

SCHMIDTCHEN BARMBEK
Friedrichsberger Str. 66, 22081 Hamburg
Reservierung 040 302 025 45
barmbek@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 AHRENSBURG
Manhagener Allee 8, 22926 Ahrensburg
Reservierung 04102 218 01 51
ahrensburg@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

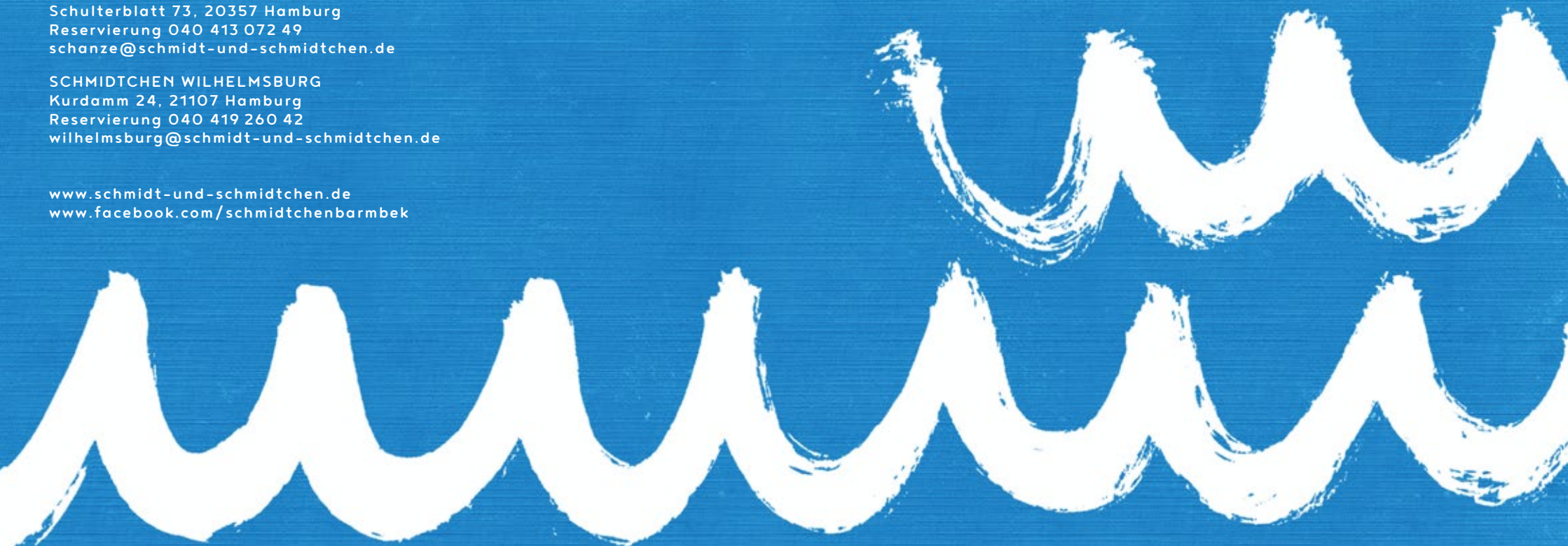
SCHMIDTCHEN WILHELMSBURG
Kurdamm 24, 21107 Hamburg
Reservierung 040 419 260 42
wilhelmsburg@schmidt-und-schmidtchen.de

www.schmidt-und-schmidtchen.de
www.facebook.com/schmidtchenbarmbek



SCHMIDTCHEN

Barmbek



KAFFEE

Espresso	1.90
Espresso macchiato	2.30
Espresso doppio	2.50
Espresso doppio macchiato	2.90
Americano	2.40
Americano groß	3.20
Caffé Latte	3.20
Cappuccino	2.80
Cappuccino groß	3.50
Latte macchiato	3.20
Milchkaffee	3.20
Filterkaffee Tasse	2.00
Filterkaffe Kännchen	3.60
Extra Espresso Shot	+0.70
Laktosefreie Milch / Hafermilch ^{4,7} / Sojamilch ^{4,7}	+0.50

Unseren Kaffee gibt es auf Wunsch auch koffeinfrei.



TEE

Earl Grey	2.80
Darjeeling	2.80
Rooibos Vanille	2.80
Sencha Grüner Tee	2.80
Verbene	2.80
Lemon-Mint	2.80
Früchtetee	2.80
Frischer Minztee	3.00
Frischer Ingwertee	3.00

HEISSGETRÄNKE

Heiße oder kalte Milch	1.50
Heiße Schokolade	3.00
Heiße Schokolade mit Sahne	3.50
Chai Latte	3.20
Heiße Zitrone	2.50



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.

KALTGETRÄNKE

fritz-äpfel / fritz-rhabarber	2.80
fritz-kola / fritz-kola zuckerfrei / fritz-limo	2.80
Viva con Agua leise/laut ^{0.33l}	2.80
Viva con Agua leise/laut ^{0.75l}	5.50
Tonic Water	2.30
Bitter Lemon	2.30
Spicy Ginger	2.30
Chari Tea Red	3.00
Lemonaid Green	3.00
Orangensaft ^{0.2l}	3.00

SANDWICHES

Belegtes Baguette oder Croissant	3.90
Belegtes Rosen- oder Körnerbrötchen	2.90

DU HAST DIE WAHL: BELAG NACH WUNSCH.

1. DRUNTER

Butter, Frischkäse, Guacamole², Tapenade²

2. DRIN

Aufschnitt: Schinken^{1,2,4}, Prosciutto Crudo¹, italienische Salami^{1,2}

Käse: Bergkäse, Brie, Gouda, Ziegenkäse

3. DRAUF

Rucola, Salat, Gurken



SÜSSES

Franzbrötchen	1.20
Franzbrötchen Walnuss	1.50
Franzbrötchen Schokolade	1.50
Croissant	1.20
Wecke	1.20



MITTAGSTISCH

(MO-FR: 12-17 UHR)

Tagessuppe

nach Tagesangebot

serviert mit hausgemachtem Brot

4.90

Salate

CAESAR SALAD

mit Tomaten, Croûtons und Parmesan¹

serviert mit Caesar-Dressing und hausgemachtem Brot

6.90

ZIEGE

mit Tomaten, Trauben, Birne und Ziegenkäse

serviert mit Himbeerdressing und hausgemachtem Brot

10.90

Quiche

Spinat-Feta

3.90

Lorraine mit Speck und Zwiebeln

3.90

Gemüse mit Ziegenkäse

3.90

Saison

3.90

optional Salat zur Quiche

+2.00

Ofenkartoffel

mit Sour Cream⁶ und Salat

5.90

mit Sour Cream⁶ und Lachs

7.90

mit Antipasti und Guacamole² (vegan)

7.90



NIMM MICH MIT.

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

*Kontakt Daten zur Backstube 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.

UNSER FRÜHSTÜCK

(MO-FR: 8-11.30 UHR / SA-SO: 9-14 UHR)



Othmarschen – DAS SÜSSE

Ein Croissant, eine Wecke, Butter und 2 unserer hausgemachten

Aufstriche: Milchkaramell, Marmelade, Nuss-Nougat-Creme oder Honig 4.50

Altona – DAS HERZHAFTE

Drei Scheiben Roggenkrustenbrot, drei Scheiben hausgebackenes

Ciabatta, Butter, Prosciutto Crudo¹, italienische Salami^{1,2}, 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 Guacamole²

9.60

Sternschanze – DAS VEGANE

Drei Scheiben Roggenkrustenbrot, drei Scheiben hausgebackenes

Ciabatta, Oliven-Tomaten-Tapenade², hausgemachte Antipasti,

Guacamole² und Tomaten sowie Soja-Joghurt mit frischem Obst

9.90

Kapitänsfrühstück – DAS GROSSE ETAGENFRÜHSTÜCK FÜR 2

Ein Croissant, eine Wecke, vier Scheiben Roggenkrustenbrot,

vier Scheiben hausgebackenes Ciabatta, Butter, unsere hausgemachten

Aufstriche (Milchkaramell, Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme),

Prosciutto Crudo¹, Krustenschinken^{1,2,4}, italienische Salami^{1,2}, eine

Käseauswahl, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoauce,

hausgemachter Frischkäse, Mozzarella mit Tomate sowie Guacamole²

18.50

*Auch vegetarisch möglich.

EXTRAS

Müsli mit Vanillejoghurt und frischem Obst

3.80

Drei Rühreier

3.80

Zwei Rühreier mit krossem Speck^{1,2,4}

3.80

Extra Käse (zwei Sorten)

2.80

Extra Aufschnitt^{1,2} (zwei Sorten)

2.80

Brotkorb mit 3 Scheiben Roggen- und Ciabatta-Brot

1.20

Brotkorb mit 6 Scheiben Roggen- und Ciabatta-Brot

2.20

Guacamole² / Tomaten-Oliven-Tapenade

0.80

Marmelade / Nuss-Nougat-Creme / Milchkaramell

0.60

Butter / Frischkäse

0.60