

MENÜ

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER HERR HASE KAFFEEBAR!

Bei uns findet ihr unsere handgerösteten Kaffeebohnen sowohl zum Trinken, als auch zum Mitnehmen. Ebenso könnt ihr Herr Hase's Kaffee in seinem Prütt Kaffee Gin oder dem 1766 Münsterländer Kaffeelikör genießen.

Wir legen Wert auf qualitativ hochwertige und vornehmlich regionale Produkte, welche ihr in unserem Frühstück und auch in den selbstgebackenen Kuchen wiederfindet. Beim Stöbern durch die Karte findet Ihr die jeweiligen Hinweise, welche Freunde mit an Bord sind.

Bei uns gibt es Tischservice. Bleibt gerne sitzen - wir kommen zu Euch.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo *Ruhetag*

Di bis Fr 08.30 Uhr bis 19.00 Uhr

Sa bis So 09.00 Uhr bis 19.00 Uhr

(Reservierungen führen wir nicht durch.)

INHALT

ESPRESSO BAR

BREW BAR

WARMING COFFEE BAR

TEE UND HEISSE GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

WEIN UND BIER

DRINKS

FRÜHSTÜCK

KNIEFTEN UND TARTES

KUCHEN

KAFFEEGETRÄNKE AUS UNSERER LA MARZOCCO STRADA AV

FILTERKAFFEE IN UNTERSCHIEDLICHEN ZUBEREITUNGEN

SAISONKARTE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

TEES SELBSTGEMACHT UND AUS BERLIN VON PAPER + TEA

SELBSTGEMACHTE LIMONADE UND LIBA KOLA UND NOCH MEHR

BRÜTHAUS, FINKUS, QUADRAGESIMA, SMELLS LIKE WINE SPIRIT.

WUNDERBARE COCKTAILS AUF BASIS DES FRÜTT UND 1786

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT

EINFACH UND MIT SEHR GUTEN PRODUKTEN DIREKT

AUS DEM UMLAND

ALLES SELBSTGEMACHT #FRAUHASEBACKT

ESPRESSO BAR

ESPRESSO		2.10 €
ESPRESSO DOPPIO	doppelter Espresso	2.80 €
ESPRESSO MACCHIATO ¹	Espresso mit einem Klacks Milchschaum	2.30 €
CAPPUCCINO KLEIN ¹	1 Espresso mit fein geschäumter Milch	2.80 €
CAPPUCCINO GROSS ¹	1 Espresso mit viel fein geschäumter Milch	3.40 €
FLAT WHITE ¹	2 Espresso treffen auf wenig fein geschäumte Milch	3.00 €
AMERICANO	1 Espresso läuft auf heißes Wasser	2.50 €
CAFÈ CREMA	1 verlängerter Espresso	2.50 €
+ EXTRA SHOT ESPRESSO		0.50 €
+ HAFERMILCH/ SOJAMILCH ¹⁰ /LAKTOSEFREIE MILCH		0.20 €
SCHOKMOK ¹	Heiße Schokolade mit 1 Espresso	3.60 €

Wir verwenden unsere Seegers Mischung für den Cappuccino. Wechselnd haben wir immer einen weiteren Single Origin Kaffee sowie entkoffeinierten Kaffee in den Mühlen. Sprecht uns gerne auf die aktuellen Röstungen an!

BREW BAR

TASSE FILTERKAFFEE	Batchbrew	2.20 €
POUR OVER	Single Origin frisch für Dich von Hand aufgebühter Filterkaffee	3.90 €
FRENCH PRESS	Kaffee aus der Stempelkanne	3.60 €
AEROPRESS	Aromenakzentuierter frischer Filterkaffee	3.50 €

PourOver, FrenchPress, Aeropress - suche Dir einen Kaffee aus!

COLD BREW	Kalt extrahierter Kaffee	3.20 €
COLD BREW TONIC ³	Kalt extrahierter Kaffee trifft Tonic	4.20 €

WARMING COFFEE BAR

MÜNSTERLÄNDER KAFFEE ¹	Nach der Art eines Irish Coffee mit Sasse Korn und Muskatfinish	5.50 €
KAFFEE GLÜHWEIN	Selbst gemachter Glühwein - mit Kaffee infusioniert	4.50 €
TOTE TANTE (LUMUMBA) ¹	Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum	5.00 €

TEE UND HEISSE GETRÄNKE

QUEEN'S GRACE	First Flush Darjeeling mit Noten von Mandel und Kampfer	3.20 €
GOLDEN EARL	Goldener Earl Grey Tee mit spritziger Bergamotte	3.20 €
IMPERIAL DRAGON	Grüntee mit unverwechselbarer Maronen Note	3.20 €
PERFECT DAY	Delikater Weißtee mit Noten von Holunderblüten und Aprikose	3.20 €
LES MÉTROFOLIES	Chinesischer Bioschwarztee mit echter Vanille, Orange, Kakao	3.20 €

P & T, Paper & Tea, ist Anbieter exquisiter Tees mit Sitz in Berlin und führt ausschließlich 100% natürliche, sortenreine und handverarbeitete Ganzblatt-Tees höchster Qualität. YOU DRINK COFFEE I DRINK TEA, MY DEAR!

FRISCHER MINZTEE	mit reichlich frischer Minze	2.80 €
FRISCHER INGWERTEE	mit frischem Ingwer und Zitronenscheiben	2.80 €
HEISSE ZITRONE	mit frisch gepresster Zitrone	2.80 €
HEISSE SCHOKOLADE ¹	edle Schokolade von Valrhona mit fein geschäumter Milch	3.20 €

KALTE GETRÄNKE

VIVA CON AGUA KLEIN	330 ml Wasser - leise oder laut	2.50 €
VIVA CON AGUA GROSS	750 ml Wasser - leise oder laut	5.50 €
APFELSAFT	250 ml van Nahmen. Apfelsaft von Streuobstwiesen.	3.00 €
RHABARBERSAFT	250 ml van Nahmen	3.00 €
SAFTSCHORLE	250 ml mit Van Nahmen Säften (Rhabarber oder Apfel)	3.00 €
FRISCH GEPRESSTER O-SAFT	200ml frisch für Dich gepresst	4.00 €
LIBA KOLA ^{2,4}	330 ml	2.90 €
LIBA KOLA O. ZUCKER ^{2,4,13}	330 ml	2.90 €
LIBA KOLA ORANGE ^{2,4,13}	330 ml	2.90 €
LIBA LIMETTE	330 ml	2.90 €
LIBA ORANGE ⁴	330 ml	2.90 €
MÜLLERS MALZ	330 ml Bio-Malzbier von Pinkus, alkoholfrei	3.00 €
SCHWEPPE DRY TONIC ¹	200 ml	2.50 €
SCHWEPPE GINGER ALE ⁴	200 ml	2.50 €
HAUSGEMACHTE LIMO	300 ml wechselnde Sorten - spricht uns gern an (Zitrone und Grapefruit und wechselnd)	3.50 €

WEIN UND SEKT

JAVA WEISS ¹²	200 ml Cuvée aus Colombard, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc	4.50 €
JAVA ROSÉ ¹²	200 ml Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc	4.50 €
JAVA ROT ¹²	200 ml Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Syrah	4.50 €
MOSEL, RIESLING VDP ¹²	200 ml #smellslikewinespirit vom Weingut Knebel	6.00 €
WEISSWEINSCHORLE ¹²	200 ml	4.00 €
SEKT ¹²	100 ml	4.90 €

BIER

GRUTHAUS

HELLER HONIGBOCK	330 ml mit Sommerblütenhonig aus Münster, 8.0% vol	4.20 €
PUMPERNICKEL PORTER	330 ml mit echtem Schwarzbrot, 5.6% vol	4.20 €

Gruthaus ist eine Mikro-Brauerei aus Münster - hier wird von Philipp Overberg nach historischen und neuen Rezepten sensationelles Bier gebraut. NICHT NACH, SONDERN VOR DEM REINHEITSGEBOT!
Wir haben auch immer wieder Sondereditionen vom Braumeister - spricht uns gerne an!

PINKUS SPECIAL	330ml Bio-Pilsener Naturtrüb, 5.1% vol	3.20 €
GOESSER NATURRADLER	330ml Radler mit natürlichem Zitronensaft, 2.0% vol	3.00 €
PINKUS ALKOHOLFREI	330ml Alkoholfreies Helles	3.00 €

BREWDOG

PUNK IPA	330 ml India Pale Ale mit herb-fruchtigem Geschmack	4.90 €
----------	---	--------

DRINKS

GIN TONIC ³	Prütt Kaffee Gin Schweppes Dry Tonic	7.50 €
GIN TONIC - ERNSTHAFT? ³	Ernst Doppelwacholder Schweppes Dry Tonic	7.50 €
COLD BREW GIN TONIC ³	Cold Brew Prütt Kaffee Gin Schweppes Dry Tonic	7.00 €
PRÜTTY SOUR	Prütt Kaffee Gin Zitronensaft Zuckersirup	8.00 €
PRÜTTY LEMON	Prütt Kaffee Gin Bitter Lemon Creme de Cacao	8.00 €
HASE'S HIGHBALL ^{2,3}	Prütt Kaffee Gin 1766 Kaffeeликör Schweppes Dry Tonic	7.50 €
WITTEN ^{1,2}	1766 Kaffeeликör Korn Milch	6.50 €
RHABARBER TONIC ³	4 Seasons Honey Rhabarberликör Schweppes Dry Tonic	6.50 €

SHOTS

1766 KAFFEELIKÖR ²	2 cl Kaffeeликör von Mellifica Blends und Herr Hase	2.50 €
PRÜTT KAFFEE GIN	2 cl Prütt Kaffee Gin	3.50 €
NJU-KORN	2 cl Sasse NJU-Korn	2.50 €
SASSE LAGERKORN	2 cl Sasse Lagerkorn	3.50 €
ERNST DOPPELWACHOLDER	2 cl Ernst Doppelwacholder	3.50 €

FRÜHSTÜCK

Wochentags bis 12 Uhr | Wochenende & Feiertags bis 14 Uhr

LORENZ	1 Croissant Butter Marmelade vom Hof Ontrup	3.50 €
KALINE ^{1,5}	2 halbe Brötchen Butter 2 Scheiben Käse Gurke Tomate	
	Frischkäse mit Kräutern aus Birgit's Hofkäserei	6.00 €
SEEGERS ^{1,5}	2 halbe Brötchen 1 Scheibe Sauerteigbrot Butter Schinken	
	Kochschinken vom Hof Ontrup und Käse von Birgit's Hofkäserei	8.50 €
GRANOLA ^{1,5,9,14}	Joghurtquark aus Birgit's Hofkäserei mit Obst und Granola	5.00 €

Oder stell' Dir dein Frühstück ganz individuell zusammen oder erweitere es ganz nach deinem Wunsch!

1 SCHEIBE BROT	1.00 €
1 NORMALES BRÖTCHEN	1.00 €
1 CROISSANT	2.00 €
1 SCHOKOCROISSANT	2.20 €
FRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN ¹	1.50 €
2 SCHEIBEN KÄSE ¹	2.00 €
1 PORTION SCHINKEN ODER KOCHSCHINKEN	2.00 €
1 PORTION BRATENAUFSCHNITT	2.00 €
1 PORTION BUTTER	0.50 €
PORTION GURKE & TOMATE	1.00 €
PORTION MARMELADE vom Hof Ontrup (wechselnde Sorten)	1.00 €
Seegers- oder Kalinenfrühstück mit Kartoffelmehrkornbrötchen anstelle Normalem	+ 0.50 €

KNIERFTEN UND TARTES

KNIERFTE MIT ...

FRISCHKÄSE ¹	1 Scheibe Sauerteigbrot Frischkäse mit Kräutern aus Birgit's Hofkäserei	3.50 €
KÄSE ¹	1 Scheibe Sauerteigbrot Käse aus Birgit's Hofkäserei	3.50 €
SCHINKEN	1 Scheibe Sauerteigbrot westfälischer Schinken von Hof Ontrup	3.50 €
KOCHSCHINKEN	1 Scheibe Sauerteigbrot gekochter Schinken von Hof Ontrup	3.50 €
GRIEBENSCHMALZ	1 Scheibe Sauerteigbrot Griebenschmalz von Hof Ontrup	3.50 €
TARTES ^{1,5,14} ...	Angebot Wechselnd - schaut in die Vitrine oder spricht uns an	3.80 €

KUCHEN

Unseren Kuchen backen wir selbst und mit viel Liebe! Neben unseren Klassikern gibt's immer mal wieder etwas Neues - schau' doch einmal in unsere Vitrinen...

NEW YORK CHEESECAKE ^{1,5}	3.50 €
CARROT CAKE ^{1,5,14}	3.50 €
BANANA BREAD ¹⁴	2.50 €
BROWNIE ⁵	2.50 €
MILLIONAIRE SHORT BREAD ^{1,5}	2.00 €
COOKIES ^{1,5,14}	1.30 €
CANTUCCINI ^{1,5,14}	0.90 €

DIE KAFFEERÖSTEREI

Die Aromenvielfalt von Kaffee fasziniert uns. Überzeugt von nachhaltigem Handel und außergewöhnlicher Qualität, ist es unser Ziel, einer jeden Bohne ihren eigenen Charakter zu entlocken und ihr Geschmackspotential voll auszuschöpfen.

Seit September 2014 rösten wir in unserer kleinen Spezialitäten-Rösterei auf dem idyllischen Hof Suttarp in Münster Amelsbüren frische kleine Chargen im traditionellen Trommelröstverfahren. Hier wird Nichts dem Zufall überlassen - nur mit der richtigen Erfahrung und Leidenschaft entfalten unsere Charakterbohnen ihren vollen Geschmack.

Frische Rohkaffees beziehen wir von echten Profis im Kaffeeimport, die mit den ausgewählten Kaffeeproduzenten im Ursprungsland eine partnerschaftliche Kooperation pflegen. Diese langfristigen Beziehungen schließen auch die Betreuung von sozialen, entwicklungs- und umwelt-technischen Projekten mit ein. Dieser Fokus auf faire Handelsbeziehungen ist für uns essenziell und gleichermaßen eine elementare Voraussetzung für allerbeste Kaffee-Qualität.

UNSERE KAFFEES

Unsere Kaffees sind tendenziell hell geröstet – dadurch kommt die Rohkaffeequalität deutlich stärker zum Tragen und produziert richtig geröstet, ein so vielfältiges Aromenspektrum. Die Einteilung in Espresso und Kaffee ist als Empfehlung zu verstehen; je nach geschmacklicher Vorliebe und Zubereitungsmethode kann nahezu jede Kombination gut funktionieren.

Herr Hase hat vier Hausmischungen und darüber hinaus wechselnde sortenreine Kaffees, welche entweder von einer Finca, einer Aufbereitungsstation stammen oder regional ausgesuchte Kaffees umfassen.

Singles

Äthiopien Aramo

Äthiopien Guji Kelloo

Burundi Mbirizi

El Hase, Finca La Dalia

Papua Neu Guinea Sigri

Kenya Kirinyanga

Kolumbien Decaf

Brasilien Fazenda Santa Barbara

Blaubeerbombe

Fruchtig Pflaume, Honig

Fruchtig Orange, Grapefruit

Runder Gesamteindruck, Kirsche

Voller Körper und trotzdem sehr zitrisch

Karamell, Erdbeere, Steinfrucht

Schokolade, Karamell

Haselnuss, Milkschokolade, Praline

Mischungen

Seegers Mischung, Espresso

Kalinen Mischung, Espresso

Lorenz Mischung, Filterkaffee

Black Rabbit, Espresso

Aromatisch, kräftig, ausgewogen

Lebendig, spritzig, feine Säure

Komplex, harmonisch, lebendig

Nussig-schokoladig, dunkel, voller Körper

HERR HASE COFFEE PAIRING

Überraschungsmomente zaubern durch ungewöhnliche Kaffee-Kombinationen - das war der Ansatz für unsere Kooperationen und Partnerschaften mit ausgewählten lokalen Produzenten.

GIN MÜNSTER – PRÜTT KAFFEE GIN

Gemeinsam mit 3 Geschäftspartnern hat Herr Hase Anfang 2017 den wahrscheinlich ersten London Dry Gin mit Kaffeearomen entwickelt und auf den Markt gebracht. Der handwerklich saubere London Dry Gin wird bei der Sasse Feinbrennerei zusammen mit bestem Herr Hase Kaffee destilliert. Eine äußerst geschmackvolle Hommage an den Kaffee ...

MELLIFICA BLENDS – 1788 MÜNSTERLÄNDER KAFFEELIKÖR

Die beiden Münsteraner Bartender und Inhaber von Mellifica Blends GbR, Jens Albersmann und Hendrik Backers, produzieren in Amelsbüren erfolgreich ihre „4 Seasons Honey“ Bio-Liköre. Gemeinschaftlich mit Herr Hase wurde ein auf Weizenfeinbrand basierender Kaffeelikör mit regionalen Wurzeln entwickelt. Natürlich mit einem speziell für den Likör ausgewählten und gerösteten Kaffee.

ZUSATZSTOFFE

1. Laktose/Milch
2. Koffeinhaltig
3. Chininhaltig
4. Farbstoff
5. Gluten (Weizen)
6. Geschmacksverstärker
7. geschwärzt
8. Sellerie
9. Sesam
10. Soja
11. Konservierungsstoffe
12. geschwefelt, enthält Sulfite
13. Süßungsmittel
14. Nüsse/Erdnüsse

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.