

SCHMIDTCHEN AHRENSBURG  
Manhagener Allee 8, 22926 Ahrensburg  
Reservierung 04102 218 01 51  
ahrensburg@schmidt-und-schmidtchen.de

CAFÉ SCHMIDT ELBE & UNSERE BACKSTUBE  
Große Elbstraße 212, 22767 Hamburg  
Reservierung 040 413 067 10 13  
Backstube 040 413 067 10 14  
elbe@schmidt-und-schmidtchen.de

SCHMIDTCHEN BARMBEK  
Friedrichsberger Str. 66, 22081 Hamburg  
Reservierung 040 302 025 45  
barmbek@schmidt-und-schmidtchen.de

SCHMIDTCHEN IM MUSEUM  
Museumstraße 23, 22765 Hamburg  
Reservierung 040 306 032 22  
museum@schmidt-und-schmidtchen.de

CAFÉ SCHMIDT OTHMARSCHEN  
Beselerplatz 10, 22607 Hamburg  
Reservierung 040 893 995  
othmarschen@schmidt-und-schmidtchen.de

SCHMIDTCHEN SCHANZE  
Schulterblatt 73, 20357 Hamburg  
Reservierung 040 413 072 49  
schanze@schmidt-und-schmidtchen.de

SCHMIDTCHEN WILHELMSBURG  
Kurdamm 24, 21107 Hamburg  
Reservierung 040 419 260 42  
wilhelmsburg@schmidt-und-schmidtchen.de

[www.schmidt-und-schmidtchen.de](http://www.schmidt-und-schmidtchen.de)  
[www.facebook.com/schmidtchenahrensburg](https://www.facebook.com/schmidtchenahrensburg)



# SCHMIDTCHEN

## Ahrensburg



## KAFFEE

Espresso	1.90
Espresso macchiato	2.30
Espresso doppio	2.50
Espresso doppio macchiato	2.90
Long Black	2.40
Filterkaffee Tasse	2.00
Filterkaffee Kännchen	3.60
Milchkaffee	3.20
Caffé Latte	3.20
Cappuccino	2.80
Latte macchiato	3.20
Extra Espresso Shot	+0.70
Laktosefreie Milch/Sojamilch	+0.50

*Unseren Kaffee gibt es auf Wunsch auch koffeinfrei.*



## HEISSES

Heiße oder kalte Milch	1.50
Heiße Schokolade	3.00
Heiße Schokolade mit Sahne	3.50
Chai Latte	3.20
Heiße Zitrone	2.00

## KALTES

Rhabarberschorle	2.80
Apfelschorle	2.80
fritz-kola	2.80
fritz-limo	2.80
Viva con Agua leise/laut 0.33l	2.80
Viva con Agua leise/laut 0.75l	5.90
LemonAid	3.00
ChariTea	3.00
Matcha Seicha	2.80
Frisch gepresster Orangensaft 0.2l	3.00

### ECHT HAMBURG. ECHT GUT.

Statt der üblichen 140 Liter Wasser, die zur Produktion von nur einer einzigen Tasse Kaffee verwendet werden, ist unsere eigene Hausmarke Waterkant Kaffee wasserneutral. Das bedeutet: Der Kaffee wird wasserschonend hergestellt – und das unvermeidlich für die Produktion verwendete Trinkwasser kompensieren wir durch die Förderung eines Brunnenprojekts in Uganda.



## TEESPEZIALITÄTEN

### Seemannsliebe

Earl Grey 2.80

### Elbdarling

Darjeeling 2.80

### Grüne Hanse

China Sencha Grüntee 2.80

### Elbg Glück

Früchtetee Hausmarke 2.80  
Hibiskus, Kornblume, Sonnenblume, Hagebutte, Rosenblüten, Ananas- und Papayastücke, Orangenschalen

### Elbduett

Rooibos Vanille 2.80

### Frische Brise

Pfefferminz, Lemongras, Süßholz, Apfel 2.80

### Meer-Entspannung

Verbene (Eisenkraut) 2.80

*Der Tee wird lose serviert.*

## UNSER FRÜHSTÜCK

**Othmarschen** – DAS SÜSSE

Ein Croissant, eine Wecke, Butter und zwei unserer hausgemachten Aufstriche: Milchkaramell, Marmelade, Nuss-Nougat-Creme oder Honig 4.50

**Altona** – DAS HERZHAFTE

Drei Scheiben Roggenkrustenbrot, drei Scheiben hausgebackenes Ciabatta, Butter, Prosciutto Crudo<sup>1</sup>, italienische Salami<sup>1,2</sup>, Käse, hausgemachter Frischkäse sowie Mozzarella mit Tomate 9.20

**Ottensen** – DAS VEGETARISCHE

Drei Scheiben Roggenkrustenbrot, drei Scheiben hausgebackenes Ciabatta, Butter, eine Käseauswahl, hausgemachter Frischkäse, Mozzarella mit Tomate sowie Guacamole<sup>2</sup> 9.60

**Sternschanze** – DAS VEGANE

Drei Scheiben Roggenkrustenbrot, drei Scheiben hausgebackenes Ciabatta, Oliven-Tomaten-Tapenade<sup>2</sup>, hausgemachte Antipasti, Guacamole<sup>2</sup> und Tomaten sowie Soja-Joghurt mit frischem Obst 9.90

**Kapitänsfrühstück** – DAS GROSSE ETAGENFRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Ein Croissant, eine Wecke, vier Scheiben Roggenkrustenbrot, vier Scheiben hausgebackenes Ciabatta, Butter, unsere hausgemachten Aufstriche (Milchkaramell, Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme), Prosciutto Crudo<sup>1</sup>, Krustenschinken<sup>1,2,4</sup>, italienische Salami<sup>1,2</sup>, eine Käseauswahl, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße, hausgemachter Frischkäse, Mozzarella mit Tomate sowie Guacamole<sup>2</sup> 18.50

## EXTRAS

Müsli mit Vanillejoghurt und frischem Obst	3.80
Rührei mit krossem Speck <sup>1,2,4</sup>	3.80
Rollmops <sup>1,4</sup>	1.20
Extra Käse (zwei Sorten)	2.80
Extra Aufschnitt (zwei Sorten) <sup>1,2,4</sup>	2.80
Brotkorb	2.20
Guacamole <sup>2</sup>	0.80
Marmelade	0.60
Nuss-Nougat-Creme	0.60
Milchkaramell	0.60
Butter	0.60

## HERZHAFTES

Belegtes Baguettebrötchen	3.90
Hausgemachte Quiche	3.90
Hausgemachte Quiche mit Salatbeilage	5.90
Herzhafte	2.90
Tagessuppe	4.90

*Frag uns nach unserem wechselnden Tagesangebot!*

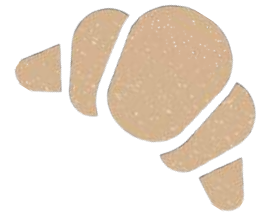
## BACKWAREN

Croissant	1.20
Wecke	1.20
Körnerbrötchen	0.70
Petit Baguette	0.90
Rosenbrötchen	0.35
Frischgebackenes Brot	ab 2.20

## SÜSSES

Franzbrötchen	1.20
Franzbrötchen Walnuss	1.50
Franzbrötchen Schokolade	1.50
Kuchen	3.70
Kleine Tarte	3.40

*Kuchen und Backwaren bitte an der Vitrine aussuchen.*



## NIMM MICH MIT.

Alle unsere süßen & salzigen Backwaren kannst Du auch mit nach Hause nehmen. Unsere Konditoren zaubern Dir außerdem individuelle Torten, Kuchen, Hanseaten & Co. Immer frisch, immer lecker, immer selbstgemacht in unserer Bäckstube an der Elbe. Wir freuen uns auf Deine Bestellung!\*

\*Kontaktadressen zur Bäckstube auf der Rückseite.



## ZUSATZSTOFFE

1. Konservierungsstoffe, 2. Antioxidationsmittel, 3. Geschwefelt, 4. Phosphat, 5. Schwefeldioxid 6. mit Geschmacksverstärker, 7. mit Farbstoff  
Informationen zu Allergenen erhältst Du am Tresen.