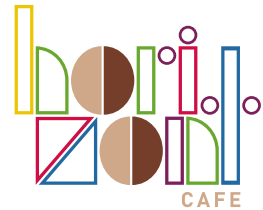




# Café Horizont

Wie auch immer Sie es nennen.  
Hier ist Zeit für den Moment.



Hier im historischen Gemäuer des Grünen Hauses neben der Villa Wetzstein, ist Raum für Begegnung und Gedanken, für Austausch und Ideen. Wir gehören zum Horizont – Hospiz- und Palliativzentrum Landkreis Konstanz.

Für Ihr leibliches Wohl gibt es aus unserer Horizont-Küche hausgebackene Kuchen und kleinere Speisen, die hier frisch und mit viel Liebe zubereitet werden.

Unsere Produkte beziehen wir bevorzugt in Bioqualität, regional und saisonal und von ausgewählten Lieferanten, denen Nachhaltigkeit und ehrlicher Handel auch am Herzen liegen und dies auch umsetzen.

Unsere Horizontkruste und das Vulkanbrot werden von der Singener Vulkan-Bäckerei Stadelhofer hergestellt. Hier wird noch traditionelles Bäckerhandwerk gelebt. Durch lange Teigführung können sich bei den Backwaren besondere Aromen entwickeln und Brot und Gebäck werden so zur Geschmacksexplosion. Unser Bio-Urdinkelmehl (Hegau-Korn) für Kuchen, Gebäck und herzhafte Backwaren, kommt von der Steigmühle Engen.

Ihr Team Café Horizont

## Allergikerhinweise

*Trotz großer Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln kann ein Übergang von Spuren (Gluten-,milch-,ei-, sellerie-,erdnuss- und nusshaltige Zutaten) nicht völlig ausgeschlossen werden.*

Unsere Produkte werden ausschließlich aus Dinkelmehl gebacken, die Bio-Eier beziehen wir vom Haslacher Hof in Tengen. Das Waldhausbier vom Fass enthält Gerste.

**Allergene:** a) Glutenhaltig, b) Krebstiere, c) Eier, Eierzeugnisse, d) Fisch, Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse, f) Soja, Sojaerzeugnisse, g) Milch, Milcherzeugnisse, h) Schalenobst (Nüsse), i) Sellerie, Sellerieerzeugnisse, j) Senf, Senferzeugnisse, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern, Kalamare), n) Schwefeldioxid, Sulfit

**Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) mit Phosphat (Stabilisatoren), 5) Geschmacksverstärker, 6) mit Süßungsmitteln, 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) chininhaltig

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen helfen unsere Mitarbeiter Ihnen gerne weiter.  
Ein Verzeichnis liegt zur Einsicht bei uns bereit.*

## Reservierungen

Sicher ist sicher: Ob für Frühstück, Feier, Meeting oder einen Plausch unter Freunden – reservieren Sie sich Ihr Plätzchen. Gerne auch telefonisch.

## Treffpunkt Horizont

Ob Familienfeier, Ausstellung oder Seminar: Treffpunkt Horizont wurde für eine breite Palette verschiedenster Veranstaltungsformen konzipiert. Und Sie können diesen Raum für Ihre Wünsche mieten – samt unserer Unterstützung bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung.

## Café Horizont

Hegaustraße 29 • 78224 Singen

Tel.: 07731 - 96 970 -799

E-Mail: mail@cafe-horizont.info

Internet: www.cafe-horizont.info

Dienstag – Samstag 9 – 18 Uhr  
(Warme Küche bis um 17 Uhr)

Jeden ersten Freitag im Monat bis 21:30 Uhr geöffnet.  
(Warme Küche bis um 20 Uhr)



# Speisekarte

## UNSERE FRÜHSTÜCKSKARTE

Gerne können Sie unsere Milchprodukte auch vegan erhalten

**Horizont süß** 6,30 €  
Drei Schreibe Dinkel-Horizontkruste  
zwei hausgemachte süße Aufstriche, Butter<sup>9</sup>

**Horizont herzhaft** 6,90 €  
Drei Scheiben Dinkel-Horizontkruste,  
zwei hausgemachte herzhaft Aufstriche  
(Kräuterquark<sup>9</sup> und Frischkäse<sup>9</sup>, getrocknete Tomate<sup>3</sup>)  
Antipasti im Glas (Oliven, Schafskäse, getrocknete Tomate<sup>3</sup>)

**Horizont fruchtig** 8,60 €  
Eine Scheibe Dinkel-Horizontkruste, ein Dinkelbrötchen  
Zwei hausgemachte süße Aufstriche, Butter<sup>9</sup>  
Obstsalat im Glas, Apfel-Birne-Mango-Saft 0,2l

**Horizont Genießer** 11,70 €  
Zwei Scheiben Horizontkruste, ein Bio-Dinkelbrötchen  
Rührei aus zwei Bio-Eiern, Kräuterquark<sup>9</sup>, Butter<sup>9</sup>  
hausgemachter süßer Aufstrich, Joghurt<sup>9</sup> mit Granola

**Empfehlung dazu:** Sekt „Glücksfeder“ trocken 0,1l 3,60 €

### Extras

Bio-Croissant (Weizen) 1,60 €  
Bio-Dinkelbrötchen 1,10 €  
Eine Scheibe Horizontkruste 0,90 €  
Süßer Karamellaufstrich mit Fleur de sel 1,60 €  
Hausgemachter süßer Frucht-Aufstrich 1,60 €  
Hausgemachter Kräuterquark 1,70 €  
Frischkäsecrémé mit getrockneten Tomaten<sup>3</sup> 1,90 €  
Bergkäse<sup>3</sup> Rohmilch 4,60 €  
Antipasti im Glas (Schafskäse, Oliven, getrocknete Tomaten<sup>3</sup>) 3,50 €  
Tomaten-Cashew Aufstrich vegan 3,10 €  
Bio Rührei zwei Eier / drei Eier (ohne Brot und Butter<sup>9</sup>) 2,90 € / 3,50 €  
Portion Schlagsahne<sup>9</sup> 0,90 €  
Schälchen Honig 0,60 €  
Obstsalat im Gläsle 2,20 €  
Naturjoghurt<sup>9</sup> im Gläsle mit Granola 2,30 €  
Naturjoghurt mit Honig 2,00 €  
Butter<sup>9</sup> 0,80 €

### Hausgemachte Müslis

Bircher Müsli (Haferflocken, Apfel, Cylon Zimt, Sahne<sup>9</sup>, Honig) 4,80 €  
Bircher Müsli vegan (Hafermilch, Honigalternative) 4,80 €  
Granola-Topping (Kokosöl, Walnuss, Cashew, Mandel) 1,20 €  
Müsli geröstet (Haferflocken, Cashew, Mandeln, Buchweizenkerne,  
Leinsamen, Alpen-Amaranth, Kokosöl)  
mit Milch<sup>9</sup> / Hafermilch 3,80 €  
mit Joghurt<sup>9</sup> / mit Obst und Joghurt 4,20 € / 5,90 €

## HERZHAFTES

Kleiner Horizontsalat 4,60 €  
Großer Horizont-Salat 8,60 €  
(Linsen, Paprika, Gurke, saisonale Salate)  
mit Antipasti (Schafskäse<sup>9</sup>, grüne Oliven, getrocknete Tomaten<sup>3</sup>) 4,00 €  
Wurstsalat 9,20 €  
Schweizer Wurstsalat<sup>2,4,j,n</sup> 9,80 €  
Hausgemachte Quiche<sup>9</sup> mit kleinem Salat 10,40 €

### Zum Salat servieren wir unser Hausdressingj und Dinkel-Horizontkruste

Frische Dinkelwaffel mit Kräuterquark<sup>9</sup> und Salatgarnitur 8,60 €  
(Karotte, Käse<sup>9</sup>, Kräuter)  
Dinkel-Waffel-Sandwich ab 8,60 € / 9,80 €  
(Salat, Karotte, Paprika, Gurke, Mozzarella,  
wahlweise mit Kräuterquark oder Baconmarmelade)  
Bio-Rührei mit frischen Kräutern  
(3 Bio-Eier mit Dinkel-Horizontkruste und Butter<sup>9</sup>) 7,50 €

### Unsere frischen Dinkel-Waffeln

Frische Dinkelwaffel Puderzucker 4,80 €  
mit hausgemachtem Kompott 1,50 €  
mit Schlagsahne 0,90 €  
mit Schokosauce 0,60 €  
mit einer Kugel Bio-Eis 1,90 €  
Frische Dinkelwaffel „All In“ 8,90 €  
(Kompott, Schlagsahne<sup>9</sup>, Bio-Schokosauce, 1 Kugel Bio-Eis)

### Unsere hausgemachten Kuchen,...

...die nicht vegan oder glutenfrei sind, werden aus dem Bio-Urkorn  
Dinkelmehl aus dem Hegau gebacken. Wir verwenden frische  
Bio-Eier vom Haslacherhof Tengen und unsere Milchprodukte  
kommen von der Schwarzwaldmilch. Unsere Kuchen werden alle  
mit Liebe gebacken.

Unsere Kuchen finden Sie in unserer Vitrine oder fragen Sie bei  
unsere Mitarbeiter\*innen.

Unsere süßen und herzhaften Brotaufstriche und Chutneys sind  
alle hausgemacht.

Von Dienstag bis Freitag haben wir ein täglich  
wechselndes Mittagsangebot – schauen Sie auf  
unsere Website, Facebook, Instagram, Kreidetafel  
oder fragen Sie unsere Mitarbeiter\*innen.



# Getränkete Karte

## UNSERE TEE-KARTE

Unsere Tees servieren wir Ihnen in einer 500 ml Kanne

### Bio-Kräutertee aus der Kräutermanufaktur BW

„Atme durch“

Krause-, Apfel-, Pfefferminze, Anisypop, Ringelblumenblüte, Malven- und Sonnenblumenblüten

3,90 €

„Spür die Sonne“

Drachenkopf, Orangenminze, Zitronenbasilikum, Erdbeer- und Himbeerblätter, Königskerzenblüten

3,90 €

„Fühle Heimat“

Zitronenmelisse, Ysop, Rosenblüten, Pfefferminze, Sonnenblumen, Malven- und Kornblüten, Verbene

3,90 €

„Lebe Wild“

Zitronenthymian, Schafgarbe, Spitzwegerich, Holunderblüten, Bärlauch, Frauenmantel, Königskerze, Malvenblüten, Dost

3,90 €

„Volle Kanne“

Zitronenverbene, Kornblumenblüten, Holunderblüten, Königskerze, Frauenmantel

3,90 €

Früchtetee vom Bodensee

(Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Lauterbach e.V.)

3,90 €

### Bio-Schwarz- und Grüntee von der Teekampagne Potsdam

Darjeeling Earl Grey FTGFOP1\*

Aromatisiert mit natureinem Bergamotte-Öl

4,30 €

Darjeeling Second Flush FTGFOP1\*

Aus zweiter Spitzenernte, kräftig im Geschmack

3,90 €

Darjeeling Gartentee Seeyok First Flush FTGFOP1\*

Stammt aus nur einem Garten, zart und blumig im Geschmack

3,90 €

Grüner Darjeeling Gartentee Tindharia FTGFOP1\*

Nicht fermentiert, im Geschmack zartbitter dabei mild und frisch

3,90 €

### \*Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

Heißgetränk „Quinger“

Quittensirup, Spicy Ginger, Zitrone, Rosmarin

3,60 €

Heißgetränk „Horizont“

Frischer Ingwer, Frische Zitrone

3,60 €

Chai Latte

Hausgemachter Gewürzsirup mit Earl Grey, Milch<sup>9</sup>

3,60 €

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Unsere Bohnen sind in Bioqualität, enthalten Koffein und sind fair gehandelt

Espresso / Macchiato<sup>9</sup>

2,10 € / 2,30 €

Espresso doppelt / Macchiato<sup>9</sup>

3,10 € / 3,40 €

Café Creme<sup>9</sup> (100 % Arabica)

2,80 €

Cappuccino<sup>9</sup>

2,90 €

Latte Macchiato/doppelt<sup>9</sup>

3,60 € / 3,90 €

Flat White<sup>9</sup>

3,60 €

Milchkaffee<sup>9</sup>

3,60 €

Bio-Getreidekaffee (koffeinfrei)

3,60 €

Moccachino weiß/Vollmilch/Zartbitter<sup>9</sup>  
(ein Espresso, Milch, Schlagsahne<sup>9</sup>)

3,80 €

Trinkschokolade weiß/Vollmilch/Zartbitter<sup>9</sup>  
(Milch, Schlagsahne<sup>9</sup>)

3,70 €

### Eisige Getränke

Eiskaffee

(Kaffee, Bio-Vanilleis<sup>9</sup>, Schlagsahne<sup>9</sup>)

6,40 €

Eisschokolade weiß/Vollmilch/Zartbitter  
(Schokoeis, Schlagsahne<sup>9</sup>)

6,20 €

Affogato al Caffé

(ein Espresso, Bio-Vanilleis<sup>9</sup>)

3,80 €

Espresso meets Tonic

(ein Espresso, Tonic Water<sup>8</sup>, Eis)

4,20 €

Iced Latte

(Espresso, Milch<sup>9</sup>, Eis)

3,60 €

Unser Bio-Eis kommt von Peppe-Gelato aus Moos.



# Getränkete

## Kaltgetränke

Randegger Gourmet still/medium 0,25l / 0,5l 2,30 € / 3,60 €  
(Ottilienquelle Randegg)

## Bio-Säfte & Schorle von der Streuobstwiese R'zell Stahringen

Apfel 0,2l 2,80 €  
Apfel-Mango-Birne 0,2l 2,80 €  
Schorle 0,2l / 0,4l 2,50 € / 3,90 €

Hollunderblütenschorle 0,2l / 0,4l 2,50 € / 3,90 €

## Brisanti

Apfel-Birne-Zitronenverbene 0,33l 3,40 €  
Apfel-Birne-Holunder 0,33l 3,40 €

## Voelkel

Bio-Zisch Rhabarber 0,33l 3,60 €

Danner Cassismanufaktur  
Johannisbeerschorle 0,2l / 0,4l 2,50 € / 3,90 €

Fritz Cola 0,33l 3,20 €

## Alkoholisches

### Bier

Waldhaus vom Fass (nicht immer) 0,3l / 0,5l 3,10 € / 4,10 €  
Waldhaus naturtrüb 0,33l 3,10 €  
Radler naturtrüb 0,3l / 0,5l 3,10 € / 3,90 €  
Waldhaus Hefe 0,5l 3,90 €  
Waldhaus Hefe (alkoholfrei) 0,5l 3,90 €  
Waldhaus naturtrüb (alkoholfrei) 0,33l 3,10 €

### Alkoholische Drinks

Gin Tonic (Gin Brennlust Wahlwies) 10,60 €  
4 cl Limestone London Dry Gin Green Edition/  
Red Edition, Tonic Water, Eis

Rosé meets Tonic 0,25l 5,90 €  
Roséwein, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin, Eis  
Mango Apfel Birne (Streuobstwiese Stahringen)

Seepiranha (Stahlinger Streuobstmosterei) 0,4l 6,80 €  
BIRNOH, Hollunderblütensirup, Zitrone, Eis, Mango-Apfel-Birnensaft

Aperol Spritz 5,90 €  
4cl Bitterorangenlikör<sup>1</sup>, Glücksfedersekt, Zitrone, Eis

Horizont-Hugo 5,90 €  
Sirup nach Saison, Glücksfedersekt, Zitrone, Eis

## Wein

### Offene Bio-Weine

### Weißwein

Villa Colori Pino Grigio Italien 0,1l / 0,2l 2,70 € / 4,90 €  
Erfrischende Aromen nach Birne und Melone, trocken

Rebstoff, Deutschland/Rheinhessen 0,1l / 0,2l 3,60 € / 6,40 €  
Weingut Keth, Cuvee Cabernet Blanc, Muscaris, frisch und knackig

### Rosé

La Musique Syrah Südfrankreich 0,1l / 0,2l 2,70 € / 4,90 €  
duftend nach roten Beeren, erfrischend

### Rotwein

Tre Piume Rosso Veneto IGT 0,1l / 0,2l 2,90 € / 5,20 €  
Italien, Veronese, Azienda Agricola Fasoli  
Cuvee aus Corvina, Cabernet Merlot, aromatisch und weich

### Weinschorle

Bio-Rosé/Weiß 0,25l 3,80 €

### Sekt aus der Weinmanufaktur Gengenbach

Glücksfedersekt Cuvee, trocken 0,1l / 0,75l 3,60 € / 19,50 €

### Brände von Andrea Koch aus der Brennlust Wahlwies

RubINETTE/Gravensteiner/Williams/Zibate 2cl 4,70 €  
Himbeere/Mirabelle

Sollte dein Lieblingsgetränk oder Essen mal ausverkauft sein, hab Verständnis, denn wir backen und kochen frisch für euch und vermeiden dadurch das Wegwerfen von Lebensmitteln.