Unterstütze unsere Akztivitäten, in dem Du Follower auf Instagram wirst.

@CAFE.XPERIMENT

CAFÉ XPERIMENT

Alle sind willkommen!

Von Abrahams Wurstkessel bis ins hohe Alter. Hier gibt's keine Diskriminierung und keinen Hass.

Leben in der Lage – Startup mal anders.

CaféXperiment ist mein Herzensprojekt, mein erstes B2C*[1]-Startup mit allem, was ich gerne auf meinen Geschäftsreisen zur Verfügung hätte, bei denen ich zwischen den Terminen die Wartezeiten in Coffee Shops überbrücken muss: Höchste Qualität - Sauberkeit - Nachhaltigkeit - Tolle Produktauswahl - Leckeres Essen - Genuss Pur - Ausgezeichneter Service - Gesicherter Internetzugang - ....

Ein Projekt der ThinkMadePhoenix - Spread Your Wings.

CaféXperiment ist ein neuartiges Café mit Spielen für Jung und Alt (und allem dazwischen), Lesestoff, gesichertem Internetzugang, Technik, Kunst, Musikinstrumenten. Von einfach nur „abhängen* oder arbeiten bis hin zu einem Austausch mit anderen Menschen unterschiedlichsten Alters, Kultur oder Einstellung, um Neues zu lernen, einmal die andere Perspektive des Gegenübers zu verstehen oder einfach nur einen Partner zum Spielen zu finden – hier bist Du richtig.

Ich koche mittags meist für mich und dann das, auf das ich Lust habe. Alles ist frisch zubereitet mit Bioprodukten, soweit es geht und ich diese bekomme. Mein Essen verkaufe ich dann auch, aber nur, solange der Vorrat reicht. Eines meiner Ziele ist es, Essen und Trinken nicht wegwerfen zu müssen.

Falls Ihr keine Lust habt auf das, was ich koche, dürft Ihr Euer Essen gerne mitbringen. Bringt mit, was Euch schmeckt. Falls es gewärmt werden soll: Wird in der Mikrowelle erledigt. Werft dafür ins Gläschen auf der Theke, was Euch angemessen vorkommt.

Es gibt noch so viel mehr zu berichten. Wenn Ihr wissen wollt, warum ich dieses weltweit einzigartige Café eröffnet habe und was mich dazu getrieben hat, sprecht mich einfach an.

Ich bin Ruth Houbertz, Physiker und mache das nebenberuflich. Hauptberuflich arbeite ich gerne für Startups mit ihrer (meist) mir naheliegenden Geschwindigkeit, aber auch für den Mittelstand u.v.m. Mein Herz brennt für Deep Tech und die Verknüpfung von ökonomischen, ökologischen, technologischen und soziologischen Themen. Ihr denkt, das hat nichts oder nur wenig miteinander zu tun? Weit gefehlt. ...

Unterstützung kann ich als Startup gerne brauchen. Wenn Ihr mehr über mich erfahren wollt, fragt Mr. Google oder besucht mein Profil auf LinkedIn. Ihr dürft mich duzen, da ich die Siezerei altbacken finde und mich den Skandinaviern damit anschließe. Aber Achtung: Ich duze zurück …

Eure Ruth

---

[1]B2C: Business to Customer, also eine geschäftliche Aktivität mit direktem Kontakt zu Endkund*innen, also Euch.

Heißes – Hot Stuff



Kaffee		klein	groß
Simply Coffee[K]	*klass. Filterkaffee, Café Intención*	2,90 €	3,60 €
Simply Coffee[K] mit Refill	*klass. Filterkaffee Intención mit einem Nachschlag (nur im Café)*		4,90 €
Café Crèma[K]	*Café Crèma Intención*	3,30 €	4,30 €
Café entkoffeiniert	*Idee Kaffee (entkoffeiniert), zubereitet im Siebträger*	3,50 €	
Latte Macchiato[g,a,f,K]	*Geschäumte Milch oder Haferdrink mit einem Espresso Intención im Glas*	4,70 €	
Milchkaffee[g,a,f,K]	*Café Intención oder entkoffeinierter Kaffee mit oder ohne Kuhmilch oder Haferdrink*	4,30 €	
Cappuccino[g,a,f,K]	*Espresso Intención (Single oder Double Shot) mit geschäumter Milch oder Haferdrink*	4,00 €	4,80 €
Espresso[K]	*Espresso Intención (Single oder Double Shot)*	2,60 €	3,80 €
Espresso Macchiato[g,a,f,K]	*Espresso (Single oder Double Shot) mit einem Hauch v. Milch- oder Haferdrink-Schaum*	3,20 €	4,20 €
Flat White[g,a,f,K]	*Doppelter Espresso mit etwas Milch- oder Haferdrinkschaum*	4,40 €	
Americano	*Espresso Intención (Single oder Double Shot) mit heißem Wasser zum Selberverdünnen*	3,60 €	4,80 €

*Milch und Schokolade – Ebony and Ivory** *(*Paul McCartney and Stevie Wonder)*

Babychino	*Geschäumte Milch oder Haferdrink in der Espressotasse für unsere Mini-Gäste*	0,50 €	
Babychino Schoko	*Geschäumte Milch oder Haferdrink in der Espressotasse mit etwas Cocaya für unsere Mini-Gäste*	0,60 €	
Heiße Milch[g,f,a] ohne/mit Honig	*Gemacht mit Liebe und Milch oder Haferdrink, Honig*	3,50 € ohne Honig	3,90 € mit Honig
Schokino 25 % Bio[g,a,f,K]	*Trinkschokolade (Cocaya 25 % Bio-Kakaoanteil) mit Milch oder Haferdrink und einem Espresso Intención, ohne Sahne*	5,10 €	5,70 € mit Sahne
Schokino 36 % [g,a,f,K]	*Trinkschokolade (Cocaya 36 % Kakaoanteil) Milch oder Haferdrink und einem Espresso Intención, ohne Sahne*	5,20 €	5,80 € mit Sahne
Cocaya[g] 25 % Bio	*Trinkschokolade (Cocaya 25 % Bio-Kakaoanteil) mit Milch oder Haferdrink, ohne Sahne*	4,30 €	4,90 € mit Sahne
Cocaya[g] 36 %	*Trinkschokolade (Cocaya 36 % Kakaoanteil) mit Milch oder Haferdrink, ohne Sahne*	4,40 €	5,00 € mit Sahne

Tee – It's teatime, sweetheart.

Bio Tea Diamonds sortenrein	*Bio Darjeeling Imperial, Bio Rooibos Pur*	4,00 €
Tea Diamonds sortenrein	*Kräutergarten, Sommerbeere (aromat. Früchtetee), Pfefferminze, Ingwer Orangenpassion, Grüner Asia Superior, Roiboos Winterpunsch[b] (Kräuter-Gewürztee-Mischung aromatisiert), Kamillenblüten*	3,90 €
Tea Diamond	*Haskap-Beere mit Cranberry, eine fruchtige Komposition – spritzig und beerig süß, abgerundet durch eine feine, leicht herbe Note*	4,20 €
Chai Latte	*Original Chai Latte mit Haferdrink (vegan) oder Kuhmilch (nicht vegan)*	4,70 €
Dirty Chai Latte	*Original Chai Latte mit Haferdrink (vegan) oder Kuhmilch (nicht vegan) mit einem Espresso*	5,90 €
Heiße Zitrone ohne/mit Honig	*Mit frisch gepresster Zitrone*	3,50 € ohne Honig / 3,90 € mit Honig

Kaltgetränke (Cold Stuff)

			0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser	*Wasser gefiltert (still)*		2,60 €	3,80 €	5,00 €
Mineralwasser	*Premium Mineralwasser in Bio-Qualität (still, medium, spritzig)*		3,00 €	3,90 €	5,90 €
Apfelsaft	*Bayla 100 % (naturtrüb) Direktsaft*		3,30 €	5,40 €	
Apfelsaft gespritzt	*Bayla 100 % (naturtrüb oder klar), Direktsaft mit Rhönsprudel (still/medium/spritzig)*		3,10 €	5,20 €	
Johannisbeer-Nektar gespritzt	*Bayla 30 % Johannisbeersaft-Konzentrat mit Rhönsprudel (still/medium/spritzig)*		3,60 €	4,80 €	
Bionade[a]	*Biologisches Erfrischungsgetränk hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe. Sorten: Ingwer Orange, Holunder, Kräuter, Naturtrübe Orange, Naturtrübe Blutorange, Zitrone Bergamotte, Schwarze Johannisbeere-Rosmarin, Naturtrübe Zitrone*	**0,33 l**		3,50 €	
Coca Cola[F,P,K]	*The original Coke*	**0,33 l**	4,20 €		
Coca Cola Zero Sugar[F,P,K,SM,SR,PQ]	*Coke ohne Zucker*	**0,33 l**	4,20 €		
Eiskaffee	*Espresso dopio mit kalter oder warmer Kuhmilch oder Haferdrink und einer Kugel Vanille-Eis*		6,80 €		
Iced Latte	*Latte (warm oder kalt) mit Kuhmilch oder Haferdrink und Eiswürfeln*		4,90 €		
Eisschokolade	*Cocaya 25 % oder 36 % Kakaogehalt mit einer Kugel Vanilleeis*		6,80 €		
Iced Chai Latte	*Original Chai Latte mit Haferdrink (vegan) oder Kuhmilch (nicht vegan)*		4,90 €		
Iced Dirty Chai Latte	*Original Chai Latte mit Haferdrink (vegan) oder Kuhmilch (nicht vegan) mit einem Espresso*		5,90 €		
Iced Green Tea	*Hausgemachter Grüntee mit einer leichten Brise von Zitrone, ungesüßt und liebevoll dekoriert*		5,60 €		

*Saftladen – Don't stop me now** *(*Queen)*

		0,2 l	**0,4 l**
Fruchtattacke All-In	*Orangen, Grapefruit, Zitrone*	4,60 €	5,90 €
Power Saft Grapefruit	*Orangen, Grapefruit*	4,40 €	5,90 €
Power Saft Lemon	*Orangen, Zitrone*	4,10 €	5,60 €
Simple Orange	*Orangensaft pur*	3,80 €	5,50 €

Weine – In vino veritas



		0,1 l	**0,2 l**	**0,25 l (Schoppen)**
Silvaner[S]	*Weißwein Juliusspital Silvaner (trocken). Deutscher Qualitätswein aus Franken, Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%, Gutsabfüllung Juliusspital.*	4,50 €	5,60 €	6,80 €
	Flasche **(0,75 l)**	16,80 €		
Riesling[S]	*Weißwein Riesling (trocken). Deutscher Qualitätswein aus Franken, Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%, Gutsabfüllung Juliusspital.*	4,50 €	5,60 €	6,80 €
	Flasche **(0,75 l)**	16,80 €		
Bacchus[S]	*Weißwein Bacchus (halbtrocken). Deutscher Qualitätswein aus Franken, Alkoholgehalt 12 Vol.-%, Gutsabfüllung Juliusspital.*	4,50 €	5,60 €	6,80 €
	Flasche **(0,75 l)**	16,80 €		
Scheurebe[S]	*Weißwein Scheurebe (halbtrocken). Deutscher Qualitätswein aus Franken, Alkoholgehalt 11,5 Vol.-%, Gutsabfüllung Juliusspital.*	4,60 €	5,80 €	6,90 €
	Flasche **(0,75 l)**	17,90 €		
Château de Colombier[S]	*Bordeaux Rotwein (trocken), Schlossabfüllung. Das Bouquet kitzelt den Gaumen mit verschiedenen Aromen, darunter Vanille, Gewürze und sanfte Tannine. Alkoholgehalt 12 Vol.-%.*	4,80 €	6,50 €	7,20 €
	Flasche **(0,75 l)**	19,90 €		
Tertre du Moulin Saint-Emilion Grand Cru[S]	*Bordeaux Rotwein (trocken), dunkel und granatfarben. Mis en bouteille á la propriété: Sarl Sovifa, Saint Sulpice de Faleyrens. Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%.*	5,90 €	7,80 €	8,90 €
	Flasche **(0,75 l)**	26,90 €		

		0,2 l	**0,25 l**
Weißwein-Schorle	*Freie Auswahl der angebotenen Weißweine mit Mineralwasser*	4,80 €	6,00 €

Schaumweine



		0,1 l	Flasche **(0,75 l)**
Julius Zero[AO,c, S] (alkoholfrei)	*Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein, Alkoholgehalt 0,0 Vol.-%, Abfüller Juliusspital Würzburg*	4,40 €	18,50 €
Echter Secco[S]	*Deutscher Perlwein (trocken) mit zugesetzter Kohlensäure. Alkoholgehalt 11,5 Vol.-%. Hersteller: Juliusspital.*	4,80 €	18,90 €
Prosecco Scavi & Ray[S] Frizzante	*Fruchtig prickelnder italienischer Perlwein. Alkoholgehalt 10,5 Vol.-%.*	5,50 €	19,90 €
Secco Mio[S] Vino Frizzante	*Trockener, fein perlender Perlwein, gewonnen in Deutschland aus in Italien geernteten Trauben. Alkoholgehalt 10 Vol.-%.*	4,20 €	14,90 €
Secco-Schorle	*Schorle mit deutschem Perlwein (trocken) mit zugesetzter Kohlensäure. Alkoholgehalt 11,5 Vol.-%. Hersteller Echter Secco: Juliusspital und Mineralwasser*	**0,2 l** 5,20 €	**0,25 l** 6,20 €

Crémant und Champagner – Wunderbar (Fritz Brause)*





		Flasche **(0,75 l)**
Crémant d'Alsace Arthur Metz[S]	*Cuvée aus Trauben (Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris und Riesling) mit feiner Perlage, welche die Zunge angenehm umspielt und die im Crémant enthaltene Säure unterstreicht. Aromen von Birne und Apfel entfalten sich am Gaumen und klingen in einem angenehmen Abgang harmonisch aus. Alkoholgehalt 12 Vol.-%.*	18,90 €
Veuve Cliquot[S]	*Französischer Champagner. Cuvée Brut. Fruchtig und elegant. Produziert von Veuve Cliquot Ponsardin aus Reims. Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%.*	79,00 €

Hier gibt's: Bier. – Aus der Flasche, also Flaschbier.



		0,335 l	**0,33 l**
Corona Extra	*Mehr als nur ein Bier. Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Mais, Hopfen. Alkoholgehalt 4,5 Vol.-%.*	4,50 €	
Radler	*Naturtrübes Distelhäuser Radler. Biermischgetränk aus 50 % Exportbier (Wasser, Gerstenmalz, Hopfen) und 50 % Erfrischungsgetränk mit Citrusgeschmack (Fruchtgehalt 4 %, davon 3,5 % Zitrone). Alkoholgehalt 2,6 Vol.-%.*		3,50 €



Ich koche gerne – ich esse gerne, was mir schmeckt.

Ich biete Euch auch selbstgekochte Speisen an. **Auf der Tafel draußen vor der Tür stehen die aktuellen Speisen und Kuchen.** Alle Waren gibt es nur, **solange der Vorrat reicht bzw. nach Verfügbarkeit der Zutaten**, da alles frisch und händisch „un wie dahemm" zubereitet wird. **Es liegt mir am Herzen, kein Essen wegschmeißen zu müssen.** Bleibt mir also wohlgesonnen, auch wenn es nicht immer alles gibt. Gekocht wird frisch und das, was mir schmeckt und worauf ich an diesem Tag Lust habe. Gerne könnt Ihr ein paar Tage vorher mit Vorbestellung etwas anfordern, entweder von der Karte oder auch etwas, das nicht zwingend auf der Karte stehen muss. Das wird dann speziell für Euch eingepreist.

Lasst Euch gerne auf meinen **E-Mailverteiler** (bitte den Namen und Eure E-Mailadresse leserlich an der Kasse abgeben) setzen, hin und wieder schreibe ich Euch, was es am Tag X gibt. **Aktuelle Speiseangebote findet Ihr angeschlagen (Fenster, Tafel, Servicekräfte)**, denn mitunter bekommt man bestimmte Zutaten nicht, oder Qualität und Preis passen nicht. Da ich weder an der Qualität sparen will noch Euch die Preise erhöhen möchte, möchte ich meine Flexibilität erhalten und keinen fixen Wochenplan machen. Aber so bleibt auch etwas Spannung erhalten für Euren Besuch im CaféXperiment.

Hier dürft Ihr übrigens Euer Essen mitbringen (aber keine Getränke!), denn manchmal möchte man einfach etwas anderes verspeisen als das, was ich anbiete. Bitte respektiert das. Besteck könnt Ihr im Café bekommen. **Bitte verzichtet in Eurem Interesse und im Interesse der Menschen auf Wegwerfgeschirr und -besteck. Ich habe auch keine Lust, das nahezu täglich vor meiner Tür zu entfernen.**

Hausgemachter Kuchen - Ich will keine Schokolade (*Trude Herr)*

Wir backen nahezu täglich frischen Kuchen, mit Bio-Eiern und „guter Butter". Es gibt fast immer den Omakuchen, einen Kuchen nach dem Rezept meiner Oma Marianne, der schmeckt immer, egal, wie oft man ihn schon gegessen hat. Gerne werden auch der Bratapfelkuchen oder die Schoko-Muffins à la Isabelle gegessen, die wir mit Früchten (beispielsweise Blaubeeren oder Kirschen) backen. Ab und zu backen wir Käsekuchen oder auch Hefekuchen mit Äpfeln oder Kirschen und den Bienenstich à la Heidi. **Auch hier gilt: Es gibt *nicht immer alles* und das, was es gibt, nur solange der Vorrat reicht, denn: Lebensmittel wegwerfen ist das Allerletzte.** Und: Alles, was mit Kirschen zubereitet ist, kann u.U. auch Kirschkerne enthalten – also bitte Obacht geben. **Auch die aktuelle Kuchenauswahl findet Ihr auf der Tafel, den Aushängen oder fragt mich oder unsere Servicekräfte, die sind alle super-nett und super-fit.**

Oma-Kuchen[g,a,c,9,AL,A] Marianne	*Leckerer hausgemachter Trockenkuchen nach Omas Mariannes Rezept*	Stück	3,50 €
Bratapfelkuchen[a,c,g,AL]	*Leckerer Apfelkuchen*	Stück	3,90 €
Schoko-Muffin[a] à la Isabelle	*Veganer Schokomuffin mit Obst*	Stück	2,50 €
Zitronen-Muffin[a]	*Veganer Muffin mit frisch gepresster Zitrone gebacken*	Stück	2,50 €
Käsekuchen[g,a,c,9,AL,T,V,AO,KS,FS]	*Leckerer hausgemachter Käsekuchen nach Geburtstagsspezial-Rezept*	Stück	4,30 €
Hefe-Butterstreusel[a,c,g,AL] à la Dieter	*Mit Äpfeln, Pflaumen oder Kirschen belegt*	Stück	4,10 €
Bienenstich[a,c,g] à la Heidi	*„Zum Reinlegen" (Zitat einer Kundin)*	Stück	4,00 €
Zitronen-Wolken-Kuchen[a,c,g] à la Ahmad	*Zitronenkuchen mit eingearbeiteten Frischkäse-Wölkchen*	Stück	4,00 €
Rübli-Kuchen	*Klassischer Rübli-Kuchen mit frischen Möhren, gemahlenen Mandeln und einem erfrischenden Frischkäse-Frosting*	Stück	4,30 €
Reiswaffel (glutenfrei)	*Einfache Reiswaffel*	Stück	0,50 €

Kleinigkeiten, wie ich sie mag … - Je nach Verfügbarkeit

Mini-Frühstückchen	*Den ganzen Tag lang, denn wer bestimmt, wann man frühstückt? Brot[a], dazu wahlweise drei Brotaufstriche (Auswahl: Quark[g], Marmelade, Butter[g], Honig oder Nutella[h,g])*	Portion		8,90 €
Brot extra	*Eine oder zwei Scheiben extra*	Scheibe(n)	1,00 €	2,00 €
Bio-Ei[c]	*gekocht*	Stück		2,00 €
Käse[g]	*Käseauswahl (diverse Sorten), ohne Brot*	Portion		8,90 €
Wurst[h,AO,N]	*Wurstauswahl (diverse Sorten), ohne Brot*	Portion		9,80 €
Lachs	*Lachsauswahl mit Brot und Kapern*	Portion		12,90 €
Butter[g]	*„Die gute Butter"*	Portion		1,20 €
Marmelade	*Bonne Maman oder hausgemacht*	Portion		1,80 €
Honig	*Bio-Honig von fleißigen Bienen*	Portion		1,90 €
Quark[g]	*Magerquark*	Portion		1,50 €
Schoko-Müsli[a,g,h,9]	*Mit Milch oder Haferdrink*	Portion		4,20 €
	Mit Joghurt	Portion		5,20 €
Haferflocken[a,g,h,9]	*Zart oder kernig, mit Milch oder Haferdrink*	Portion		3,90 €
	Mit Joghurt	Portion		4,90 €
Joghurt[g]	*Verschiedene Sorten*	Portion		2,50 €

Obst – Hält gesund und munter. Immer nach Verfügbarkeit.

Apfel[gw]	*Verschiedene Sorten*	Stück	1,80 €
Blaubeeren	*Portion*		3,80 €
	Kl. Portion		1,70 €
Banane		Stück	2,10 €
Fruchtauswahl	*Selektion verschiedener Früchte, angerichtet (je nach Verfügbarkeit Auswahl (drei Sorten) aus Melone, Blaubeeren, Apfel, Banane, Erdbeeren, Kiwi)*	Portion	9,90 €
Fruchtauswahl für 2	*Wie oben*	Portion	17,90 €

Oder etwas Herzhaftes? Guckst Du hier … 

Was es (fast) immer gibt, sind

Nachos	*Große Portion Nachos mit verschiedenen Dips (u.a. Tomaten-basiert)*	Portion	8,90 € weniger	12,90 € mehr
Gemüse-Quiche	*Leckere Quiche mit frischem Gemüse*		5,90 € 1/8 Stück	9,90 € 1/4 Stück
Oliven grün	*Diese Oliven sind grün und meist entkernt.*	Portion	4,50 €	
Oliven schwarz[10]	*Diese Oliven sind schwarz und meist mit Kern, gerne Kalamata-Oliven.*	Portion	4,70 €	
Feta[g]	*Feta[g] mit Tomaten, gewürzt mit etwas Oregano und Knoblauch, dazu Brot[a] oder Nachos[M,AL]*	Portion	12,50 €	
Hirtenkäse[g]	*Hirtenkäse[g] mit Tomaten, gewürzt mit etwas Oregano und Knoblauch, dazu Brot[a] oder Nachos[M,AL]*	Portion	11,50 €	

Gerichte, die ich mittags – je nach Lust und Laune – für mich koche, gibt es natürlich auch. Selbstverständlich koche ich dann mehr, so dass ich Euch damit bewirten kann. Damit Ihr wisst, was es gibt, schaut Euch die Aushänge im Fenster oder die Tafel an bzw. fragt einfach nach. Gerne lasst Euch auf den E-Mailverteiler setzen, ab und zu sende ich dann eine Mail mit dem Tagesgericht der Wahl. **Bitte habt Verständnis für meine Aushilfen und mich. In einer One-(Wo)man-Show können wir Eure Bestellungen nur seriell, d.h. nacheinander, abarbeiten. Habt besonders Verständnis für die Aushilfen, denn sie müssen mich vertreten, wenn ich beruflich unterwegs sein muss, und sind aufgrund Ihrer Jugend mitunter noch nicht so routiniert in ihrem Tun.**

Wir freuen uns übrigens, wie jeder Mensch, über ein nettes Wort, Eurer Feedback und Eure Google-Bewertungen. Folgt uns auf Instagram oder Facebook, um uns dabei zu unterstützen unsere Sichtbarkeit zu erhöhen.

Bleib Up-to-Date mit unseren Social Media-Beiträgen.

Instagram @cafe.xperiment



Facebook

https://www.facebook.com/share/172LrvS3rq/?mibextid=wwXIfr