisch Essig/Öl.

Oliven zum Picken schwarze und/oder grüne Oliven	3,40
Baguette oder dunkles Brot mit zweierlei Dips Dips variieren je nach Saison	4,80
Käseteller mit Oliven, Dip und Brot Camembert, Ziegenkäse, franz. Hartkäse, grüne/schwarze Oliven, selbstgemachter Dip, Baguette/dunkles Brot, Butter	9,80

Café LIVRES im Internet

www.cafe-livres.de

www.facebook.com/CafeLIVRES

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Zusatzstoffe:

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 koffeinhaltig, erhöhter
Koffeingehalt (25mg/100ml) | 3 koffeinhaltig |
| 2 mit Süßungsmittel (enthält
eine Phenylalaninquelle) | 4 mit Farbstoff |
| | 5 mit Antioxidationsmittel |
| | 6 chininhaltig |