

Frischer Kaffee

Frisch gebrühter Filterkaffee „Kape Barako“

aus seltenen Kaffeebohnen philippinische Liberica- und Excelsa-Kaffeebohnen im großen Pot, handgefiltert, kräftiger Geschmack – 5,00

Americano

Single-Origin Arabica: Frag unseren Barista nach dem Kaffee des Monats! – 2,50 (klein) / 3,50 (groß)

Cappuccino – 3,50

Flat White – 4,50

Latte Macchiato – 3,70 (klein) / 4,80 (groß)

Café Mocha – 4,50

Espresso – 2,30 / 3,60 (doppio)



Philippinischer Kakao

100 % Kakao ohne Zucker aus den Philippinen

Philippinische Trinkschokolade (100 %)

dazu flambierte Marshmallows – 4,90

Vegane Philippinische Trinkschokolade (100 %)

Philippinische Trinkschokolade in Haferdrink – 5,90

Karamell-Kakao

mit Karamell-Sirup und Schlagsahne – 5,90



Kakao „Don Papa“

mit philippinischem Rum und Schlagsahne – 6,50

Bailey's Kakao

mit einem Shot Bailey's und Schlagsahne – 6,50

Kinderkakao

Süßes Kakaopulver mit Milch und Marshmallows – 3,90

Sirup (Karamell, Vanille, Zimt, Mango) +0,50

Milchersatz (Haferdrink) +0,50

Extra Shot Espresso +1,20

Hausgemachter Chai

Chai Latte

schwarzer Tee gewürzt mit Kardamom, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Milch – 4,50

Dirty Chai Latte mit Espresso – 5,50

Sweet Chai Latte mit hausgem. Karamell und Sahne – 5,90

Heiß oder Kalt

Hausgemachte Limonaden (heiß oder kalt)

Ingmette (Ingwer, Limette, brauner Zucker) – 4,90

Zilaminze (Zitrone, hausgem. Lavendelsirup und frische Pfefferminze) – 4,90

Frischer Pfefferminztee – 3,90

Tee (Schwarzer Tee, Oolong, Grüner Tee, Kamille, Rosenblüten, Philippinischer Moringa) – 3,90

Matcha Latte

Matcha in Milch – 6,90

Kurkuma Latte

Kurkuma in Milch – 6,90

Orangensaft/ Apfelsaft/ Mineralwasser/ Schorle

2,90 (klein) / 3,90 (groß)

Flasche Wasser

Naturell (staatl. Fachingen, 0,75l) – 6,00

Spritzig (Sachsenquelle, 1,00l) – 6,00

Sekt des Hauses

Glas (0,1l) 5,50 / Flasche (0,75l) 18,90



Hausgemachte Kuchen, Cupcakes & Desserts

An der Theke findest du täglich eine feine Auswahl an hausgemachten Cupcakes, Cheesecakes und Kuchen.

Woher kommt unser Kaffee?



Der Anbau von Kaffee und Kakao kostet viel Zeit und Arbeit. Wir kennen unsere Farmer in den Philippinen persönlich und besuchen sie regelmäßig vor Ort. Von ihnen importieren wir den besten Kaffee und Kakao, damit du ihn in unserem Café genießen kannst.

→ Web: jeepney-cafe.de

Bleibe mit uns in Kontakt!

Melde dich jetzt zum Newsletter an und erhalte einen schokoladigen Brownie aufs Haus!



All-Day-
Breakfast bis
14:30 Uhr

Hausgemachte Pancakes

Herzhaft

Mushroom & Bacon Melts

mit karamellisierten Champignons, überbacken mit irischem Cheddar-Cheese und mildem Gouda dazu knuspriger Bacon – 14,90

Egg & Bacon

mit knusprigen Bacon, hausgem. Kräuter-Frischkäse-Creme und Spiegelei – 13,90

Süß

Peanutbutter-Banana

mit karamellisierten Bananen, Crunchy Erdnussbutter, Schoko-Maltesern, hausgemachtem Karamell – 12,90

Banana-Chocolate

mit karamellisierten Bananen, Nutella, gehackten Walnüssen und Schoko-Sauce – 12,50

Berry Overload

mit frischen Beeren, Puderzucker, dazu kanadisches Ahornsirup – 12,50

Pancakes „Classic“

mit Puderzucker, dazu kanadisches Ahornsirup – 9,90



Extras: Brötchen 1,90 – Marmelade 2,20 – Goudakäse 2,50 – Trüffelkäse 3,90 – Lachs 3,90 – Ahornsirup 2,50 – Bacon 2,90 – Karamell 2,50 – Nutella 2,00 – Butter 1,50

Zu vorhandenen **Allergenen** und **Zusatzstoffen** berät Sie gern unser Service-Team.

 Speisen auch vegan verfügbar

Philippinisches Rice-Porridge

Champorado

Klebreis warm serviert mit philippinischem Kakao verfeinert mit braunem Zucker, Kokoschips und gehobelten Mandeln, frische Beeren – 11,00

Banana Champorado

Klebreis warm serviert mit philippinischem Kakao mit braunem Zucker, Kokoschips und karamellisierten Bananen – 11,50

Herzhaftes „Lugaw“

Warmer Klebreis gekocht mit Champignons, Ingwer, philippinischen Gewürzen, dazu ein gekochtes Ei, frischer Schnittlauch, verfeinert mit Zitrone – 9,90
+ geräuchertem Bio-Tofu – 3,00
+ gekochtes Hühnchen – 3,00
+ Bio-Tofu und Hühnchen – 4,80

Veganes „Lugaw“

Warmer Klebreis mit Ingwer, philippinischen Gewürzen, frischer Schnittlauch, dazu Champignons Teriyaki; verfeinert mit Zitrone – 9,90



Hausgemachte Granola

gebackene Haferflocken, Dinkelflocken, Weizenkleie, verfeinert mit Pekannüssen, gehobelten Mandeln, Kokoschips

Granola-Bowl-Supreme

mit frischen Beeren, hausgem. Marmelade und philippinischen Kakao Nibs; serviert auf veganem Kokos-Joghurt – 12,90

Granola-Bowl-Classic

mit Erdnussbutter, gerösteten Erdnüssen und philippinischen Kakao Nibs; serviert auf veganem Kokos-Joghurt – 10,90

Kleine Beilagen

Bread and Better

1 Brötchen, Goudakäse, Frischkäse, hausgem. Marmelade, Tomaten, Gurken und Butter – 8,90

Rührei „natur“

von 2 Eiern aus Freilandhaltung mit Milch gerührt, – 5,90
+ Brötchen und Butter 2,90
+ knuspriger Bacon +2,90 + Lachs +3,90
+ Champignons gekocht mit Teriyaki-Sauce +3,90

Philippinische Rice-Bowls

Täglich 12.00 – 14.30 Uhr

Nationalgericht „Adobo“

buttered Jasmin Reis, mit zartem Hühnerfleisch mariniert in süßlicher Sojasauce, karamellisierten Karotten, gekochtem Ei und Salat – 13,90

Tofu and Spiced-Mushroom

Jasmin Reis, mit geräuchertem Bio-Tofu, gebratene Champignons mit hausgem. süßlicher Teriyaki-Sauce und frischer Salat – 12,90