Kaffee und Kaffeespezialitäten [2]

· Tasse Kaffee Crema	€ 2,50
· Kännchen Kaffee Crema	€ 3,90
· Cappuccino	€ 3,50
· Milchkaffee	€ 3,50
· Pott Kaffee Crema	€ 3,90
· Espresso einfach	€ 2,90
· Espresso doppelt	€ 3,90
· Espresso Corretto (mit einem Schuss Grappa)	€ 4,50
· Espresso Macchiato (mit Milchschaum)	€ 3,00
· Espresso Affogato (mit 1 Kugel Vanilleeis)	€ 4,00
· Latte Macchiato [1,3,4]	€ 3,50
· Latte Macchiato aromatisiert wahlweise mit	€ 3,90
- Schoko	
- Haselnuss	
- Vanille	
- Cocos	
- Karamell	
· Irish Coffee (mit 4 cl Whiskey und Sahne)	€ 5,50
· Holländischer Kaffee (mit 4 cl Eierlikör und Sahne)	€ 5,50
· Kaffee mit 4 cl Baileys und Sahne	€ 5,50
· Heiße Schokolade	€ 3,50
· Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00
· Russische Schokolade (mit 4 cl Wodka und Sahne)	€ 5,50

Heißgetränke

· Heiße Zitrone (mit frisch gepresster Zitrone)	€ 3,50
· Glühwein (nach Saison)	€ 3,70
· Glühwein mit Schuss (Rum oder Amaretto, nach Saison)	€ 4,90
· Grog (mit 4 cl Rum)	€ 4,90

„Kaffee ist nur schädlich, wenn Ihnen ein ganzer Sack aus dem fünften Stock auf den Kopf fällt."

Café Altkö
Radebeul

Altkötzschenbroda 59 a
01445 Radebeul

Telefon: 0351-79 56 99 77
mail: cafe-radebeul@web.de
www.cafe-altkoe.de

Café Altkö
Radebeul

Kaffee-Weißer

KARTE

Hier sind Sie richtig.

Teespezialitäten

Wir bieten Ihnen Tee aus dem traditionsreichen Teehaus Ronnefeldt an, gegründet 1823.

· jedes Glas Tee 0,3 l € **3,20**

· Lemon Sky
Die Frische-Explosion von Frucht: spritzig, erfrischend und zitronig durch Saft und Zitronengras.

· Earl Grey
Wertvoller Schwarztee, komponiert mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte; kräftig und intensiv.

· Red Beeries
Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Fruchtgenuss eines sonnigen Sommers.

· Grüner Tee
Ein besonderer Teegenuss: Klassischer Grüner Tee mit frischer, grasiger, leicht herber Note gepaart mit dezenter Süße.

· Pfefferminztee
Ein bekömmlicher Kräutertee voller Frische und Entspannung durch den natürlichen Mentholgehalt.

· Rooibos Vanille
Süß-cremiges Vanillearoma unterstützt den vollmundigen Geschmack dieses südafrikanischen Kräutertees.

Waffeln

· mit Puderzucker & Sahne	€ **6,00**
· mit 1 Kugel Eis & Sahne	€ **7,50**
· mit Apfelmus & Sahne	€ **7,50**
· mit frischen Erdbeeren & Sahne	€ **7,50**

Herzhaft

·"Karlsbader" jeweils € **8,50**
- Schinken Käse
- Salami Käse
- Tomate Mozzarella

Alkoholfreie Getränke

· Mineralwasser Classic	Flasche	0,25 l	€ **2,90**
· Mineralwasser Medium	Flasche	0,25 l	€ **2,90**
· Mineralwasser Still	Flasche	0,25 l	€ **2,90**
· Ginger Ale	Flasche	0,25 l	€ **3,20**
· Tonic Water	Flasche	0,25 l	€ **3,20**
· Coca Cola [2]	Flasche	0,20 l	€ **2,90**
· Fanta	Flasche	0,20 l	€ **2,90**
· Sprite	Flasche	0,20 l	€ **2,90**
· Apfelsaft	Glas	0,20 l	€ **2,90**
		0,50 l	€ **4,90**
· Orangensaft	Glas	0,20 l	€ **2,90**
		0,50 l	€ **4,90**
· Kirschsaft	Glas	0,20 l	€ **2,90**
		0,50 l	€ **4,90**
· Bananensaft	Glas	0,20 l	€ **2,90**
		0,50 l	€ **4,90**
· Hefe alkoholfrei	Flasche	0,50 l	€ **4,50**
· Saftschorle	Glas	0,20 l	€ **2,90**
· Saftschorle	Glas	0,50 l	€ **4,90**

Alkoholische Getränke

· Radeberger Pilsner	Flasche	0,33 l	€ **3,50**
· Radler Naturtrüb	Flasche	0,50 l	€ **4,50**
· Hefeweizen	Flasche	0,50 l	€ **4,50**
· Sekt trocken	Glas	0,10 l	€ **3,90**
· Weißweinschorle	Glas	0,20 l	€ **5,50**
· Wein Hoflößnitz, weiß *	Glas	0,20 l	€ **6,90**
· Wein Hoflößnitz, weiß	Flasche	0,70 l	€ **23,00**

Diese Cuvée aus ökologisch angebautem Müller-Thurgau und Weißburgunder erinnert im Bukett an Quitte und Birne mit einer Spur Wassermelone. Am Gaumen gesellt sich zu den gefälligen Fruchtaromen eine runde, dezente Süße mit frisch-fruchtiger Säure im Abgang hinzu.

· Wein Hoflößnitz, rosé *	Glas	0,20 l	€ **6,90**
· Wein Hoflößnitz, rosé	Flasche	0,70 l	€ **23,00**

Die leuchtende Cuvée H rosé aus Portugieser und Spätburgunder ist die perfekte Ergänzung zu mediterraner Küche. In der Nase kann man Nuance von Himbeere, Erdbeere und roter Johannisbeere finden, die sich am Gaumen zu einem vollmundigen, frisch-süffigen Sommerwein mit belebender Säure entwickeln.

· Wein Hoflößnitz, rot	Glas	0,20 l	€ **6,90**
· Wein Hoflößnitz, rot	Flasche	0,70 l	€ **23,00**

Die rubinrot funkelnde Cuvée H rot aus Regent und Dornfelder lässt Genießerherzen höher schlagen. Sie überzeugt mit würzigen Brombeeraromen und einem samtig-weichen Charakter. Die feine Säure ist perfekt eingebunden.

Unsere **Allergiker-Karte** erfragen Sie bitte beim Personal.

Zusatzstoffe
1 Konservierungsmittel
2 Koffein
3 Süßungsmittel
4 Säuerungsmittel

* kann Sulfite enthalten

Flammkuchen

Der Flammkuchen, auch "Flammekueche", „Hitzkuchen" oder "tarte flambée" genannt, wird im Elsass und auch im nachbarlichen Baden und der Pfalz als Spezialität serviert. Seinen Namen hat er der Tatsache zu verdanken, dass er früher in den Holzkohleofen geschoben wurde, während die Kohle noch brannte und Flammen schlug.

Gebacken wurde der Flammkuchen immer vor dem Brot, um die bereits entstandene Hitze ausnutzen und die Temperatur des Ofens zu schätzen.
Wurde er zu schnell fertig, war der Ofen noch zu heiß, um Brot zu backen.
Dauerte die Fertigstellung dagegen zu lange, musste nachgeheizt werden.
Alle unsere Flammkuchen haben einen sehr dünn ausgerollter Teigboden, bestrichen mit einer Creme aus Sauerrahm.

· „Der Originale" mit Zwiebeln und Speck	€ **11,50**
· „Der Vegetarische" [4] mit Rucola, Tomate und Mozzarella	€ **12,50**
· „Der Mediterrane" [1] mit Serrano, Parmesan, getrockneter Tomate und Rucola	€ **12,50**
· „Der Maritime" mit Räucherlachs und frischem Lauch	€ **12,50**
· „Der Besondere" [4] Hähnchenbruststreifen, Hirtenkäse, Rucola und Tomate	€ **12,50**

Süßes

· Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube [4]	€ **7,50**

· Ein Angebot frisch gebackener Kuchen & Torten finden Sie in unserer Vitrine im Café.

· Früchte (auch in unserer Eiskarte) nach Saison und Verfügbarkeit.