

Kepler's

- CAFÉ -

WIR FREUEN UNS,
DICH HIER
IM KEPLER'S CAFÉ
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN

Wir, zwei Leonberger Gründerinnen,
verwirklichten uns unseren Traum
und eröffneten 2022 das
Kepler's Café in der historischen
Fachwerkhaus-Straße im Ortsteil
Eltingen, in Leonberg.

Unser Café befindet sich in einem
denkmalgeschützten Gebäude, das
einst das Geburtshaus von
Katharina Kepler war.

Unser Fokus liegt auf einem
hochwertigen und nachhaltigen
Kaffee-Angebot sowie einer
fein-erlesenen Frühstückskarte.

Am Nachmittag servieren wir Kaffee
und Kuchen, weitere süße Leckereien
und herzhafte Snacks.



English version
of our menu

Specials



iced
Coffee



MATCHA



*Mit Kuhmilch.⁶ Natürlich ist auch eine vegane Alternative erhältlich (ohne Preisauflschlag).
Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.

Unsere Passion

Kaffee ist unsere Leidenschaft. Wir haben uns der Passion des guten Kaffees verpflichtet und verwenden für unsere Kaffee-Spezialitäten ausschließlich hochwertige Bohnen der DINZLER Kaffeerösterei.

KAFFEE IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Der von uns ausgewählte Espresso überzeugt mit vollem Geschmack und einer samtigen Crema. Er besteht aus einer ausgewählten Mischung von Arabica- und Robusta-Bohnen aus Südamerika und Indien. Der Rohkaffee wird in den Ursprungsländern nass aufbereitet und anschließend am Irschenberg in der DINZLER Kaffeerösterei im schonenden Langzeit-Trommelröstverfahren veredelt.

In der Tasse verbreitet der Espresso DINZLER Verona einen zarten Honigduft, der im Geschmack in nussige und fruchtige Aromen übergeht.



Bei uns bekommt Ihr alle Kaffee-Spezialitäten, wie Espresso, Americano, Cappuccino, Latte Macchiato oder auch Flat White. Wir servieren unsere Heißgetränke wahlweise mit Bergbauern-Milch aus der Molkerei Berchtesgadener Land oder Hafermilch.

Außerdem gibt es bei uns auch frisch zubereiteten Tee, heiße Schokolade und coole Limos. Und dazu? Frisch gebackene Kuchen und liebevoll zubereitete Desserts.

Übrigens: Alle Getränke gibt es auch To Go!

Getränke

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso	einfach / doppelt	2,50 / 3,40
Espresso Macchiato*	einfach / doppelt	2,70 / 3,50
Café Crème	klein / groß	3,50 / 3,90
Filterkaffee	klein / groß	3,50 / 3,90
Americano		3,70
Cappuccino*	klein / groß	3,60 / 4,60
Flat White*	doppelter Espresso, feinporiger Milchschaum, im Glas serviert	4,40
Latte Macchiato*		4,40
Milchkaffee*		4,40
Espresso Tonic		4,50
+ Sirup-Shot	Vanille, Macadamia, Lebkuchen,... Fragt uns gerne nach aktuellen Sorten.	1,00

SPECIALS

Matcha Latte*		4,80
Chai Latte*		4,20
 Dirty Chai Latte*	Chai Latte mit Espresso-Shot	4,70
Heiße Schokolade*	Weiß: mit Karamellsoße ODER Zartbitter: mit Schokosoße	4,20
Schokochino*	Heiße Schoki mit Espresso-Shot	4,50
Rote Beete Macchiato*	Latte Macchiato mit Rote-Beete-Pulver und Espresso-Shot	5,50
Golden Milk*	Latte mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Agavendicksaft	5,50
Blue Sky Macchiato*	Latte Macchiato mit blauem Spirulina-Pulver, Vanillesirup und Espresso-Shot	5,50
Pumpkin Spice Latte*	Latte Macchiato mit Pumpkin Spice, Sirup, Sahne und Karamellsoße	5,90

*Mit Kuhmilch⁶ Natürlich ist auch eine vegane Alternative¹ erhältlich (ohne Preisaufschlag). Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.



Tee - Spezialitäten

Losser Tee von Ronnefeldt, serviert im Teeglas mit Sieb - 3,90 €

Aus den besten Teegärten der Welt kommt der Ronnefeldt Tee, der bei Euch zum Genießen in der Tasse landet. Nur durch die konsequente Kontrolle der Qualität bei jedem Arbeitsschritt bringt Ronnefeldt die Nachhaltigkeit und Qualität miteinander in Einklang.

Glühweintee

Aromatisierter Früchtetee mit Glühweingeschmack.



Heißer Holunder

Holunderblütensirup, aufgegossen mit heißem

Wasser
4,50 €

Heißer Minze-Zitronen-Tee

Frische Minze und Zitronenscheiben frisch zubereitet und aufgegossen
4,50 €



Heißer Ingwer-Zitronen-Tee

Verfeinert mit Goji-Beeren, frisch zubereitet und aufgegossen
4,50 €



Duke of Grey

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack. Ein Tee der besonderen Art à la Earl Grey: die edle, malzige Assam-Note mit einem spritzig-frischen Schuss Bergamotte.

Darjeeling Castleton

Intensives, facettenreiches Geschmackserlebnis kennzeichnet diesen exquisiten Darjeeling Second Flush mit ausgeprägter, fruchtiger Muskatellnote; duftig-blumig im Abgang.



Edler Japan Sencha

Ein ganz erlesener Tee mit dunkelgrünem, glänzendem Blatt und nadelartiger Form. Er zeigt eine typisch japanische Geschmacksnote: lieblich, frisch und grasig.



Rooibos Vanilla

Aromatisierter Kräutertee mit Vanillegeschmack. Vom Roten Busch stammendes, vollmundiges Volksgetränk aus Südafrika, verfeinert mit zartem Vanillearoma.



Minze-Zitronengras

Spritziger, frischer, purer Kräutertee. Diese Komposition aus Pfefferminze und Zitronengras ist ein Genuss für Liebhaber frischer Kräutertees



Heidelbeere-Waldbeere

Aromatisierter Früchtetee mit Heidelbeer-Waldbeerengeschmack. Das dunkle Rot der Tasse passt zum Duft reifer Heidelbeeren, den dieser Tee verströmt. Eine kräftig-fruchtige Mischung mit Holunder, Heidelbeeren und Hibiskus.



Kamillenblüten

Ein milder Kräutertee aus ganzen Kamillenblüten, die sorgfältig verarbeitet sind, sodass sie ihren typischen herb-blumigen Charakter behalten



Vanille Chai

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Gewürzmischung und Vanillegeschmack. Ungewöhnliche Kreation aus der indischen Teeküche. Typische Gewürze mischen sich mit dem sanften Geschmack der Vanille.



Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.

Kaltgetränke

Teinacher Gourmet
naturell/ medium

0,25l / 0,5l

2,90 / 4,80

Teinacher Genuss Zitrone*

0,33l

3,90

Teinacher Apfelschorle*

0,33l

3,90

Orangensaft im Fläschchen*

0,2l

3,00

Holunderblütenschorle

0,3l

3,70

mit Limette, Zitrone und Eiswürfeln

fritz-kola®

0,33l

3,90

Sorten:

fritz-kola®

fritz-kola® classic light

fritz-limo® apfel-kirsch-holunder

fritz-limo® orange

fritz-spritz® bio-rhabarberschorle

fritz-spritz® bio-traubenschorle

ELEPHANT® BAY

0,33l

3,90

Sorten:

Peach

Lemon

Smoothie-Angebot

0,3l

6,50



**Strawberry
Banana Smoothie**
(Banane, Erdbeere
mit Apfelsaft gemixt)

Green Smoothie
(Melone, Spinat,
Feige, Apfel
mit Apfelsaft
gemixt)

Tropical Smoothie
(Ananas, Kiwi, Mango
mit Apfelsaft gemixt)

Alkoholische Getränke

APERITIF



Aperol Spritz ^{a.d.k}
(erfrischend-leicht, fruchtig, herb)

Aperol (3 cl)
Prosecco (6 cl)
Spritzer Soda
Orange
Eiswürfel
- 7,50 -



Rosato Tonic ^{a.d.k}
(fruchtig, herb, erfrischend)

Ramazzotti Rosato (4 cl)
Schweppes Tonic Water (12 cl)
Limette
Eiswürfel
- 7,50 -

PERLEND

Glas Prosecco⁴ (VALDO)

- 4,10 -

WEIN⁴

Weiß und Rot

Wir pflegen ein kleines, wechselndes Angebot an ausgewählten Weinen aus der Region. Bitte sprich uns an.

Glas Wein (0,2l)

- 5,20 -

BIER

Bier aus der Flasche¹

0,33l
- 3,80 -

Hefeweizen¹/

Hefeweizen alkoholfrei

0,5l
- 4,60 -

Hochdorfer Naturradler¹

0,33l
- 3,80 -



Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.

Unser Frühstücksangebot

nur vormittags

Frühstück regulär bis 11:30 Uhr, anschließend nach Verfügbarkeit. Sprich uns gerne an.

KEPLER'S FRÜHSTÜCK^{1,6}

Brotkörbchen mit Körnerbrot und Laugenbrezel, dazu eine große Käseauswahl (Schnittkäse, Hartkäse* & Brie), Frischkäse, Butter, Avocadocreme und hausgemachter Konfitüre. Dazu ein Joghurt** mit frischen Früchten.

- 13,90 -

GROSSE FRANZÖSIN^{1,6}

Brotkörbchen mit einem Buttercroissant und Baguettescheiben, dazu eine große Käseauswahl (Schnittkäse, Hartkäse* & Brie), Frischkäse, Butter und hausgemachter Konfitüre oder Nutella oder Honig.

- 12,90 -

LACHSFRÜHSTÜCK^{1,2,6,12}

Brotkörbchen mit Körnerbrot und Baguettescheiben, Räucherlachs, Schnittkäse, Frischkäse und Butter sowie Senf-Dill-Sauce. Dazu ein Joghurt** mit frischen Früchten.

- 13,90 -

AVOCADO-BROT^{1,7}

Knusprig-warmes Mischbrot mit Avocadocreme, getoppt mit Avocado-Gewürz, schwarzem und weißem Sesam sowie frischen Kräutern.

- 12,90 -

Optional dazu:

+ Feta (2,0) + getrocknete Tomaten (1,50) + frische Tomaten (1,50)

SÜSSES FRÜHSTÜCK: VANILLA PANCAKE^{1,6}

4 süße Pancakes mit leckerer Vanillesoße, frischen Früchten, gefriergetrockneten Erdbeeren & Puderzucker

- 13,90 -

Wochenend-Special (samstags und sonntags)

RÜHREI - FLUFFY SCRAMBLED EGGS^{1,6,10}

Klassisches Rührei (aus 3 frischen Eiern) mit Schnittlauch garniert. Dazu Baguettescheiben, eine Laugenbrezel sowie Butter, Frischkäse und Avocadocreme, getoppt mit Avocado-Gewürz, schwarzem und weißem Sesam sowie frischen Kräutern an Salatgarnitur.

- 13,90 -

Zu den Eierspeisen servieren wir gerne folgende Extras:

+ Feta (2,0) + getrocknete Tomaten (1,50) + frische Tomaten (1,50)

Schnittlauch for free

Gerne könnt ihr einmal
kostenfrei Brot zu eurem
Frühstück nachbestellen.

(Auswahl nach Verfügbarkeit)

*Mit Rohmilch. Bei Rückfragen, sprecht uns gerne an.

**Mit Kuhmilch. ⁶Natürlich ist auch eine vegane Alternative (Crunchy-Müsli) erhältlich.
Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.

Kleinigkeit dazu?

Frühstück regulär bis 11:30 Uhr, anschließend nach Verfügbarkeit. Sprich uns gerne an.

Zugabe gefällig?

Kleiner Franzose^{1,6,10}

Buttercroissant mit hausgemachter Konfitüre oder Nutella^{6,8,13} oder Honig.

- 3,70 -

Joghurt⁶ im Weckglas mit frischen Früchten^{1,6}

- 3,70 -

Schwabenglück^{1,8}

Brezel und ein Schälchen Butter

- 2,90 -

Crunchy Granola¹

Unser selbstgemachtes Granola, bestehend aus Haferflocken, Mandeln, Walnüssen, Sonnenblumenkernen, Kokosöl & Agavendicksaft.

Serviert mit frischen Früchten auf Naturjoghurt.

(Alternativ auch mit Milch oder Haferdrink erhältlich.)

- 6,90 -

Backwaren¹



Dinkel-Gersten-Brotscheibe	1,50
Drei Baguettescheiben	0,80
Mischbrotscheibe	1,00
Croissant ^{1,6,10}	2,50

Toppings



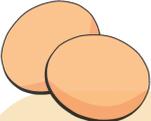
Butter ⁶ / Frischkäse ⁶	1,00
Hausgemachte Konfitüre	1,50
Nutella ^{6,8,13}	1,50
Avocadocreame	2,50
Eltinger Honig	2,00



Pancake Extra^{1,6}
(2 süße Pancakes mit frischen Früchten, Bio-Ahornsirup & Puderzucker)

4,50 €

Kleine Portion Rührei^{6,10}



Klassisches Rührei⁶ (aus 2 frischen Eiern) mit Schnittlauch garniert, dazu Baguettescheiben

- 4,50 -

zu den Eierspeisen servieren wir unseren Gästen gerne folgende Extras:

+ Feta (2,0) + getrocknete Tomaten (1,50) + frische Tomaten (1,50)

Schnittlauch for free

Unser Nachmittagsangebot

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, komm' gerne auf uns zu - wir helfen gerne weiter.

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Kuchen, Muffins, Törtchen und Co.

Das täglich wechselnde Kuchenangebot findet ihr an der Theke.



Hof-Eis

Hochwertiges Qualitätseis, hergestellt durch traditionelles Handwerk und mit den besten Zutaten aus dem Schwarzwald. Ob fruchtig, cremig, vegan, gluten- oder laktosefrei - HofEis hat für jeden Geschmack das perfekte Eis!

- 3,50 -

Süßer Flammkuchen

Der süße Flammkuchen ist ein absolutes Highlight. Auf Crème fraîche sind Apfelstücke, Rosinen und ein Hauch Zimt verteilt.

- 11,00 -



SALZIGE KÖSTLICHKEITEN

Flammkuchen

nach Griechischer Art

Der vegetarische Flammkuchen nach Griechischer Art ist ein wahres Geschmackserlebnis, inspiriert von der mediterranen Küche: Milde, grüne Peperoni und zarte Stückchen Hirtenkäse, verfeinert mit Petersilie.

- 11,00 -

nach Nordischer Art

Für Fischliebhaber ist unser maritimer Flammkuchen nach Nordischer Art mit kräftigem Wildlachs, saftigen Shrimps und erfrischendem Dill ein absolutes Genuss-Highlight.

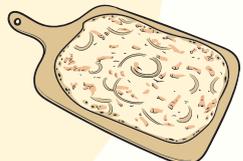
- 11,00 -

mit 7 Gemüsesorten

Der farbenfrohe Mix aus Tomaten, Rotkohl, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zucchini und SojaCreme schmeckt frisch, saftig und ist als vegane Option eine spannende Abwechslung zu den Klassikern.

- 12,90 -

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.



Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

- 1 Getreideprodukte Glutenhaltig. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut
- 2 Fisch
- 3 Krebstiere
- 4 Schwefeloxide und Sulfite
- 5 Sellerie
- 6 Milch und Lactose
- 7 Sesamsamen
- 8 Nüsse
- 9 Erdnüsse
- 10 Eier
- 11 Lupinen
- 12 Senf
- 13 Soja
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

- a. mit Farbstoff
(Farbstoffe E 100 - E 180)
- b. mit Konservierungsstoff, Nitrat, Nitritpökelsalz
(kann enthalten E 200 - E 219, E 230, E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285)
- c. mit Antioxidationsmittel
(E 310 - E321)
- d. mit Geschmacksverstärker
(E 620 - E 635)
- e. geschwefelt
(Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228)
- f. geschwärzt
(Eisensalze E 579, E585)
- g. gewachst
(Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914)
- h. mit Süßungsmittel(n)
(Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962
andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E967)
- i. mit Phosphat
(Phosphate E 338 - 341, E 450 - 452)
- j. koffeinhaltig
- k. chininhaltig

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zutatenliste

Flammkuchen & Pancakes

Flammkuchen nach Griechischer Art mit Hirtenkäse und Peperoni

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung):

Flammkuchencreme (QUARK, CRÈME FRAÎCHE, SAHNE, Salz, Pfeffer) (42 %),
Hirtenkäse (19 %) (past. KUHMLICH, Salz, Kulturen, mikrobielles Lab),
WEIZENMEHL, Wasser, Peperoni (4,5 %) (Peperoni, Wasser, Salz, Säuerungsmittel:
Citronensäure, Essigessenz, Konservierungsstoff E211, Antioxidationsmittel E223
NatriummetabiSULFIT), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker, Petersilie

Flammkuchen "nach Nordischer Art" mit Wildlachs, Shrimps & Dill

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung):

Flammkuchencreme (QUARK, CREME FRAICHE, SAHNE, Salz, Pfeffer) (42%),
WILDLACHS (16%) (Pazifik), WEIZENMEHL,
Wasser, SHRIMPS (7%) (Garnelen, Salz, Säureregulator: Natriumcitrat, Farbstoffe:
Paprikaextrakt; Betenrot), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker, Bio-Gewürzsalz, Dill

Der vegane Flammkuchen mit 7 Gemüsesorten mit Soja-Creme, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons, Frühlingszwiebeln

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung):

Pflanzliche Flammkuchencreme (Wasser, SOJA-BOHNEN*, TOFU* fermentiert,
pflanzliches Fett (ungehärtetes Kokosfett*, kaltgepresstes Leinöl*),
Verdickungsmittel Agar-Agar*, Gewürze*, Salz, Zucker*, Pfeffer*, ausgewählte
Bakterien-Kulturen) (33%), Tomaten* (8%), Zwiebeln*, Zucchini*, Paprika*,
Rotkraut*, Champignons*, Frühlingszwiebeln*, WEIZENMEHL*, Wasser,
Sonnenblumenöl*, Gewürze*, Petersilie*, Kräuter*, Salz, Zucker*, Hefe*. *aus
kontrolliert ökologischer Landwirtschaft

Flammkuchen Süß mit Creme, Apfel, Rosinen und Zimt

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung):

Flammkuchencreme (QUARK, CREME FRAICHE, SAHNE, Vanillinzucker, Zucker) (42
%), Apfelwürfel (19%) (Antioxidationsmittel: Calciumascorbat E302, Zitronensäure
E330), WEIZENMEHL, Wasser, Sultaninen (4%) (Baumwollsamensöl), Zucker, Rapsöl,
Hefe, Speisesalz, Zimt

Pancake süß

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung):

WEIZENMEHL. pflanzliches Öl (Raps). Trinkwasser. pasteurisiertes.VOLLEI. Zucker.
SÜßMOLKENPULVER. Backtriebmittel: Natriumcarbonat. Calciumphosphat. Speisesalz.
Emulgator: Sonnenblumenlecithine. Säureregulator: Citronensäure. Aroma

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche
verwendet werden.

Private Feier im Kepler's Café

DEIN EVENT IM KEPLER'S CAFÉ

Ihr plant ein besonderes Event, wie z.B. einen Geburtstagsbrunch, JGA, eine Babyshower-Party oder einen Sektempfang im Anschluss an Eure Trauung? Kommt gerne mit uns ins Gespräch, sodass wir euch eine Übersicht über unser Angebot für private Feiern zukommen lassen können.

Gruppen bis 15 Personen können wir während des laufenden Betriebes platzieren (während der Frühstückszeit mit eigenem Tischbuffet: 13,90 € Pauschale pro Person zzgl. Getränken à la carte).

Gruppen ab 15 Personen (bis max. 25 Personen bei geplantem Sitzplatz p.P. im Innenbereich) betrachten wir als geschlossene Veranstaltung.



BRUNCH-BUFFET

PRIVATES BRUNCH-BUFFET ALS GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

KALTE PLATTEN:

GEMISCHTER AUFSCHNITT- KÄSE,
FRISCHKÄSE, HARTKÄSE UND BRIE
SOWIE RÄUCHERLACHS ALS AUCH OBST &
GEMÜSESTICKS

SELBSTGEMACHTE KONFITÜRE, NUTELLA, HONIG,
BUTTER UND AVOCADOCREME
CRUNCHY GRANOLA MIT MILCH, JOGHURT & QUARK

WARME SPEISEN:

RÜHREI

(MIT SCHNITTLAUCH, GETROCKNETEN TOMATEN,
FRISCHEN TOMATEN, FETA)

WAFFELN

(MIT APFELMUS, ZIMT&ZUCKER, PUDERZUCKER,
NUTELLA UND BANANE)

GEBÄCK:

FRISCHE BRÖTCHEN & BROTAUSWAHL
BREZELN & CROISSANTS
HEFEZOPF

UND DAZU:

ORANGEN- UND MULTIVITAMINSAFT

19,90

P.P

ZZGL.

GETRÄNKE

A LA CARTE

Kepler's Café
Carl-Schmincke-Straße 54
71229 Leonberg
E-Mail: daskeplers@gmx.de