

# Café Musée

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee *	1,20€
Cappuccino *	1,50€
Glas Tee (Roibush oder Schwarz)	1,20€
Hausgemachte heiße Schokolade **	1,80€
mit Sahne	2,00€
Latte Macchiato *	2,50€
extra Groß	3,50€
Espresso	1,20€
doppelt	2,00€
Milchkaffee *	1,50€

## Spezialitäten

Pharisäer *	2,50€
Tote Tante **	2,50€
Kaffee mit Grand Marnier *	2,80€
Heiße Schokolade mit Grand Marnier **	3,00€

## Hausgemachte Bio-Crepes \*\*\*

... mit Limt und Zucker	2,00€
... mit Sauerkirschmarmelade	2,50€
... mit Schokonusscreme	2,50€
... mit Apfelmus	2,50€
... herzhaft mit Käse	3,00€
... alkoholisch mit Amaretto	3,00€
... alkoholisch mit Eierlikör	3,00€

Informationen zu unseren Veranstaltungen wie Brunch, Themenabenden oder unserem Sommerfest finden Sie im Internet auf [www.cafe-musee.de](http://www.cafe-musee.de).

# Café Musée

## Kalte Getränke

Apfelsaft	1,20€
Apfelschorle	1,20€
Orangensaft	1,20€
Wasser	1,00€
Alkoholfreies Bier	1,80€

## Alkoholisches

Bier	2,00€
Glas Rotwein	2,50€
Glas Weißwein	2,50€

## Kuchen & Co.

Stück hausgemachter Blechkuchen	1,20€
	mit Sahne 1,50€
2 hausgemachte Muffins	1,50€
	mit Sahne 1,80€

Unser Angebot an Kuchen und Muffins wechselt nach Saison und Inspiration des Küchenchefs. Wir verwenden, soweit irgend möglich, nur Zutaten aus biologischem Anbau.

## „Sternchenerklärung“

\* Wir verwenden frisch gemahlene Fairtrade Kaffeebohnen. Diesen 100% Arabica aus Honduras bezieht die Bremer Kaffeerösterei Münchhausen im fairen Handel und verarbeitet ihn zu einem besonders milden Kaffeegenuss.

\*\* Unsere hausgemachte Schokolade wird nach einem „Geheimrezept“ aus echtem Kakao und weiteren Zutaten, natürlich mit Milch zubereitet.

\*\*\* Wir verwenden für unsere Bio-Crepes etwa 25% Vollkornmehl und natürlich nur Zutaten aus biologischem Anbau