

## Frischer Kaffee

### Frisch gebrühter Filterkaffee „Kape Barako“

aus seltenen, philippinischen Liberica- bzw. Excelsa-Kaffeebohnen im großen Pot, handgefiltert, kräftiger Geschmack, wenig Säure – 5,00

### Americano

Wechselnde Sorten. Bitte frag uns nach der aktuellen Röstung – 2,50 (klein) / 3,50 (groß)

### Cappuccino – 3,50

### Flat White – 4,50

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

### Iced Latte Macchiato – 5,50

### Café Mocha – 4,50

### Iced Café Mocha – 6,00

### Espresso – 2,50 / 3,50 (doppio)

### Iced Americano – 4,00



## Philippinischer Kakao

100 % Kakao ohne Zucker aus den Philippinen

### Philippinische Trinkschokolade (100 %)

dazu flambierte Marshmallows – 5,50

### Vegane Philippinische Trinkschokolade (100 %)

Philippinische Trinkschokolade in Haferdrink – 6,50

### Karamell-Kakao

Philippinische Trinkschokolade mit Karamell-Sirup und Schlagsahne – 5,50

### Bailey's Kakao (enthält Alkohol)

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

## Sommer-Drinks

### Hausgemachte Limonaden (heiß oder kalt)

**Ingmette** (Ingwer, Limette, brauner Zucker) – 5,00

**Zilaminze** (Zitrone, hausgem. Lavendelsirup und frische Pfefferminze) – 5,00

### Hausgemachter Zitronen-Eistee – 4,50

### Hausgemachter Mango-Eistee – 5,00

### Iced Vanilla Matcha Latte 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 (enthält Alkohol)

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

### Aperol Spritz (enthält Alkohol)

Sekt auf Eis mit Aperol – 6,50

### Hugo (enthält Alkohol)

Sekt auf Eis mit Holunderblütensirup – 6,50

## Heißer Chai & Tee

schwarzer Tee, gewürzt mit Kardamom, Zimt, Ingwer, Pfeffer

### Chai Latte Hausgemachter Chai mit Milch – 4,50

### Dirty Chai Latte zusätzlich mit Espresso – 5,50

### Sweet Chai Latte leicht gesüßt mit hausgem. Karamell und Schlagsahne – 5,90

### Frischer Pfefferminztee – 4,50



## Hausgemachte Kuchen, Cupcakes & Desserts

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

Tipp: Ganze Kuchen kannst du bequem in unserem Onlineshop zur Abholung vorbestellen.

## 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](http://jeepney-cafe.de)

## Hausgemachte Pancakes

Herzhaft

### Avocado Pancakes

mit frischer Avocado, hausgemachte Guacamole, frische Tomaten und Spiegelei – 14,00

### Mushroom & Bacon Melts

mit karamellisierten Champignons, überbacken mit irischem Cheddar-Cheese und mildem Gouda dazu knuspriger Bacon – 15,00

Süß

### Peanutbutter-Banana

mit karamellisierten Bananen, Crunchy Erdnussbutter, Schoko-Maltesern, hausgemachtem Karamell – 14,00

### Sea-Salt Caramel

mit hausgem. Sea-Salt-Karamell, Kokos-Joghurt, Granola-Streusel und Sahnehaube – 13,00

### Berry Overload

mit frischen Beerenfrüchten, Puderzucker, dazu kanadisches Ahornsirup – 13,00


### Pancakes „Classic“

mit Puderzucker, dazu kanadisches Ahornsirup – 10,00



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

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

 Speisen sind vegan

## Philippinisches Rice-Porridge

### Champorado

Klebreis warm serviert mit philippinischem Kakao verfeinert mit braunem Zucker, Kokoschips und gehobelten Mandeln, frische Beeren – 12,00

### Banana Champorado

Klebreis warm serviert mit philippinischem Kakao verfeinert mit braunem Zucker, Kokoschips und karamellisierten Bananen – 11,00

### Herzhaftes „Lugaw“

Warmer Klebreis gekocht mit Champignons, Ingwer, philippinischen Gewürzen, dazu ein gekochtes Ei, frischer Schnittlauch, verfeinert mit Zitrone – 11,00  
+ geräuchertem Bio-Tofu +3,00  
+ gekochtes Hühnchen +5,00

### Veganes „Lugaw“

Warmer Klebreis mit Ingwer, philippinischen Gewürzen, frischer Schnittlauch, dazu Champignons Teriyaki; verfeinert mit Zitrone – 11,00  
+ geräuchertem Bio-Tofu +3,00



## 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 – 13,00

### Granola-Bowl-Classic

mit Erdnussbutter, gerösteten Erdnüssen und philippinischen Kakao Nibs; serviert auf veganem Kokos-Joghurt – 11,50

## Kleine Beilagen

### Rührei „Champignons Teriyaki“

von 2 Eiern aus Freilandhaltung mit Milch gerührt, dazu frische Champignons in hausgem. Teriyaki-Sauce – 7,00  
+ Brötchen, Marmelade und Butter +4,00  
+ knuspriger Bacon +3,00

### Rührei „natur“

von 2 Eiern aus Freilandhaltung mit Milch gerührt, – 5,00  
+ Brötchen, Marmelade und Butter +4,00  
+ knuspriger Bacon +3,00

## 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 – 15,00

### Tofu and Spiced-Mushroom

Jasmin Reis, mit geräuchertem Bio-Tofu, gebratene Champignons mit hausgem. süßlicher Teriyaki-Sauce und frischer Salat – 13,50