

The logo features a large black circle centered on a light blue background. A white horizontal rectangle with a thin black border is superimposed over the center of the circle. Inside this rectangle, the word "Schmits" is written in a black, elegant script font.

Schmits

CAFÉ & BAR

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO	2.1
ESPRESSO DOPPIO	3.0
ESPRESSO MACCHIATO solo / doppio	2.4 / 3.2
KAFFEE kl / gr	2.4 / 3.6
CAPPUCCINO kl / gr	2.9 / 4.2
LATTE MACCHIATO	3.9
LATTE MACCHIATO DOPPIO	4.6
MILCHKAFFEE	3.4
CORTADO	2.9
FLAT WHITE	4.2
IRISH COFFEE mit 2 cl whiskey	6.5

MIT AROMA

LATTE MACCHIATO mit haselnuss, karamell, vanille, zimt, oder chai	4.2
---	-----

EXTRAS

hafer-, mandel-, sojamilch, getreidekaffee, laktosefrei, koffeinfrei	0.3
--	-----

KAKAO

KAKAO mit milch	3.2
mit sahne	3.6
mit espresso	3.8
OVOMALTINE	3.2
WEISSE SCHOKOLADE	3.2
mit espresso	3.8

GOLDENE MILCH	3.9
HEISSE MILCH MIT HONIG	3.0
HEISSE ZITRONE MIT HONIG	3.0
CHAI LATTE	3.9

SCHOKOLADE SPEZIAL

SCHOKOLADE ORANGE mit 2 cl cointreau	5.2
SCHOKOLADE MEDICI mit 2 cl amaretto ^{1,3,4,a}	5.2
WEISSE SCHOKOLADE mit 2 cl amaretto ^{1,3,4,a}	5.2
WEISSE SCHOKOLADE mit 2 cl bailey's	5.2

TEE von EILLES

DARJEELING, ASSAM, GRÜNER TEE, VANILLE-ROIBUSCH	2.6
KRÄUTER, PFEFFERMINZ, KAMILLE, FENCHEL, HAGEBUTTE	2.6
HIMMLISCHER GLÜCKSTEE, BLACK CHAI, CLASSIC ZIMT (BIO YOGI-TEES)	2.6
BIO BARONESS GREY, GRÜNTEE CHINA, DARJEELING ROYAL, FRÜCHTETEE, BIO ENGLISH BREAKFAST(LOSE TEES)	3.0
FRISCHER INGWER	3.6
FRISCHE MINZE	3.6
INGWER/MINZE	3.9
mit holunderblütensirup	+ 0.3
TEE MIT RUM	3.8
GROG	3.6

agavendicksaft 0.6

honig 0.6

EXTRAS

FRÜHSTÜCK

bis 15:30h

FAMILIE SCHMITZ

10.8

kochschinken, salami, gouda, leerdammer, kräuterquark**, marmelade, butter, ei*, gemischter brotkorb

VERLIEBTER MAX

3.8

spiegelei*, kochschinken, butter, toast

VEGANE VALERIE

9.2

rohkost, marmelade, erdnussbutter, hummus**, gebratener tofu, sojajoghurt, vollkornbrötchen, 2 scheiben vollkornbrot

FRANZÖSISCH

5.8

croissant, butter, marmelade, milchkaffee

ORIENTALISCH

10.2

honig, joghurt, trockenfrüchte, feta, oliven, rote paprikapaste, erdnussbutter, butter, gemischter brotkorb

ITALIENISCH

11.8

serrano, salami, ziegenkäse, mozzarella mit pesto**, oliven, kräuterquark**, mediterranes gemüse**, butter, gemischter brotkorb

HAM & EGGS

7.3

2 spiegeleier* mit frühstücksspeck und brot an salatbouquet

CHEESE

11.8

gouda, leerdammer, brie, manchego, kräuterquark**, mozzarella mit pesto, butter, gemischter brotkorb

SWEET SUE 	7.8
nutella, honig, 2 marmeladen, frische früchte, butter, croissant, kuchen**, brötchen, vollkornbrot	
CONTINENTAL 	3.6
marmelade, butter, ei*, brötchen	
HEISSER CANADIER 	8.2
pancake gefüllt mit frischen fruchten, ahornsirup	
HEISSER CANADIER VEGAN 	8.2
pancake gefüllt mit frischen fruchten, ahornsirup	
FRENCH TOAST	8.5
toast, frische früchte, bacon, ahornsirup	
FRENCH TOAST VEGAN 	8.2
toast, frische früchte, ahornsirup	
PORRIDGE 	6.2
warmer haferbrei, trockenfrüchte, zimt, frisch geriebener apfel	
FRISCHE FRÜCHTE 	5.9
obstsalat aus frischen fruchten	
JOGHURT 	6.9
mit frischen fruchten oder mit sojajoghurt 	
BIO-MÜSLI 	7.3
mit frischen fruchten, joghurt und milch oder mit sojajoghurt 	
 vegetarisch	 vegan

3 RÜHREIER*

mit brot und butter an salatbouquet 	7.2
mit schinken, brot und butter an salatbouquet	8.5
mit bacon, brot und butter an salatbouquet	8.5
mit tomaten, käse, brot und butter an salatbouquet 	8.5
mit lachs, sahnemeerrettich, brot und butter an salatbouquet 	8.9

3 SPIEGELEIER*

mit brot und butter an salatbouquet	7.2
-------------------------------------	-----

BELEGTE BRÖTCHEN

2 halbe brötchen wahlweise mit:

gouda, brie, oder leerdammer	3.5
manchego, serrano, putenbrust, ziegenkäse oder	
mozzarella mit pesto**	3.9
lachs und sahnemeerrettich	4.2
rührei*	4.6

ÜBERBACKENES BAGUETTE

mit käse und tomate	5.5
mit käse, schinken und tomate	6.0

*bioeier von demeter **hausgemacht

EXTRAS

brötchen, vollkornbrot	je 1.2
croissant	2.0
vollkornbrötchen, glutenfreies brötchen	je 1.6
marmelade, honig, butter, nutella, tahin, paprikapaste	je 0.6
bioei von demeter	1.5
gouda, leerdammer, brie	je 1.6
kochschinken, putenbrust	je 1.6
manchego, serano, ziegenkäse, feta, mozzarella, salami, gebratener tofu, hummus**, pesto**, kräuterquark**	je 2.4
portion rühreier*	3.4
oliven, lachs, bacon	je 2.6

K A L T G E T R Ä N K E

WASSER

MINERALWASSER 0.2 / 0.3 / fl. 0.75	2.0 / 2.8 / 5.9
BERGISCHE WALDQUELLE STILL 0.2 / 0.3 / fl. 1.0	2.0 / 2.8 / 6.5
HAANER FELSENGUELLE 0,25	2.6

SÄFTE

WEBER APFEL NATURTRÜB 0.2 / 0.3	2.8 / 3.7
VAIHINGER orange, maracuja, banane, kirsche, cranberry, tomate 0.2 / 0.3	2.6 / 3.5
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0.1 / 0.2	3.2 / 4.8

SAFTSCHORLEN 0.2 / 0.3 2.4 / 3.3

APFEL, MARACUJA, KIRSCH, ORANGE, CRANBERRY

FRITZ 0.33 3.3

KOLA^{2,11}, KOLA ZUCKERFREI^{2,6,11}, ORANGE^{2,3}, ZITRONE³,
MISCHMASCH^{2,11}, TRAUBENSAFTSCHORLE,
APFEL-KIRSCH-HOLUNDER, RHABARBERSCHORLE,
ANJOLA ananas-limette

THOMAS HENRY 0.2	2.9
-------------------------	-----

BITTER LEMON ^{3,10,16} , TONIC WATER ¹⁰ , GINGER ALE ^{2,16} , SPICY GINGER ^{2,16}	
--	--

SONSTIGE

ORANGINA ^{1,2} 0.2	2.9
-----------------------------	-----

CLUB MATE ^{2,11,4,16} 0.33	3.3
-------------------------------------	-----

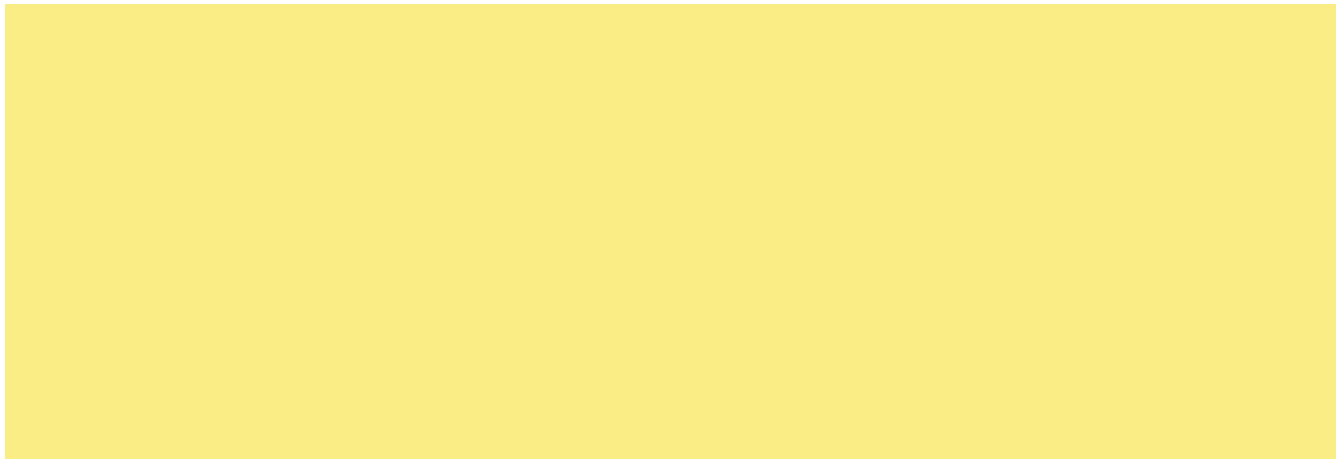
GERRI zitrone ¹⁶ , orange ² 0.2	1.7
---	-----

MALZBIER 0.33	2.9
---------------	-----

FASSBRAUSE 0.33	2.9
-----------------	-----

BIO-ZISCH 0.33	3.6
-----------------------	-----

INGWER, BLUTORANGE, HIMBEER-CASSIS	
------------------------------------	--



WEIN

ROTWEIN

0.1 / 0.2 / 0.75

ROPITEAU frères bourgogne pinot noir, fein, harmonisch und elegant mit typischem burgundergeschmack, duftet nach reifen sauerkirschen, brombeeren und walderdbeeren

3.0 / 5.2 / 16.5

PRIMITIVO mandus, pietra pura, trocken, kräftig, voll und rund mit aromen von kirschen und schwarzen johannisbeeren, schöne würznoten und gute struktur

5.2 / 7.9 / 26.0

RIOJA weingut bodegas alvia, mileto joven, trocken, aromen von waldfrüchten (erdbeeren, himbeeren), vanille und schwarzer lakritze

3.5 / 6.2 / 19.5

ARDÈCHE vigneron ardèchois, trocken, bio-wein mit aromen von schwarzen und roten Früchten, eukalyptus und minze

3.2 / 6.0 / 19.0

SPÄTBURGUNDER weingut hirschhof, trocken, kräftig, harmonisch, vegan 

3.8 / 6.8 / 23.5

1.0

MERLOT les vigneron catalans, trocken, feinfruchtig, würzig, mild und mit schöner tanninstruktur, aromen von johannisbeeren, himbeeren und brombeeren

2.8 / 4.5 / 19.0

ROSÉ

0.1 / 0.2 / 1.0

DOMAINE DE MONTREDON fruchtig, leicht, säurearm

2.9 / 5.0 / 21.0

WEISSWEIN

0.1 / 0.2 / 1.0

RIVANER winzer e.g. herrenberg-honigsäckel, trocken, mit aromen reifer birnen und äpfel, im geschmack ausgewogen, wenig säure **2.5 / 4.2 / 19.0**

RIESLING forster schnepfenflug, wachtenburg winzer, trocken, klare elegante frucht in der nase, mineralisch und ausgeglichen im geschmack **2.9 / 5.0 / 21.0**

GRAUER BURGUNDER winzerverein oberrottweil e.g., trocken, bukett nach reifen fruchtaromen von äpfeln und birnen. ein kräftiger und eleganter wein mit feinem säurespiel und langem, feinherben abgang **3.5 / 6.3 / 26.0**

WEISSBURGUNDER weingut salwey, trocken, frisch und leicht mit perfekt balancierten noten von zitrus, limetten und birnen **3.7 / 6.7 / 28.0**

SILVANER weingut hirschhof, trocken, frisch und fruchtig, ökologischer weinbau, vegan  **3.2 / 6.0 / 25.0**

KIR weisswein mit crème cassis **2.8 / 4.5**

SCHAUMWEIN UND WEINSCHORLE

0.1 / 0.75

RIESLING SEKT winzer e.g., herrenberg- honigsäckel, kräftiger, rassiger winzersekt aus der pfalz, flaschengärung, extra dry **4.2 / 27.0**

PROSECCO weingut la jara, biologischer anbau, feinperlig, frisch, fruchtig und aromatisch **3.8 / 24.0**

WEINSCHORLE weisswein, mineralwasser 0.2 **4.3**

KIR ROYAL sekt mit crème de cassis 0.1 **4.4**

BIER

VOM FASS

REISSDORF KÖLSCH 0.2 / 0.3	1.9 / 2.7
BITBURGER PILS 0.3	2.9
WEIHENSTEPHAN HEFEWEIZEN 0.3 / 0.5	2.9 / 4.5
FLÖTZINGER HELL 0.3 / 0.5	2.9 / 4.5
RADLER 0.2 / 0.3	1.9 / 2.7
ALSTER 0.2 / 0.3	1.9 / 2.7

AUS DER FLASCHE

FLENSBURGER PILS 0.33	2.9
FLENSBURGER FREI 0.33	2.9
WEIHENSTEPHAN alk. frei 0.5	4.2

Cocktails

MOSKOW MULE	8.9
LONDON MULE	8.9
WHISKEY SOUR	8.5
NEGRONI	8.9
GIN FIZZ	8.5
ESPRESSO MARTINI	8.5
COSMOPOLITAN	8.9
RASPBERRY MOJITO	8.5
PINA COLADA	9.5
WHITE RUSSIAN	8.9
CUJA MARA SPLIT	8.5
ALKOHOLFREI	6.5

LONGDRINKS

GIN TONIC 0.2	4cl
mit tanqueray	7.5
mit hendrick's	8.0
mit fliester	8.2
CAMPARI soda / orange 0.2	6.5
CUBA LIBRE 0.2	7.5
WODKA LEMON 0.2	7.2
MARTINI PROSECCO 0.1	6.5
APEROL SPRITZ 0.2	7.2
HUGO 0.2	7.2
LILLET WILD BERRY 0.2	7.2
AMERIE SPRITZ 0.2	7.2
GLITZER SPRIZZ 0.2	7.2

COGNAC UND BRANDY

RÉMY MARTIN V.S.O.P 2cl	4.8
OSBORNE VETERANO 2cl	3.4

WHISKEY

	2cl / 4cl
JAMESON	3.9 / 7.5
LAPHROAIGH	5.5 / 11.0

LIKÖRE

	2cl / 4cl
AMARETTO DI	
SARONNO	2.6 / 5.0
BAILEY'S ^{2,3,12,16}	2.6 / 5.0
COINTREAU	3.0 / 5.8
SAMBUCA	
MOLINARI	3.0 / 5.8
RAMAZOTTI	3.0 / 5.8
AVERNA AMARO	3.0 / 5.8

APERITIFS

MARTINI rosso / bianco 5cl	4.2
APEROL 4cl	3.6
PERNOD 4cl	4.2
SHERRY SANDEMAN	
fino / medium dry 5cl	3.9
PORTWEIN TAWNY 5cl	4.2
CAMPARI 4cl	4.2

SHOTS

FLIMM	2.2
BERLINER LUFT	2.2
MEXIKÖLNER	2.5
FLYING UNIKORN	2.9

SPIRITUOSEN

	2cl / 4cl
CALVADOS	3.2 / 6.1
GRAPPA	3.4 / 6.6
SMIRNOFF WODKA	2.9 / 5.6
TANQUERAY GIN	3.0 / 5.8
HENDRICK'S GIN	3.2 / 6.1
FLIESTER GIN	3.4 / 6.4
SIERRA TEQUILA	
gold / silver	2.9 / 5.6
TEQUILA HERENCIA DE PLATA	
añejo	5.4 / 10.8
blanco	4.9 / 9.8
MYERS RUM	3.0 / 5.8
PRINZ WILLIAMS	
CHRIST BIRNE	3.2 / 6.1
HAVANA CLUB BAÑOS	2.9 / 5.6

SPEISEN

KLEINE SPEISEN

OLIVEN  ODER AIOLI  MIT BROT	3.7
AVOCADOCREME  ODER HUMMUS  ODER PESTO  MIT BROT	4.2
NACHOS MIT SALSA UND AVOCADOCREME 	4.8
GRATINIERTER FETAKÄSE AUF ROTER ZWIEBEL UND TOMATE 	6.5

MITTAGSANGEBOT von 12 - 15h, siehe tageskarte	8.2
--	-----

SUPPEN MIT BROT siehe tageskarte	7.5
---	-----

QUICHES MIT SALAT siehe tageskarte	10.2
---	------

UNSERE KLASSIKER

KÄSESPÄTZLE MIT SALATBEILAGE 	10.9
SPAGHETTI MIT RUCOLAPESTO 	9.8
PELLKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK UND SALATBEILAGE 	9.8
SCHUPFNUDELN IN RUCOLARAHM 	9.8
GEBRATENE POLENTA MIT CHUTNEY UND SALATBEILAGE 	10.2
VORSPEISENTELLER	13.8

SALATE

GEMISCHTER SALAT 	7.5
BAUERN Salat MIT FETA, OLIVEN UND ZWIEBELN 	10.2
GEMISCHTER SALAT MIT MAULTASCHEN IN SWEET-CHILI-SAUCE 	10.2
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF FRUCHTIGEM SALAT 	12.5

WEITERE SPEISEN FINDET IHR AUF DER TAGESKARTE

bei fragen zu allergenen wendet euch bitte an das personal

 vegetarisch

 vegan

DESSERTS

APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS	6.5
WALNUSSBROWNIE MIT VANILLEEIS	6.5

UNSERE BIOPRODUKTE

Weber Apfelsaft naturtrüb

Bioeier vom Hof Alpermühle

Bergische Waldquelle

Haaner Felsenquelle

Weingut Hirschhof

Biozisch

Fritz

1 mit Konservierungsstoff * 2 mit Farbstoff * 3 mit Antioxidationsmittel * 4 mit Süßungsmittel Saccharin *
5 mit Süßungsmittel Cyclamat * 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle * 7 mit Süßungsmittel
Acesulfam * 8 mit Phosphat * 9 geschwefelt * 10 chininhaltig * 11 koffeinhaltig * 12 mit Geschmacksverstärker *
13 geschwärzt * 14 gewachst * 15 gentechnisch verändert * 16 Säuerungsmittel



CAFE



KONTAKT

HANSARING 98

50670 KÖLN

0221 1397733

SUSAN & FLORIAN BUNGARDT

cafe-schmitz-hansaring@gmx.com

täglich ab 9h geöffnet