

Speisekarte

Frühstückskarte

Horizont süß 6,10 €
Drei Scheiben Horizontkruste, zwei hausgemachte süße Aufstriche nach Saison, Butter^g

Horizont herzhaft 6,40 €
Drei Scheiben Horizontkruste, zwei hausgemachte herzhaftere Aufstriche (Kräuterquark und Frischkäse mit getrockneten Tomaten)^g, Antipasti im Glas^g

Horizont fruchtig 8,40 €
Eine Scheibe Horizontkruste, Dinkelbrötchen, zwei hausgemachte süße Aufstriche nach Saison, Butter^g, Obstsalat im Glas, Apfel-Birne-Mango-Saft 0,2l

Genießer-Frühstück 11,70 €
Zwei Scheiben Horizontkruste, Dinkelbrötchen, Rührei (zwei Bio-Eier), Kräuterquark^g, hausgemachter süßer Aufstrich, Joghurt mit Granola^{g,h}, Butter^g

Dazu empfehlen wir unseren Haussekt aus dem südlichen Schwarzwald: Glücksfedersekt 0,1l 3,50 €

Herzhaftes

Kleiner Horizont-Salat^{3,j,n} 4,60 €

Hausgemachte Quiche mit Salatgarnitur^{c,g} 10,40 €

Wurstsalat mit Brot^{1,3,8,j,n} 9,20 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot^{1,3,8,g,j,n} 9,90 €

Herzhafte frische Waffel 7,60 €
Karotte^g, Käse^g, Kräuter, hausgemachter Kräuterquark^g

Rührei aus drei Bio-Eiern 7,50 €
mit frischen Kräutern, Horizontkruste, Butter^g

Gegrilltes Vulkanbrot 8,50 €
Frischkäse mit getrockneten Tomaten^g, Mozzarella^g, Rucola und hausgemachtem Traubenchutney

Horizont - Bowl

Dazu servieren wir Brot

Linsensalat und Salate der Saison 8,60 €
mit Schafskäse^g, Oliven, getrocknete Tomaten 11,80 €

Extras

Croissant (Weizen) 1,60 €

Dinkelbrötchen 1,10 €

Zwei Scheiben Horizontkruste 1,30 €

Antipasti im Glas^g 3,10 €

Hausgemachter Kräuterquark^g im Schälchen 1,10 €

Portion Schlagsahne^g 0,60 €

Süßes

Frische hausgemachte Dinkelwaffeln
Puderzucker 4,80 €
Schlagsahne^g und Blütenzucker 5,40 €
Hausgemachtes Kompott 5,60 €

Croissant (Weizen) 3,40 €
mit hausgemachtem süßen Aufstrich und Butter^g

Bircher Müsli

Klassisch: Haferflocken, Äpfel, Honig, Sahne^g 4,80 €
mit Granola-Topping (Walnuss, Cashew, Mandel)^h 5,30 €
Auch als vegane Variante mit Hafermilch und Honigalternative erhältlich 4,80 €

Obstsalat im Glas 1,90 €

Joghurt mit Granola 2,30 €
Naturjoghurt^g mit gerösteten Haferflocken, Cashews, Mandeln und Walnüssen^h

Joghurt^g mit Honig 1,50 €

Unsere aktuellen Tagesgerichte und Suppen finden Sie auf unserem Kreideboard hinter der Theke. Unsere Kuchenauswahl können Sie in der Kuchenvitrine einsehen.



Café Horizont

Hegaustraße 29 • 78224 Singen

Tel.: 07731 - 96 970 -799

E-Mail: mail@cafe-horizont.info

Internet: www.cafe-horizont.info

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag 9 – 18 Uhr



Treffpunkt Horizont

Hegaustraße 29 • 78224 Singen

Tel.: 07731 - 96 970 -790

E-Mail: mail@treffpunkt-horizont.info

Internet: www.treffpunkt-horizont.info



Trauerort Horizont

Hegaustraße 29 • 78224 Singen

Tel.: 07731 - 96 970 -790

E-Mail: mail@trauerort-horizont.info

Internet: www.horizont-hospizzentrum.de

Allergikerhinweise

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, Sulfid

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.

Anregungen & Tipps

Wir sind noch jung und wollen wachsen – gerne mit Ihren Tipps. Werfen Sie einfach Ihre Anregungen in unsere Wunsch-Box auf der Theke. Wir sind gespannt!

Stöbern im Mini-Shop

Hier finden Sie eine feine Auswahl an Produkten. Und natürlich gibt es hier auch den „Guten Schluck“, unseren Horizontwein. Mit dem Kauf jeder Flasche unterstützen Sie die Arbeit von Horizont.

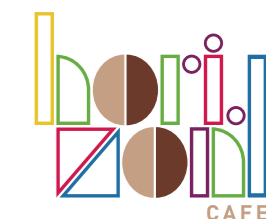
Wer wir sind

Horizont ist das ökumenische Hospiz- und Palliativzentrum in Singen für den Landkreis Konstanz. Wir geben Halt, Rat und Unterstützung rund um die Themen Sterben, Tod und Trauer. Vor allem aber schaffen wir Orte und Rahmenbedingungen, die sterbenden Menschen ein möglichst würdevolles Leben bis zuletzt ermöglichen.



Café Horizont

Der Wohlfühlort im Herzen der Stadt.





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.

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 oder von ausgewählten Lieferanten, denen Nachhaltigkeit und ehrlicher Handel auch am Herzen liegen und dies auch umsetzen.

Unsere Horizontkruste, das Vulkanbrot und die Gipfel 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.

Ihr Team Café Horizont



Getränkerte

Kaffee-Spezialitäten

Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Café Crème	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,30 €
Latte Macchiato	3,40 €
Flat White	3,40 €
Doppelter Espresso, aufgeschäumte Milch	
Mochaccino	3,40 €
Espresso, Milch, Trinkschokolade, Schlagsahne	
Weiß, Vollmilch oder Zartbitter	
Feine Trinkschokolade	3,50 €
Milch, Schlagsahne	
Weiß, Vollmilch oder Zartbitter	

Eisige Sommergetränke von Mai bis Oktober

Unser Bioland-Eis beziehen wir von Peppe Gelato aus Moos

Eiskaffee	6,40 €
Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne	
Eisschokolade	6,20 €
Trinkschokolade, Schokoeis, Schlagsahne	
Affogato al Caffè	3,50 €
Espresso, Vanilleeis	

Unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch ohne Aufpreis mit Hafermilch oder laktosefreier Milch, sowie entkoffeiniert aus der frisch gemahlene Bohne.

Einige unserer Köstlichkeiten können Sie bei uns erwerben – schauen Sie doch in unser Produktregal

Tee-Spezialitäten

Unsere Tees erhalten Sie in einer 500 ml Teekanne

Bio Schwarz- und Grüntee

Unsere biozertifizierten Schwarztees und Grüntees beziehen wir von der Teekampagne Potsdam

Darjeeling Earl Grey FTGFOP1*	4,30 €
Aromatisiert mit natureinem Bergamotte-Öl	
Darjeeling Second Flush FTGFOP1*	3,90 €
Aus zweiter Spitzenernte, kräftig im Geschmack	
Darjeeling Gartentee Seeyok First Flush FTGFOP1*	3,90 €
Stammt aus nur einem Garten, zart und blumig im Geschmack	
Grüner Darjeeling Gartentee Tindharia FTGFOP1*	3,90 €
Nicht fermentiert, der Geschmack ist zartbitter dabei mild & frisch	

Bio Kräutertee

Unsere Bio-Kräutertees beziehen wir von der Kräutermanufaktur Schwanau-Ottenheim

„Atme durch“	3,90 €
Krauseminze, Apfelmintze, Pfefferminze, Anisypop, Ringelblumenblüte, Malvenblüten, Sonnenblumenblüten	
„Spür die Sonne“	3,90 €
Drachenkopf, Orangenminze, Zitronenbasilikum, Erdbeerblätter, Himbeerblätter, Königskerzenblüten	
„Fühle Heimat“	3,90 €
Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Rosenblüten, Ysop, Sonnenblumenblüten, Malvenblüten, Kornblüten, Apfelmintze	

Heißgetränk „Horizont“	3,50 €
Frischer Ingwer, frische Zitrone	

*Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

Getränkerte

Kaltgetränke

Randegger Gourmet 0,25 l / 0,5 l	2,10 € / 3,40 €
still, medium, classic	

Säfte & Schorle Bio Streuobstwiese Stahringen

Apfel 0,2 l	2,50 €
Apfel-Mango-Birne 0,2 l	2,50 €
Schorle 0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 3,20 €

Brisanti

Apfel / Birne / Zitronenverbene 0,33 l	2,90 €
Apfel / Birne / Holunder 0,33 l	2,90 €

Auer Schorle

Rhabarber 0,33 l	2,90 €
------------------	--------

Danner Cassismanufaktur

Johannisbeerschorle 0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 3,20 €
-----------------------------------	-----------------

Afri Cola

Afri Cola 0,33 l ^{1,3}	2,90 €
Afri Cola ohne Zucker 0,33 l ^{1,2,3}	2,90 €

Bier

Bier vom Fass

Waldhaus naturtrüb 0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,60 €
Radler 0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,60 €

Aus der Flasche

Waldhaus Hefe 0,5 l	3,60 €
Waldhaus Hefe Freibier 0,5 l	3,60 €
Waldhaus Pils Freibier 0,33 l	2,80 €

Brände

Unsere Brände und unseren Gin beziehen wir bei Brennluft in Wahlwies

Williams Christ/Mirabelle/Himbeere/RubINETTE 2cl	4,70 €
Zibate 2cl	4,90 €

Wein

Offene Weine

Weingut Engelhof Hohentengen	
Gutedel trocken 0,25 l	5,20 €
Spätburgunder rosé feinherb 0,25 l	5,20 €

Bio-Weine (in der 0,25 l Karaffe)

Weißwein

Rebstoff trocken	6,70 €
aus Deutschland/Rheinessen vom Weingut Keth	
Cuvee aus Cabernet Blanc und Muscaris; frisch und knackig	

Rotwein

Tre Piume Rosso Veneto IGT	5,50 €
aus Italien/Veronese von Azienda Agricola Fasoli	
Cuvee aus Corvina, Cabernet, Merlot	
weich, aromatisch und sanft wie eine Feder	

Finca Enguera Crianza	6,30 €
aus Spanien/Valencia von Bodegas Enguera; Tempranillo, Monastrell	
dezent Würze und Frucht, elegante Reife im Holz	

Weinschorle

Rosé oder Weiß 0,25 l	3,50 €
-----------------------	--------

Sekt

Glücksfedersekt trocken, Weinmanufaktur Gengenbach	
Glas 0,1 l	3,50 €
Flasche 0,75 l	19,50 €

Alkoholische Drinks

Limestone London Dry Gin Green Edition	4,50 €
fruchtige Limetten, duftende Rosen, würziger Wacholder	
Limestone London Dry Gin Red Edition	4,50 €
erfrischende Zitrone, Zimt, Sternanis, Tonkabohne	
Gin Tonic	10,60 €
4 cl Limestone London Dry Gin Green/Red Edition, Thomas Henry Tonic	
Aperol Spritz	5,90 €