



Ernst Schmole Kaffee

Kaffeerösterei seit 1880

Weinhandlung seit 2010

Liebe Gäste,

willkommen in einer der ältesten Röstereien Sachsens. "Kaffee" bekommen Sie allerorts, eine Auswahl wie die unsere hingegen selten. Wir laden Sie ein, sich die Zeit zu nehmen, um wahrlich zu genießen.

Ihr Schmole-Team

Öffnungszeiten

Montag - Samstag	10:00 – 18:30 Uhr
Ausschankschluss	18:00 Uhr
Sonn- & feiertags	geschlossen

Besuchen Sie uns auch unter:

www.schmole-kaffee.de | facebook.com/schmolekaffee | tripadvisor.de

Frisch gebrühter Kaffee

Schritt I von II: Wahl Ihrer Wunschzubereitung

Café Crème (Vollautomat)

Die preisgünstige Lösung für Eilige und Unentschlossene mit unserer perfekt darauf abgestimmten Kaffeesorte für den unkomplizierten Genuss! Braucht keinen II. Schritt.

Nur möglich mit Kaffeemischung ☿☿

Tasse	2,20 €
Kännchen	3,90 €

Café Crème (Halbautomat)

In unserer Siebträgermaschine wird mittelfein gemahlenes Kaffeepulver unter erhöhtem Brühdruk durch ein feines Sieb extrahiert. Der so entstandene Kaffee besitzt die namensgebende Crema und betont fruchtige Aromen im Kaffee. Er ist besonders koffeinarm und kaum bitter.

Besonders gut: alle mittelkräftigen Sorten ☿☿

Tasse	2,50 €
Rarität	+ 0,30 €
Kännchen	4,20 €
Rarität	+ 0,60 €

Cafetière (Presstempelkanne)

In der auch French Press genannten Kanne wird mittel- bis grob gemahlene Pulver mit Heißwasser aufgegossen und gleich an den Tisch gebracht. Lassen Sie den Kaffee mindestens vier Minuten ziehen. Durch den Stempel trennen Sie dann den Sud vom extrahierten Pulver.

Besonders gut: alle kräftigen Sorten ☿☿☿

Kännchen	4,90 €
Rarität	+ 0,60 €

Filtermaschine (Papierfilter)

Das Original aus Dresden – heute weltweiter Standard. Der Papierfilter hält selbst Kleinstpartikel zurück, das Ergebnis ist besonders klar und betont Fruchtsäuren im Kaffee.

Besonders gut: alle milden Sorten ☿

2 Tassen	5,90 €
Rarität	+ 0,60 €

Türkischer Mokka (Kannenaufguss)

In dieser sehr ursprünglichen Methode wird das Pulver mit kaltem Wasser aufgegossen und mehrfach aufgekocht. Die so entstehende Reduktion ist so groß wie ein Espresso und entsprechend intensiv. Lassen Sie den Kaffeesatz sich idealerweise erst absetzen, bevor Sie genießen.

Besonders gut: alle kräftigen Sorten ☿☿☿ *und Espresso*

2 Tassen	4,90 €
Rarität	+ 0,60 €

☿ **RARITÄTEN** sind unsere Kaffees von Kleinstherzeugern. Sie sind nicht ganzjährig verfügbar, werden ökologisch produziert und direkt gehandelt. Wir reichen Ihnen eine Broschüre und extra Wasser zu diesen Sorten.

Schritt II von II: Wahl Ihrer Wunschsorte

MILDE SORTEN ☉

Pirnaer Mischung ☉

milde, sehr dezente Säure, eher leichter Körper, bekömmlich

Kolumbien Excelso Finca La Cristalina ☉

ganz milde Säure, florale und fruchtige Aromen (**auch entkoffeiniert möglich!**)

Mexiko Maragogype ☉ **RARITÄT**

die größte Kaffeebohne der Welt, ganz runder Geschmack, etwas karamellig

Brasilien Sao Silvestre ☉ **RARITÄT**

betont nussig, etwas Schokolade, süßlich, zarte Fruchtnoten, langer Nachgeschmack

Dominikanische Republik Arroyo Bonito ☉ **RARITÄT**

"honey-processed" auffällig süß wie Waldhonig mit besonders fruchtigen Noten

MITTELKRÄFTIGE SORTEN ☉☉

Kaffeehausmischung ☉☉

die "rundeste" aller Sorten mit Rohkaffees aus Mittel- und Südamerika

Peru Villa Rica ☉☉

vom Stamm der Yakumama, bio-zertifiziert, floral, fruchtig, weicher Körper

Guatemala Antigua ☉☉

auf vulkanischem Boden gewachsen, würzig, kakaorig, trocken, vollmundig

Ecuador Loja ☉☉

wie dunkle Schokolade im Mund: würzig, herb, trocken, ganz zarte Zitrusnote

Guatemala Lampocoy ☉☉ **RARITÄT**

vollmundige, nussige & leicht süße Spätlese mit reifen Fruchtaromen

KRÄFTIGE SORTEN ☉☉☉

Schmole Premium ☉☉☉

älteste Rezeptur des Hauses mit Rohkaffees aus vier verschiedenen Ländern

Äthiopien Sidamo ☉☉☉

aus der Heimat des ursprünglich wilden Arabicas, würzig und duftstark

Java Blawan ☉☉☉

unglaublich komplexes, würziges Aroma von Holz, Erde, Gewürzen und Kakao

Kaffeespezialitäten

Perl-Espresso ●●●

mit 50% Robusta-Anteil für besonderes samtige Crema, erdig-robustes Aroma und cremig-weiches Mundgefühl

	einfach	2,20 €
	doppelt	3,90 €

Schmole-Espresso ●●●●

100% Arabica aus langer, dunkler Röstung mit bitteren, aber auch fruchtigen Geschmacksnuancen, sehr würzig

	einfach	2,20 €
	doppelt	3,90 €

... als **Espresso Macchiato** mit Milchschaum + 0,30 €

Cappuccino

(wahlweise mit Sahne oder Milchschaum)

	einfach	3,50 €
	doppelt	4,90 €

Latte Macchiato

... mit 2cl **Bailey's** Whiskey-Sahnelikör 3,90 €

Milchkaffee

3,50 €

Irish Coffee (mit 4cl Jameson Whiskey und Sahne)

Pharisäer (mit 4cl kubanischem Rum und Sahne)

Maria Theresia (mit 4cl Grand Marnier und Sahne)

Kaffee italienisch (mit 4cl Amaretto und Sahne)

Kaffee holländisch (mit 4cl Eierlikör und Sahne) je 6,50 €

Caffè Corretto (Espresso und 2cl Grappa Marzadro)

Advokaat (Espresso auf 2cl Eierlikör mit Sahne) je 5,90 €

Espresso Tonic auf Eis 4,50 €

Trinkschokolade

Weiß	Vollmilch	Dunkel	100% Kakao
pur			3,90 €
mit Sahne			+ 1,00 €
mit Espresso			+ 1,00 €
mit 4cl Kirschlikör, Eierlikör, Amaretto, Whiskey oder Rum			+ 3,50 €

☞ **Unsere Schokoladen werden frisch für Sie zubereitet.**

Offene Weine

Weißweine

Sächsischer Landwein

Weingut Gebrüder Hanke, Jessen an der Elster 0,10 l 2,90 €
trocken, frisch, spritzig, mit Noten von Limette & Muskat 0,20 l 5,50 €

Sächsischer Landwein

Winzergenossenschaft Meißen 0,10 l 2,90 €
halbtrocken, harmonisch, mild & saftig, sehr trinkfreudig 0,20 l 5,50 €

2020er Erlpeterwein

Steffen Loose, Niederau bei Weinböhla, Sachsen 0,10 l 4,90 €
trocken, feinfruchtig, mineralisch, dezente Säure 0,20 l 8,30 €

2020er Verdejo

Marques de Riscal, Rueda, Spanien 0,10 l 3,50 €
trocken, tropische Fruchtbombe mit leicht minziger Note 0,20 l 6,90 €

Roséweine

2020er Spätburgunder

Familie Studier, Ellerstadt, Pfalz 0,10 l 3,50 €
trocken, zartfruchtig & erdbeerig, leicht und harmonisch 0,20 l 6,90 €

Rotweine

2019er Merlot

Genossenschaftskellerei Ca'Vit, Trentin, Italien
trocken, erinnert an Pflaumen & Brombeeren, superweich Fl. 0,25 l 4,90 €

2017er Rioja Crianza

Kellerei El Coto, Rioja, Spanien
trocken, kraftvoll und dunkelfruchtig, leichte Holzfassnote Fl. 0,187 l 5,90 €

Sekte

Haussekt „Canaletto“

Kellerei Valckenberg, Speyer 0,10 l 2,90 €
trocken, aber nicht herb, feine erfrischende Zitrusfrucht, 0,20 l 5,50 €

Prosecco Spumante

Kellerei Le Contesse, Treviso, Venetien
extra trocken, frisch und fruchtbetont nach Äpfeln und Blüten Fl. 0,20 l 5,90 €

Tees

Darjeeling First Flush (mild)	Assam (kräftig)	
Grüner Tee aus Anhui, China	Pfefferminz	
Sommerfrüchte (Johannisbeere & Apfel)	Kräuter mit Honig	3,50 €
... zweiter Aufguss (Kännchen Heißwasser)		1,00 €

Kaltgetränke

Mineralwasser (Margon)	Fl. 0,25 l	2,50 €
classic, medium oder still	Fl. 0,75 l	4,50 €
Tonic Water, Ginger Ale (Margon)	Fl. 0,25 l	2,50 €
Lausitzer Fruchtsaft		
Apfel, Orange oder Sauerkirsche	0,20 l	2,50 €
... als große Schorle	0,40 l	3,50 €
Naturtrübe Bio-Limonade (Proviant, Berlin)		
Orange-Maracuja, Rhabarber, Apfelschorle, Ingwer-Zitrone, Cola	Fl. 0,33 l	3,50 €

Biere

Radeberger Pilsener	Fl. 0,33 l	2,90 €
Störtebeker "Freibier" alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen (auch alkoholfrei möglich)	Fl. 0,50 l	4,50 €
Feldschlösschen Radler naturtrüb	Fl. 0,50 l	3,90 €
"Follinetta" (Birra Follina, Treviso, Italien)		
5,0 % Alk., erfrischend, knackig, fruchtbetont und floral	Fl. 0,33 l	6,50 €
"Sanavalle" (Birra Follina, Treviso, Italien)		
6,0% Alk., mild gehopft, weich und malzig, leichte Röstnote	Fl. 0,33 l	6,50 €
"Giana" (Birra Follina, Treviso, Italien)		
8,0 % Alk., dunkelwürzig, etwas süßlich und zartbitter	Fl. 0,33 l	6,50 €

Herzhafte Speisen

Frischer Flammkuchen, wahlweise:

- nach Elsässer Art mit roter Zwiebel und Schinkenspeck^{6,7} 7,90 €
- mit Ziegenkäse, Zwiebel und Honig⁶ 8,90 €
- vegetarisch mit Gurke, Paprika, Lauch, Champignons und Käse⁶ 9,90 €
- mit Serrano-Schinken, Rucola und Oliven^{2,6,7,8} 9,90 €

Dazu empfehlen wir Sächsischen Landwein vom Weingut Hanke

Großes hausgemachtes **Putenwürzfleisch**,
überbacken mit Allgäuer Emmentaler, dazu Toastbrot^{1,2,6} 6,90 €

Dazu empfehlen wir Erlenpeterwein von Steffen Loose

Fleischsoljanka nach Art des Hauses,
vom Schwein, mit Crème fraîche und Baguette^{1,2,6} 6,50 €

Dazu empfehlen wir Spätburgunder rosé

Französische **Wildschweinpastete** mit Baguette und Preiselbeerkonfit 6,50 €

Dazu empfehlen wir Trentiner Merlot

Paar **Wiener Würstchen** mit Senf, Meerrettich und Baguettebrot,
dazu ein kleiner Tomate-Rucola-Salat^{1,2,7} 4,50 €

Dazu empfehlen wir Radeberger Pilsener

Hauhschnitt vom **Serrano-Schinken**,
dazu grüne Oliven, Baguette und 0,10 l spanischer Weißwein^{2,7,8} 9,90 €

Feinste portugiesische **Sardinen in Olivenöl** mit Baguette 9,90 €

Dazu empfehlen wir unseren spanischen Weißwein aus der Rueda

Stellen Sie Ihren Genussteller selbst zusammen:

Salami aus der Romagna ^{2,8}	2,50 €	Serrano-Schinken ^{2,7,8}	2,50 €
grüne Oliven in Öl	2,50 €	getrocknete Tomaten in Öl	2,50 €
Grissini	2,00 €	Zitronen-Salz-Cracker	2,50 €
Manchego, mild-aromatischer Schafs-Schnittkäse (ca. 30g)	2,00 €	Saint Agur, mild-würziger Blauschimmelkäse (ca. 30 g)	2,50 €
Taleggio, kräftig-aromatischer Kuh-Rotschmierenkäse (ca. 30 g)	2,00 €	Comté, nussig-würziger Hartkäse (ca. 30 g)	2,50 €
Bûchette de Chèvre, milder Ziegen-Frischkäse (ca. 30 g)	2,00 €	Feigensenf oder Orangensenf	0,50 €
		Baguettebrot (6 Scheiben)	1,50 €

Süße Speisen

Kuchen und Törtchen

nach Tagesangebot in unserer Vitrine

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit sächsischem Apfelmus und Südtiroler Preiselbeerkonfit 11,90 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen⁶ 5,50 €

Vanilleeis mit Rumfrüchten und Sahne⁶ 6,50 €

2 Kugeln **Zitronensorbet⁶ mit Prosecco Spumante** 7,90 €

Schwarzwälder Eisbecher mit Süßkirschen, Kirschlikör und Sahne⁶ 6,50 €

Schokoladeneis mit Kirsch-, Eierlikör und Sahne⁶ 7,90 €

Dunkle Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne⁶
oder "verkehrt" mit **weißer Schokolade und Schokoladeneis** je 6,90 €

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanille- oder Karamelleis und Sahne⁶ 5,90 €

Caffé Affogato Vanilleeis⁶ mit heißem Espresso übergossen 3,50 €

große Kugel **Eis** (Vanille, Schokolade, Karamell, Pistazie, Haselnuss,)⁶
oder **Sorbet** (Zitrone, Mango, Erdbeere, Himbeere, Melone) je 1,80 €

☞ **Wir sind ein Süßwarengeschäft und erstellen Ihnen auch einen süßen Teller ganz nach Ihrem Geschmack und Ihrem Budget. Sprechen Sie uns an!**

Informationen

Folgende Zusatzstoffe haben wir in unserer Karte markiert:

¹ Farbstoffe

⁵ Chinin

² Konservierungsstoffe

⁶ Milcheiweiß

³ Phenylalanin

⁷ Nitritpökelsalz

⁴ zugesetztes Koffein

⁸ Antioxidationsmittel

Eine Übersicht über mögliche Allergene erhalten Sie gern von unserem Personal. Bitte beachten Sie, dass alle Tellergerichte in derselben Küche zubereitet werden. Spuren anderer Allergene können also in jedem Gericht vorkommen.

☞ **Sie dürfen unser W-LAN nutzen. Das Kennwort gibt Ihnen unser Personal.**