

hase

Willkommen im hasenwohnzimmer!

**Schön, dass du da bist und dir eine schöne
Auszeit bei uns gönnst.**

Herzlichkeit, Wohlfühlen und sich mit leckerem Essen verwöhnen, dafür steht unser hasenwohnzimmer, was es nun schon seit Ende 2014 gibt.

Unsere Leckereien stellen wir in unserer Küche selbst her und verzichten bewusst auf Fertigprodukte und unnötigen Schnickschnack.

Leckerer, gutes Essen und herzlicher Service sind unsere Kernwerte, damit du dich bei uns wohlfühlst.

Lass es dir gut gehen im hasenwohnzimmer!

Folge uns auf Instagram um immer über die neusten Infos Bescheid zu wissen und teile gerne Deine hase Erlebnisse mit uns.

Insta:@cafehase
#cafehase

*-Keine Laptops während Stoßzeiten, vor allem am Wochenende-
-No laptops in rush hours, especially weekends-*

K A F F E E

hase Blend roasted by ERNST Kaffeeröster

Blend aus 80% Brazil Arabica, 20% India Robusta

Milder Kaffee	2.80
einfacher espresso verlängert	
Starker Kaffee	3.80
doppelter espresso verlängert	
Espresso	
einfach	2.40
doppelt	3.40
Espresso Macchiato	2.80
Cappuccino	3.80
Flat White	4.20
Café Latte	4.40

mit Vollmilch oder
oatly Hafermilch (ohne Aufpreis)

W A R M E G E T R Ä N K E

Bio-Tee von Charitea	3.60
earl grey	
darjeeling	
green himalaya	
red rooibos	
happy belly (fenchel+anis+kümmel)	
wild fruits (apfel+hagebutte+goji)	
Frischer Ingwer Tee	3.90
Frischer Minze Tee	3.90
Frischer Ingwer + Minze	4.50
Frischer Ingwer + Orange	4.50
Aachener Rapshonig	1.70
Prana Chai Latte	4.50
aufgebrühter schwarztee mit gewürzen, honig & milch 1	
als dirty chai latte mit espresso	5.30
Matcha Latte	4.50
Warmer Kakao	4.50
mit Vollmilch oder oatly Hafermilch (ohne Aufpreis)	

K A L T E G E T R Ä N K E

Wasser 330ml	2.90
viva con aqua – laut / leise 330ml	
Orangensaft 200ml	3.40
100% direktsaft	
Bio-Streuobst-Schorle 330ml	3.90
naturtrüber apfel / rhabarber johannisbeere	
Ingwerlimo Lemonaid 330ml	3.90
Blutorangenlimo Lemonaid 330ml	3.90
Black Icetea Lemon Charitea 330ml 1	3.90
Premium Cola 330ml 1	3.70

H A U S G E M A C H T E K U C H E N

Aufgrund unserer kleinen Manufaktur kann es passieren, dass nicht alle Kuchen da sind oder, dass mal etwas anderes da ist.

Schau am besten in die Kuchenvitrine vorne.

Unsere Lieblingskuchen:

Mandelzitronekuchen 4.20

ohne mehl, mit mandeln, eiern und zitroneabrieb
schön knätschig
(glutenfrei)

Schokokuchen 4.40

mit belgischer schokolade und rohen kakaonibs (vegan)
super schokoladig und fudgey

Pistazienkuchen 4.20

getoppt mit zitronezuckerguss und noch mehr pistazien (vegan)

Bananenkuchen 4.30

getoppt mit salz-karamellsoße (vegan)
das ultimative geschmackserlebnis: den bananenkuchen in warm
auf wunsch gerne möglich

Portion Sahne 1.90

F R Ü H S T Ü C K

wochentags 09:30 – 13:00
wochenende 09.30 – 14.00

Wir setzen auf hochwertige und möglichst regionale Qualität. Unser Honig stammt aus der Aachener Imkerei Geller. Die leckeren Eier kommen vom Hof Alpermühle, wo glückliche Hühner leben. Wurst und Käse bekommen wir von Familienbetrieben – Käse Krott und Metzgerei Lennartz – die auf artgerechte Haltung setzen.

Buttercroissant 2.60

Pain au Chocolat 2.70

Starker hase 8.20

powerfrühstück mit naturjoghurt, haferflocken,
frischem obst, einem superfoodmix aus mandeln,
chiasamen & rohen kakaobohnen, waldhonig

lieber vegan? Auch gerne mit sojajoghurt & ahornsirup

Veggi hase 11.90

käseauswahl, hausgemachter milder
ziegenfrischkäse-petersilien-aufstrich,
butter mit grauem meersalz, grünzeug, sonnenblumenkerne,
ein brötchen + roggen-sauerteigbrot

Veganer hase	11.90
roggen-sauerteigbrot mit avocado, salat und hausgemachter vinaigrette, tomaten, gurken, sonnenblumenkerne	
Kichernder hase	11.90
roggen-sauerteigbrot mit pinkem rote-beete hummus (ohne knoblauch), salat und hausgemachter vinaigrette, gurken, geröstete kürbiskerne (vegan)	
Verrückter hase	11.90
baguettesalami ₂ , pfeffersalami ₂ , tiroler bauernspeck, butter mit grauem meersalz, grünzeug, sonnenblumenkerne, ein brötchen + roggen-sauerteigbrot	
Hungriger hase	13.90
Salamiauswahl ₂ , käseauswahl, hausgemachter milder ziegenfrischkäse-petersilien-aufstrich, butter mit grauem meersalz, grünzeug, sonnenblumenkerne, ein brötchen + roggen-sauerteigbrot	
extra hasenwünsche?	
gekochtes ei	2.50
hausgemachte aprikosen vanille konfitüre	1.90
hausgemachte beeren zitronen konfitüre	1.90
aachener rapshonig von geller	1.70
portion rote beete hummus	2.30
ziegenfrischkäse-petersilien-aufstrich	2.50

H E R Z H A F T

wochentags 11:30 – 16:30
wochenende 13:00 – 16:30

Gerne gehen wir mit der Saison und wechseln deshalb die Karte immer mal wieder. Um die kulinarischen Details zu erfahren, entweder auf die Tafel schauen oder das Team ansprechen.

Hausgemachte Suppe	7.50
schau auf die tafel oder frag uns gerne, welche suppe es grade gibt. immer vegan. + brot	
Dinkelquiche	7.10
hausgemachter dinkelmürbeteig mit ei-sahnefüllung und wechselndem gemüse, immer vegetarisch	
bunter Beilagensalat	5.20
bunter salat, tomaten, gurken, hausgemachte vinaigrette, sonnenblumenkerne	
Hasenbowl	13.50
bulgur, bunter salat, tomaten, gurken, und wechselnde, saisonale toppings	
Kichernder hase	11.90
roggen-sauerteigbrot mit pinkem rote-beete hummus (ohne knoblauch), salat und hausgemachter vinaigrette, gurken, tomaten, gerösteten kürbiskerne (vegan)	

Die meisten Sachen sind hausgemacht und von bester Qualität,
somit frei von Zusatzstoffen. Dennoch sind wir verpflichtet einige Zusätze auszuweisen
1 koffeinhaltig 2 mit Nitratpökelsalz

Bei Fragen zu Allergenen gerne einfach das hasenteam fragen.