

# Schön, dass du da bist!

## TAMMYS CAFÉ

Unser inhabergeführtes Café verwöhnt dich mit Köstlichkeiten und Produkten direkt aus der Region. Frühstück gibt es von schnell und leicht bis intensiv und üppig. Die handgemachten Marmeladen zaubern Dir morgens ein süßes Lächeln auf die Lippen und die Brotspezialitäten machen einfach Lust auf mehr.

Für anspruchsvollsten Kaffeegenuss sorgt unsere original italienische Siebträgermaschine, die dir schon morgens gute Laune mit Milchschaum-Kunst und vollem Kaffeearoma verspricht. Die Bohnen stammen aus dem fairen Direkt-Trade-Handel und werden von einem regionalen Kaffeeröster aus Echterdingen mit viel Fingerspitzengefühl für Kaffeegeschmack geröstet.

Unsere Kuchentheke glänzt mit Verführungen jeglicher Art: von sahnig bis fruchtig oder gerührt, hier sind täglich alle süßen Variationen, hergestellt aus regionalen Zutaten, vertreten.

Pesto, leckere Suppen, knackige Salate, und Snacks machen das kulinarische Leben tagsüber bunt und kostbar.

Gerne bedienen wir Dich an unserer Theke. Speisen, die eine Zubereitungszeit benötigen, bringen wir Dir an den Tisch.

Wir wünschen euch viel Spaß und eine schöne Zeit bei uns.

Euer

Tammys Café Team

## **Frühstück bei TAMMY \* Genieß unser Frühstück den ganzen Tag**

**Leckerer Porridge** € 4,90  
Apfel & Zimt, Schoko & Banane oder Beere

**Start in den Tag** € 8,50  
Marmelade und Schokocreme, ein Glas frischen Orangensaft, Butter, 1 Scheibe frisches Natursauerteigbrot | gekochtes Ei, 1 Tasse Kaffee

**Herzhaftes Frühstück** € 12,50  
Käse, Tomate Mozzarella mit Pesto, Butter, 2 Scheiben frisches Natursauerteigbrot und Rührei

**Fluffiges Rührei mit 1 Scheibe frisches Natursauerteigbrot**  
€ 4,90

mit Salz, Pfeffer und Muskat **e**

mit Zwiebel, Röstzwiebel und Käse **e, b**

mit Röstzwiebel, Bacon und Petersilie **e, 2, 3, 4**

Rührei mit Getrocknete Tomaten, Käse und Kräuter **e, b**

**Quark mit Früchten, im Glas**

Jeden Tag, für dich frisch zubereitet, ganz nach deinem Geschmack

€ 3,50

### **Kalte belegte Natursauerteigbrote**

Ziegenkäse, Birne & Honig, Walnüsse **b, c** € 6,50

Räuchertofu, Rucola, Gewürzgurke, Tomaten  
Pesto

€ 6,50

### **Warme belegte Natursauerteigbrote**

Gegrilltes Brot mit Tomate, Mozzarella mit  
Basilikum Pesto **b**

€ 6,50

Gegrilltes Brot mit Schinken & Käse, getrocknete Tomaten, Salat **b, 2, 3, 4**  
€ 6,50

### **TAMMYS Salate**

€ 6,50

Jeden Tag verschiedene frische Salate aus Tammys Salatbar, mit leckerem  
Dressing aus Emils Bio Manufaktur und dazu 1 Scheibe Bio Natursauerteigbrot

### **TAMMYS Suppe**

€ 4,50

Cremige Tomatensuppe

Kürbis – Karottensuppe

€ 4,50

## TAMMYS Kaffeespezialitäten von BlackBird Coffee

Espresso	€ 2,20	
Doppelter Espresso	€ 3,20	
Cappuccino, klein <b>b</b>	€ 3,50	
Cappuccino, gross <b>b</b>	€ 4,20	
Latte Macchiato <b>b</b>	€ 4,20	
Milchkaffee <b>b</b>		€ 4,20
Café Americano	€ 3,00	
Flat White	€ 3,80	
Filterkaffee	€ 2,80	
Koffeinfreier Kaffee	€ 2,80	

## TAMMYS Tee von Eilles

### EARL GREY PREMIUM BLATT € 3,50

Schwarzer Tee aromatisiert, eine elegante Blattmischung aus Darjeeling und Assam Tee wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte. Der beliebte Klassiker ist ein charaktvoller Genuss zu jeder Tageszeit und liebt einen Hauch Zucker.

3 Minuten 100°C

### Sommerbeere € 3,50

Früchtetee aromatisiert mit Himbeer-Erdbeer Sahnegeschmack. Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskus, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit lieblichem Himbeer-Erdbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!

5 – 10 Minuten 100°C

**Rooibos Vanilla**

€ 3,50

Kräutertee aromatisiert südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit köstlichen Vanillestückchen und feinem Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und ist koffeinfrei. Einfach lecker!

5 – 10 Minuten 100°C

**Kräutergarten**

€ 3,50

Naturbelassene Kräutermischung aus südafrikanischem Rooibos, Zitronengras, Minze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille. Ein reiner und erfrischender Genuss zugleich.

5 – 10 Minuten 100°C

**Pfefferminze**

€ 3,50

Besonders aromatisch sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein erfrischender Genuss zum Durchatmen.

5 – 10 Minuten 100°C

**Grüntee Asia Blatt**

€ 3,50

Unfermentierter Spitzentee aus Mittelasien, mit sympathisch-weicher, zartsüßer, angenehm herber Geschmacksnote und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Versuchen Sie ihn pur, nach kurzer Ziehzeit, für einen anregenden Genuss.

2 – 3 Minuten 80°C

### **Assam Spezial Broken**

€ 3,50

Schwarzer Tee 2,5g

Kräftiger Edeltée aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra-Flusses. Seine gehaltvolle, würzig-malzige Geschmacksnote und kupferrote Tassenfarbe lieben die Zugabe von frischer Milch/Sahne und Zucker/Kandis.

3 – 4 Minuten 100°C

### **Kakao – wie ihn TAMMY liebt**

€ 3,70

Caotina Blanc **b**

Caotina Noir **b**

Caotina Vollmilch **b**

**...gerne bereiten wir die Getränke auch mit Laktose freier Milch, Hafer- oder Sojamilch zu...**

**Aus TAMMYS Kuchentheke**

**\*WIR HABEN SELBSTBEDIENUNG\***

Eine feine Auswahl an täglich frisch gebackenen Kuchen, Cupcakes und Torten finden Sie bei uns in der Theke.

\*Achte auf unser tägliches Angebot im Kuchentresen\*

### **Kaltgetränke alkoholfrei**

Stuggi Saft Schorle

Johannisbeere, Quitte

Rhabarber, oder Löwenzahn 0,33l € 3,20

Coca Cola 0,33l € 3,50

Cola Zero 0,33l € 3,50

Wasser Teinacher still 0,25l € 2,60

Wasser Teinacher Still 0,75l € 4,60

Wasser Teinacher medium 0,25l € 2,60

Wasser Teinacher medium 0,75l € 4,60

### **Säfte**

Frisch gepresster Orangensaft 0,20l € 3,60

### **Flaschenbier**

Schwabenbräu Das Echte Märzen 0,50l € 3,80

Schwabenbräu Natur-Radler 0,33l € 3,20

Dinkelacker CD Pils Alkoholfrei 0,33l € 3,20

### **Wein & Sekt**

Prosecco Cecilia Beretta 0,10l € 4,50

Rotwein Primitivo Salento 0,20l € 5,50

Weißwein Grauburgunder 0,20l € 5,50

Weinschorle 0,20l € 3,60

Aperol Spritz € 5,90

\*WIR HABEN SELBSTBEDIENUNG\*

Hugo

€ 5,90

### KLEINE KAFFEEKUNDE:

**BlackBird Coffee** ist eine Spezialitäten-Kaffeerösterei aus Echterdingen mit besonderem Fokus auf Fairness und Transparenz.

Die Zeitung „Geheimtipp Stuttgart“ schreibt: Mario Vogel ist der Gründer des Start-Ups BlackBird Coffee. Seit mehreren Jahren beschäftigen sich er und seine Lebensgefährtin intensiv mit dem Thema Kaffee. Was die Beiden am meisten begeistert? Die Vielfalt. Und dass sie auch selbst für die Qualität des Produkts verantwortlich sind. Schließlich rösten sie selbst und stellen so ganz unterschiedliche Aromen her. Die Vorteile hierfür liegen auf der Hand: In der Großindustrie werden Rösttemperaturen von bis zu 650 °C erreicht. Bei der Langzeit-Trommelröstung, die die Beiden durchführen, gibt's maximal 210° C. Und auch die Dauer ist unterschiedlich: In der Industrie wird ungefähr vier Minuten geröstet – bei BlackBird Coffee zwischen 15 und 20 Minuten. Klar, dass das Geschmack macht. Ein weiteres Plus ist, dass der Kaffee so viel besser verträglich ist: Bei der Langzeitröstung wird nämlich die magenreizende Chlorogensäure abgebaut.

Vor dem Rösten braucht man aber natürlich erst mal den Rohkaffee. Der ist am besten fair trade. Denkt man. Bei BlackBird Coffee ist er sogar direct trade und das ist ganz besonders. Man kennt die Lieferanten persönlich und braucht keine Zwischenhändler. So kostet das Produkt zwar ein bisschen mehr, aber die Qualität macht das wieder wett. „Von meinem Kaffee sollen alle profitieren“, sagt Mario. Nicht nur wir profitieren also vom feinen Geschmack, auch die Kaffeeproduzenten

\*WIR HABEN SELBSTBEDIENUNG\*



profitieren von der Zusammenarbeit mit BlackBird Coffee. Schließlich werden langfristige Partnerschaften angestrebt, die einen hohen Austausch zwischen Kaffeebauern und Kaffeeröstern erfordern. Nur so wird die Handelskette wirklich transparent und man kann nachvollziehen, woher der Kaffee, den man ja so gerne und selbstverständlich trinkt, überhaupt kommt. Und beim Nippen am morgendlichen Cappuccino freut sich nicht nur die Seele, sondern auch das Herz, denn man tut nicht nur sich selbst was Gutes, sondern auch anderen.

Der Preis liegt oberhalb des Fair-Trade-Preises; über den Weltmarktpreis müssen wir gar nicht sprechen. Dadurch verbessern sich die Lebensbedingungen für die Kaffeebauern und deren Familien. Das ist bei fair trade nicht so: Langfristig hat diese Form keinen positiven Effekt auf die Umstände der Kaffeebauern. Durch die hohen Kosten, die die Zertifizierungen verlangen, bleibt ihnen kein Vorteil. Bei direct trade hingegen gibt es keine Zertifizierungen und keine Labels. Der Gewinn bleibt dort, wo er hingehört: bei den Menschen, die in aufwendiger Arbeit die besonderen Bohnen für uns ernten.

### **\*PedraDourada:\***

Der Kaffee „PedraDourada“, den wir in Tammys Café anbieten, stammt aus Brasilien, genauer gesagt von den beiden Brüdern Ednilson und Alves Dutra von der „Fazendas Dutra“. Sie gehört zu einen der besten Kaffeeplantagen in ganz Brasilien. Die bereits in den 50er Jahren erworbene Farm wird seit 1999 von den beiden Brüdern geführt. Sie übernahmen damit die Verantwortung des Familienerbes. Die Anbaufläche hat sich von 300 Hektar auf circa 1000 Hektar Fläche ausgeweitet. 650 Hektar werden rein für den Anbau von sogenannten Parzellenkaffees genutzt. Diese Kaffees überzeugen durch höchste Qualität. Die Farm wurde bereits mehrfach für Ihre Spezialitätenkaffees ausgezeichnet.

Bei „PedraDourada“ handelt es sich um die Varietät Mundo Novo (dt. neue Welt), eine Kreuzung aus den zwei ältesten bzw. größten Linien der Gattung Arabica, den Varietäten "Bourbon" und "Tipica". Das Anbauggebiet liegt auf 1200 Meter. Das Besondere an diesem Kaffee ist die Spätlese. Er wurde später als gewöhnlich geerntet wodurch ein besonders hoher Zuckergehalt entstand.

Wir fühlen uns eng mit den beiden Röstern Mario und Jasmina verbunden und freuen uns, dass sie extra für Tammys Café eine spezielle Röstung entwickelt haben, die es nur bei uns zu kaufen gibt. Die Beiden sind wundervolle Menschen und haben uns mit viel Sachverstand und Liebe zu Ihrem Produkt unterstützt.

### **WOHER KOMMT UNSER TEE?**

EILLES TEE stammt aus den besten Teegärten der Welt. Die Auswahl ist groß, denn in mehr als 40 Ländern wird Tee geerntet.

EILLES TEE legt großen Wert auf eine hohe Qualität Tees. Deshalb kümmern sie sich auch um einen fairen und ökologischen Anbau.

### **BÄCKER BAIER**

Gutes Brot, natürlich, ehrlich und rein gebacken, ist für die meisten Genießer etwas ganz besonderes. Seit über 180 Jahren werden in Herrenberg beim Bäcker Baier solch feine Backwaren gefertigt.

Beim Bäcker Baier beginnt die Qualität seiner Backwaren bereits auf dem Acker. So kommt das gesamte Getreide von einem der ältesten Demeter Bauernhöfe Baden-Württembergs, vom Schönberghof aus Rosenfeld. Dort bestellt Manfred Kränzler seine Felder mit der gleichen Leidenschaft, wie beim Bäcker Baier gebacken wird. Jedes der Brote hat einen ganz besonderen Charakter, geprägt vom eigenen Sauerteig, langen Fermentationszeiten und den Überlieferten Rezepturen. So wird beim Bäcker Baier die Tradition bewahrt und das Handwerk mit Innovation und Stolz gelebt.

## STUGGI Saftschorle, eine Liebeserklärung an Stuttgart

Eine Saftschorle, kaltgepresst aus hochwertigen Früchten, Gemüse und Kräutern. STUGGI Schorle wird in regional bedeutsamen Fruchtsaftkellereien produziert und beinhaltet heimische Direktsäfte.

Geheimtipp Stuttgart schreibt: Der 29-jährige Schwabe Christoph kommt ursprünglich aus dem Remstal und wohnt seit einigen Jahren in Stuttgart-Münster, wo er mittlerweile vom Getränkeverkauf leben kann. Inspiriert durch seinen Großvater, der sein Herz an die Landwirtschaft verloren hat, kam auch Christoph auf den Geschmack der Fruchtsaftkellerei. Mit nur 20 Jahren war er an neuen Produktkonzepten interessiert und verkaufte seinen eigenen Eistee.

Wie der Name, Stuggi Schorle, schon sagt, geht es Christoph bei seiner Kreation in erster Linie um regionale Tradition und Qualität. Das Schwabenland ist für ihn nicht nur Heimat, sondern auch Absatzmarkt. Obwohl der Jungunternehmer bereits die Möglichkeit hat, seine Schorle auch in anderen Städten zu verkaufen, konzentriert er sich erst einmal auf die Region. „Mal schauen, was sonst noch kommt“, sagt er gelassen und lässt die Expansion der Stuggi Schorle noch offen.

**Heimische Säfte aus hochwertigen Früchten, Gemüse und Kräutern – das ist das Credo der Stuggi Schorle.**

Es gibt sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen, bisher **Apfel, Quitte, Rhabarber, Johannisbeere und sogar Löwenzahn**. Produziert wird das Getränk nur in lokalen Fruchtsaftkellereien rund um Stuttgart.

## SALATSOSSEN von Emils Bio-Manufaktur

**Das Emils Reinheitsgebot: Konsequenz nur drin, was man von zu Hause kennt.**

Bio erlaubt 47 Zusatzstoffe. Emils verwenden: Null.

Emils entscheidet nicht darüber, ob es „natürliche“ oder „unbedenkliche“ Zusatzstoffe gibt. Emils verwendet einfach gar keine. Weder Verdickungsmittel, noch Citronensäure, noch Hefeextrakt. Und auch keinen Zucker. Gut für Feinschmecker und alle Menschen, die sich gesund ernähren wollen – gerade bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten.

## **CUPCAKES**

Ein regionales Produkt, liebevoll und kreativ von Tihana frisch gebacken. Tihana ist die Backfee von Cupcakes & Bagels und beliefert Tammys Café mit diesen leckeren Cupcakes. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Tihana die stets neue Kreationen liefert und deren Produkte auf der Zunge vergehen.

### **Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder sonstige gesundheitliche Gründe**

Du benötigst detaillierte Informationen zu unseren Produkten – sprich uns gerne an

#### **Allergene**

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Milch und Milchprodukte
- c Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie)
- d Erdnüsse
- e Eier
- f Krebstiere
- g Fisch
- h Soja
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere

Die ausgegebenen Speisen Können Spuren von Nüssen oder Glutenhaltigen Getreide erhalten.

### **Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. enthält eine Phenylalaninquelle
7. Gewachst
8. mit Taurin
9. mit Milcheiweiß
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. mit Süßungsmittel
13. mit Schwärzungsmittel
14. mit Phosphat