

SCHMIDTCHEN IM MUSEUM
Museumstraße 23, 22765 Hamburg
Reservierung 040 306 032 22
museum@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 BARMBEK
Friedrichsberger Str. 66, 22081 Hamburg
Reservierung 040 302 025 45
barmbek@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

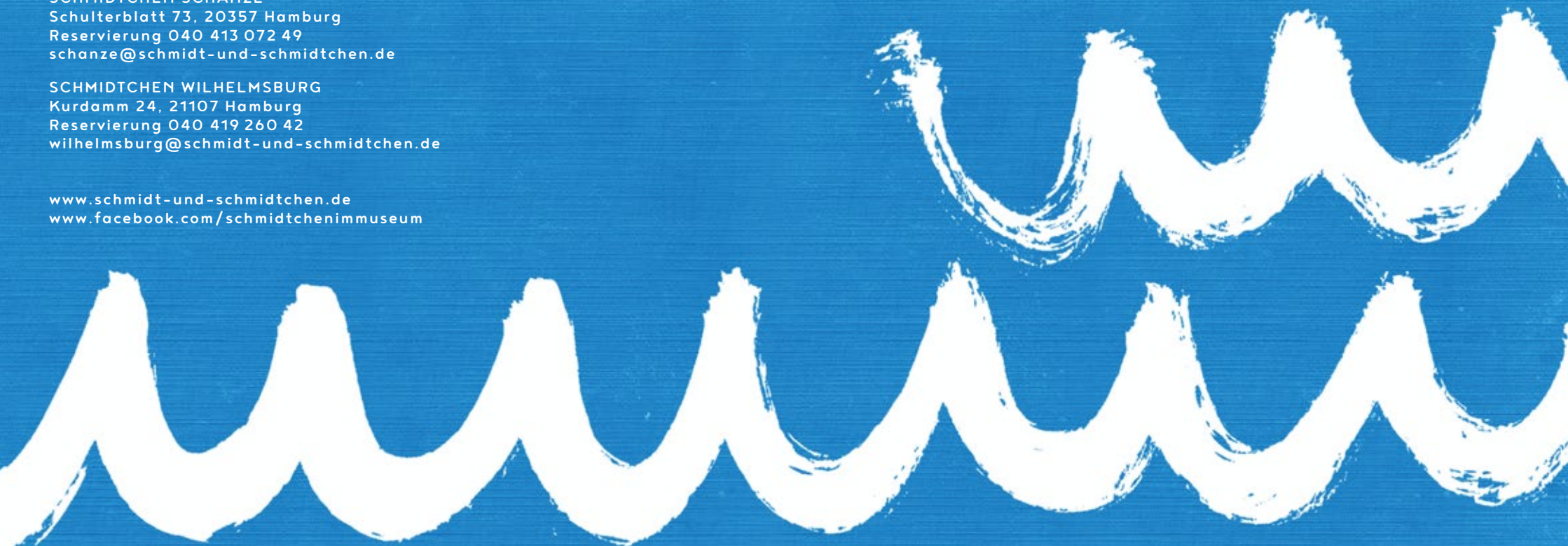
SCHMIDTCHEN WILHELMSBURG
Kurdamm 24, 21107 Hamburg
Reservierung 040 419 260 42
wilhelmsburg@schmidt-und-schmidtchen.de

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



SCHMIDTCHEN

im Museum



KAFFEE

Espresso	1.90
Espresso macchiato	2.30
Espresso doppio	2.50
Espresso doppio macchiato	2.90
Long Black	2.40
Cappuccino	2.80
Caffé Latte	3.20
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

Unsere 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
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 wasserschönend 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.

MITTAGSTISCH

(MO-FR: 12-14.30 UHR)

Tagessuppe

nach Tagesangebot 4.90

Gemischter Salat

mit Kernen 6.30
mit Hühnchen 8.20
mit Ziegenkäse 8.20

Caesar Salat

vegetarisch 6.30
mit Hühnchen 8.20

Ofenkartoffel

mit Sour Cream⁶ 5.90
mit Hühnchen 7.90
mit Lachs 7.90



Weitere süße und herzhaftere Köstlichkeiten findest Du am Tresen.



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: Milchkarameil, 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 (Milchkarameil, Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme), Prosciutto Crudo¹, Krustenschinken^{1,2,4}, italienische Salami^{1,2}, eine Käseauswahl, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce, hausgemachter Frischkäse, Mozzarella mit Tomate sowie Guacamole² 18.50
*Auch vegetarisch möglich.

EXTRAS

Müsli mit Vanillejoghurt und frischem Obst 3.80
Rührei mit krossem Speck^{1,2,4} 3.80
Rollmops^{1,4} 1.20
Extra Käse (zwei Sorten) 2.80
Extra Aufschnitt^{1,2} (zwei Sorten) 2.80
Brotkorb 2.20
Guacamole² 0.80
Tomaten-Oliven-Tapenade 0.80
Marmelade / Nuss-Nougat-Creme / Milchkarameil 0.60
Butter 0.60