



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 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. Unseren Joghurt beziehen wir vom Brennesselhof Eigeltingen.

Ihr Team Café Horizont



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 herzhaft aufstriche (Kräuterquark und Frischkäse mit getrockneten Tomaten)^g, Antipasti im Glas^{3,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

Alle unsere Salate enthalten unser hausgemachtes Horizont-Dressing^{3,j,n}

Kleiner Horizont-Salat^{i,n} 4,60 €

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

Wurstsalat mit Brot^{2,4,j,n} 9,20 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot^{2,4,g,j,n} 9,90 €

Herzhaft frische Dinkelwaffel 7,60 €

Karotte, 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 Tomaten³, Mozzarella^g, Rucola und hausgemachtem Chutney

Horizont –Bowl

Dazu servieren wir Brot

Linsensalat, Cous Cous (Weizen) und Salate der Saison 8,60 €

mit Schafskäse^g, Oliven, getrocknete Tomaten³ 11,80 €

Extras

Bio-Croissant (Weizen) 1,60 €

Dinkelbrötchen 1,10 €

Eine Scheibe Horizontkruste 0,70 €

Antipasti im Glas^{3,g} 3,10 €

Hausgemachter Kräuterquark^g im Schälchen 1,10 €

Hausgemachter süßer Aufstrich 1,10 €

Frischkäse getrocknete Tomate³, Thymian 1,60 €

Butter^g 0,50 €

Portion Schlagsahne^g 0,60 €

Süßes

Frische Dinkelwaffel mit Puderzucker 4,80 €

Schlagsahne^g 0,60 €

Bio-Schokosauce (vegan) 0,60 €

Hausgemachtes Kompott 1,50 €

Eine Kugel Eis^g 1,90 €

Schlagsahne^g, Bio-Schokosauce (vegan), hausgemachtes Kompott und eine Kugel Eis^g 8,90 €

Bircher Müsli

Haferflocken, Apfel, Honig, Cylon-Zimt, Sahne^g 4,80 €

Vegan – mit Hafermilch und Honigalternative 4,80 €

mit Granola-Topping (Kokosöl, Walnuss, Cashew, Mandel) 5,30 €

Müsli geröstet

Haferflocken, Cashew, Mandel, Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Alpenamaranth und Goldleinsamen mit Milch^g 3,80 €

mit Demeter-Naturjoghurt^g 4,20 €

mit Demeter-Naturjoghurt^g und Obst 5,80 €

Kleine Portion Obstsalat im Glas 1,90 €

Kleine Portion Joghurt mit Granola im Glas 2,30 €

Naturjoghurt^g mit gerösteten Haferflocken, Cashews, Mandeln und Walnüssen

Joghurt^g mit Honig oder Honigalternative 1,50 €

Unsere aktuellen Tagesgerichte und andere Angebote finden Sie auf unserem Kreideboard hinter der Theke und auf den Tafeln. Unsere Kuchenauswahl können Sie in der Kuchenvitrine einsehen.

Getränkekarte

Kaffee-Spezialitäten

Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	3,40 €
Espresso Macchiato ^g	2,10 €
Espresso Macchiato ^g mit doppeltem Espresso ^g	3,80 €
Café Crème ^g	2,60 €
Cappuccino ^g	2,90 €
Milchkaffee ^g	3,30 €
Latte Macchiato ^g	3,40 €
Flat White	3,40 €
Doppelter Espresso, aufgeschäumte Milch ^g	
Mochaccino	3,40 €
Espresso, Milch ^g , Schlagsahne ^g , Trinkschokolade in weiß, Vollmilch oder Zartbitter	
Feine Trinkschokolade	3,50 €
Milch ^g , Schlagsahne ^g in weiß, Vollmilch oder Zartbitter	
Eisige Getränke	
Unser Bioland-Eis beziehen wir von Peppe Gelato aus Moos	
Eiskaffee	6,40 €
Kaffee, Vanilleis ^g , Schlagsahne ^g	
Eisschokolade	6,20 €
Trinkschokolade, Schokoeis ^g , Schlagsahne ^g	
Affogato al Caffè	3,50 €
Espresso, Vanilleis ^g	
Espresso meets Tonic	
Espresso, Thomas Henry Tonic ^g , Eis	3,80 €

Unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch ohne Aufpreis mit Hafermilch oder laktosefreier Milch.

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

*Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

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

Getränkekarte

Kaltgetränke

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

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 €

Voelkel

Bio-Zisch Rhabarber 0,33 l 3,60 €

Bio-Zisch Guarana Cola 0,33 l 3,60 €

Danner Cassismanufaktur

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

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 Brennlust in Wahlwies

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

Zibate 2 cl 4,90 €

Wein

Offene Bio-Weine

Weißwein

Villa Colori Pinot Grigio Italien, erfrischende 0,1 l 2,70 €

Aromen nach Birne und Melone 0,2 l 4,90 €

Bio-Weine

Rebstoff trocken 0,1 l 3,60 €

Deutschland/Rheinessen vom Weingut Keth 0,2 l 6,40 €

Cuvee aus Cabernet Blanc und Muscaris; frisch und knackig

Rosé

La Musique Syrah rosé Südfrankreich, duftend 0,1 l 2,70 €

nach roten Beeren, erfrischend 0,2 l 4,90 €

Rotwein

Tre Piume Rosso Veneto IGT Italien/Veronese 0,1 l 2,90 €

von Azienda Agricola Fasoli Cuvee aus Corvina, Cabernet, 0,2 l 5,20 €

Merlot weich, aromatisch und sanft wie eine Feder

Weinschorle

Bio-Rosé oder Bio-Weißwein 0,25 l 3,80 €

Sekt

Glücksfedersekt trocken Weinmanufaktur Gengenbach

Glas 0,1 l 3,50 €

Flasche 0,75 l 19,50 €

Alkoholische Drinks

Gin Tonic⁸ 10,60 €

4 cl Limestone London Dry Gin Green/Red Edition, Thomas Henry Tonic

Aperol Spritz 5,90 €

Aperol¹, Glücksfedersekt, Mineralwasser, Eis

Sommerschorle

Roséwein, Thomas Henry Tonic Water⁸, Eis 5,90 €

Hugo

Holunderblütensirup, Glücksfedersekt, Eis 5,90 €



Café Horizont

Hegastraße 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

Hegastraße 29 • 78224 Singen

Tel.: 07731 - 96 970 -790

E-Mail: mail@treffpunkt-horizont.info

Internet: www.treffpunkt-horizont.info



Trauerort Horizont

Hegastraße 29 • 78224 Singen

Tel.: 07731 - 96 970 -790

E-Mail: mail@trauerort-horizont.info

Internet: www.horizont-hospizzentrum.de

Reservierungen

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

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.

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.

Wer wir sind

Unser Café Horizont gehört zum ökumenischen Hospiz- und Palliativzentrum Horizont. 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.

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.