



5 SENSES

COFFEE ROASTERS

5 Senses Coffee. Für alle Sinne.

Verantwortung.

Liebe zum Detail.

Genuss.

Freude.

Kreativität.

Dynamik.

Fairness.

Gemütlichkeit.

Handgemachtes.

Freundlichkeit.

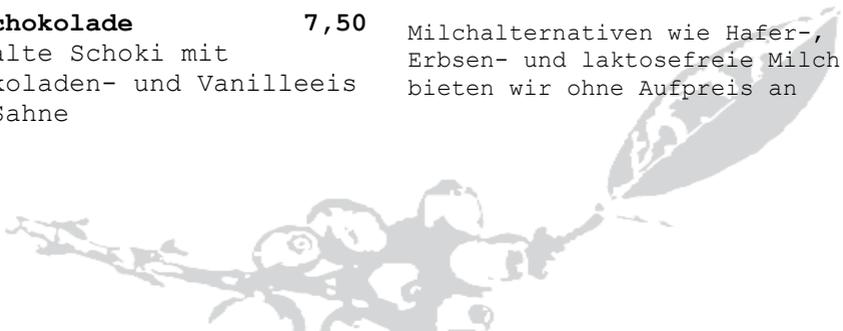
Gefühl.



Getränkeauswahl

Sommer Specials

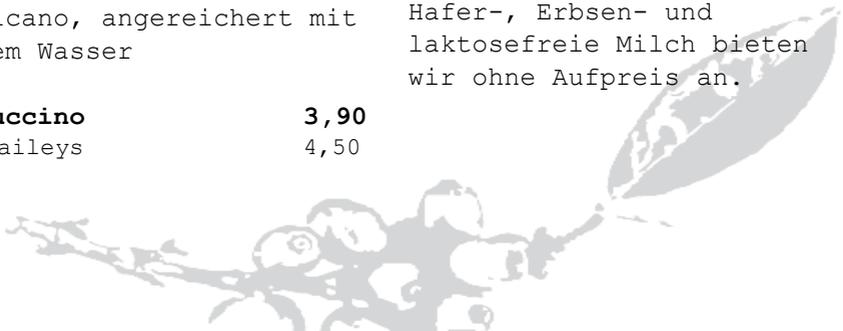
Iced Cappuccino	4,10	Affogato al caffè	4,10
		Kugel Vanilleeis übergossen	
Iced Latte	4,80	mit einem Shot Espresso	
mit 2 Shots	5,20	Mit doppeltem Espresso	4,50
Iced Flat White	4,40	Chai Colada	6,50
Iced Americano	3,80	Hausgemachter Chai, Bio-	
		Kokosmilch, Bio-	
Cold Brew	4,20	Orangensaft, Eiswürfel,	
Mit Tonic	4,60	garniert mit frischer Minze	
Espresso Tonic	4,20	Coconut Coffee	7,50
Iced Chai	5,00	Süßes Erfrischungsgetränk	
Mit Eiswürfeln		mit gezuckerter	
Dirty	5,40	Kondensmilch, doppeltem	
mit 2 Kugeln Vanilleeis	7,50	Espresso und Bio-Kokosmilch	
Kugel Eis	2,00	Hausgemachte	
Schokolade oder Vanille		Zitronenlimonade	5,50
Eiskaffee	7,50	Aperol Spritz	8,50
Mit 2 Kugeln Vanilleeis und			
Sahne			
Eisschokolade	7,50	Milchalternativen wie Hafer-,	
Eiskalte Schoki mit		Erbsen- und laktosefreie Milch	
Schokoladen- und Vanilleeis		bieten wir ohne Aufpreis an	
und Sahne			



Unsere Kaffeespezialitäten

Wir beziehen unsere Rohkaffeebohnen von kleinen bis mittelgroßen Kaffee-Importeuren z.B. aus Peru, Äthiopien, Brasilien oder Mexiko. Der Rohkaffee wird in unserer Rösterei im Glottertal schonend, mit Liebe und großem Fachwissen geröstet und weiterverarbeitet. Unsere Kaffees werden von unseren professionell geschulten Baristi zubereitet und mit Latte Art verziert, sodass wir dir stets Kaffeegenuss bei allerhöchsten Qualitätsstandards bieten können.

Espresso	2,80	Cappuccino Grande	4,90
Nussig-schokoladige oder fruchtige Bohne		mit Baileys	5,70
Espresso doppio	3,50	Flat White	4,20
Espresso macchiato	2,90	Latte Macchiato	4,60
Filterkaffee	3,60	Milchkaffee	4,60
Batch Brew		Schokoccino	5,20
Handfilter	5,50	Heiße Schokolade nach Wahl mit Zartbitter oder Vollmilch und einem Shot Espresso	
mit einer Kaffeebohne deiner Wahl			
Kaffee Creme	3,60	... Milchalternativen wie Hafer-, Erbsen- und laktosefreie Milch bieten wir ohne Aufpreis an.	
zubereitet wie ein Americano, angereichert mit heißem Wasser			
Cappuccino	3,90		
mit Baileys	4,50		



Unsere Röstkaffees für Zuhause (Auswahl)

Originals ab 7,90€

Green Peak (Bio)

Espresso

Haselnuss, Honig, säurearm

White Ease Decaf (Bio)

Für alle Zubereitungsarten

Cremig, Karamell, milde

Zitrusnote

Red Rise (Bio)

Espresso

Bitterschokolade, edle Nuss

Blue Bliss (Bio)

Espresso

Säurearm, Schokolade, Nuss-
Nougat

Violet Joy

Filter

Nuss-Nougat Schokolade,
leichte Limette

**Du möchtest wissen, wie man
diesen Kaffee perfekt
zubereitet? Hier scannen!**



Specials ab 9,90€

Äthiopien (Bio)

Espresso oder Filter

Dunkle Schokolade, cremig,
säurearm

Bio House Blend No.1

Espresso

Kräftiger Körper, feine
Säure, dunkle Fruchtnoten
und Schokolade

Brasilien

Espresso

Nussschokolade, Mandel,
Brombeere

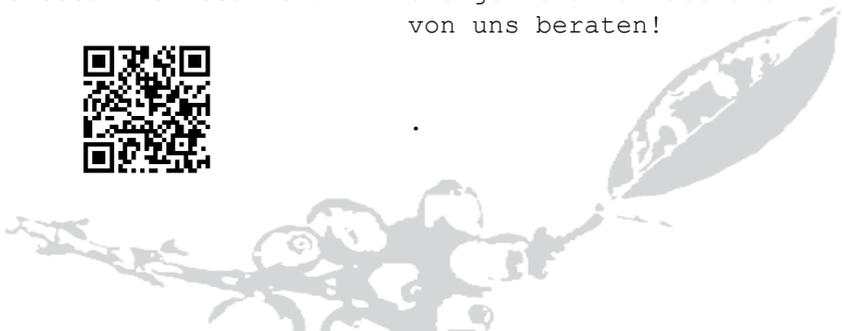
Kuntu Peru

Filterkaffee & Espresso

Bitterschokolade, Rosine,
voller Körper

...und viele weitere
spannende

Spezialitätenkaffees aus
unserer Rösterei. Sprich
uns gerne an & lass dich
von uns beraten!

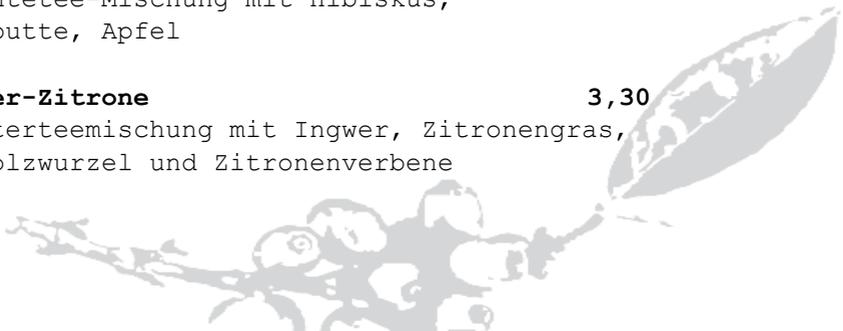


Andere Heißgetränke

5 Senses Homemade Chai	4,80
Aufgeschäumte Milch mit hausgemachtem Chai Sirup mit Aromen von Zimt, Kardamom, Nelken und Chili	
Dirty Chai	5,20
Homemade Chai mit extra Shot Espresso	
Heiße Schokolade	4,70
Vollmilch oder Zartbitter	
Extra Sahne	1,00

Unsere Bio-Tees

Green Himalaya	3,30
Grüner Tee aus der indischen Region Darjeeling	
Black Darjeeling	3,30
Schwarzer Tee aus der indischen Region Darjeeling	
Happy Belly	3,30
Kräutertee- Mischung, mit Fenchel, Anis und Kümmel	
Wild Fruit	3,30
Früchtetee-Mischung mit Hibiskus, Hagebutte, Apfel	
Ingwer-Zitrone	3,30
Kräuterteemischung mit Ingwer, Zitronengras, Süßholzwurzel und Zitronenverbene	





5 SENSES

COFFEE ROASTERS

Säfte und Kaltgetränke

Frisch gepresster

Orangensaft

(je nach Saison etwa von
November bis März)

0,2l 5,20

0,3l 6,90

Bio Orangensaft von Jung

0,2l 3,70

0,3l 4,90

Limonaden je 0,33l 3,70

Fritz Kola

Fritz Kola Zero

Fritz Misch Masch

Fritz Orange

Fritz Zitrone

Schorlen je 0,33l 4,20

Fritz Bio Apfelschorle

Fritz Bio-Traubenschorle

Fritz Bio Rhabarberschorle

Jung Bio Apfel-Ingwer

Jung Bio Apfel-

Johannisbeere

Bad Dürrheimer 0,25l 2,50

Still oder medium

Bad Dürrheimer 0,75l 5,50

Still oder medium

Bio-Smoothies

0,4l 8,20

Ginger Ninja

Banane, Mango, Apfel,

Ananas, Maracuja, Datteln,

Ingwer, Kurkuma

Amazing Acai

Banane, Acai, Erdbeere,

Himbeere, Sauerkirsche,

Dattel, Kokosmus, Zitrone

Kale Moss

Banane, Ananas, Grünkohl,

Mango, Avocado, Datteln,

Limette, Weizengras, Minze

Alkoholisches

Waldhaus 3,90

Pils oder alkoholfrei

Rosé-Secco

Glas 0,1l 5,50

Flasche 0,75l 24,90

vom Weingut Franz Herbster

aus Kirchhofen

perlend fruchtig



Herzhaftes

Wechselndes Mittagsgericht

(Mo-So bis 14 Uhr)
Fragt gerne unseren Service
nach unserem heutigen
Angebot

Geröstetes Krustenbrot
Hummus (vegan) 9,20
Krustenbrot, veganer
Paprikafrischkäse,
Petersilien-Hummus,
Kichererbsen, getrockneten
Tomaten, gegrillte Paprika
Mit Beilagensalat 13,20

Geröstetes Krustenbrot
Käse 8,50
Krustenbrot, Bio-
Frischkäse, mittelscharfer
Senf, Käse
Mit Beilagensalat 12,50

Geröstetes Krustenbrot
Salami 9,20
Krustenbrot, Bio-
Frischkäse, mittelscharfer
Senf, Salami, Käse
Mit Beilagensalat 13,20

Bio-Tagessuppe
von Wöhrle 8,90
mit geröstetem Brot

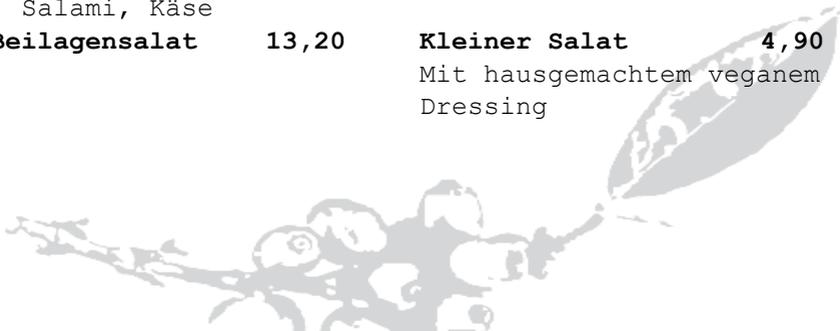
Bio-Käse-Lauch
Quiche 11,20
mit kleinem Salat

Gebackenes Croissant
Ziegenkäse 6,50
mit Ziegenkäse, Honig und
Thymian
mit Beilagensalat 10,50

Gebackenes Croissant
Käse 5,50
Frischkäse, Thymian,
Käse
Mit Beilagensalat 9,50

Gebackenes Croissant
Salami 6,20
Frischkäse, Thymian, Käse,
französische Salami
Mit Beilagensalat 10,20

Kleiner Salat 4,90
Mit hausgemachtem veganem
Dressing



Hausgemachte Waffeln

Kleine/Große Portion

Belgische Frühstückswaffeln (bis 13:00)

Banane-Nuss-Nougat 8,90/11,90
mit Banane und Nuss-Nougat
Creme

**Waldfrucht-
Erdnussmus 8,90/11,90**
(vegan)
mit Waldfruchtcreme,
Erdnussbutter, Ahornsirup
und Kerne-Saaten-Topping

Belgische Waffeln (ab 13:00)

Waldfrucht Deluxe 9,90/13,90
Mit Waldfruchtcreme,
Vanilleeis und Sahne

Belgische Waffeln (ganztags)

Apfel Zimt Traum 6,90/9,90
(vegan)
mit Apfelmark, Zimt und
Zucker und gehackten
Nüssen

Basic (vegan) 5,50/7,90
mit Puderzucker

Toppings (ganztags)

Zimt und Zucker	0,50
Apfelmark	1,50
Ahornsirup	1,50
Nuss-Nougat Creme	2,00
Waldfruchtcreme (vegan)	2,00

Toppings (ab 13 Uhr)

Sahne	1,00
1 Kugel Vanilleeis	2,00
2 Kugeln Vanilleeis	3,90



5 Senses Frühstück (bis 13:00 Uhr)

Unsere Frühstücke bestehen alle aus überwiegend Bio-Zutaten und sind mit viel Liebe zubereitet.

Sie tragen Namen von Kaffeearietäten, die ihr in unserem Röstkaffee wiederfindet.

Frühstück Mundo Novo

9,20

Vegan möglich

Biologische Varietät, die du in unserem Santa Clara aus Brasilien findest und die durch einen schokoladig-süßen Geschmack besticht - genau wie dieses süße Frühstück.

Bio-Croissant, Bio-Dinkelbrötchenscheiben, kleiner Bio-Joghurttraum, Bio-Nuss-Nougat Creme, Bio-Marmelade, Alsan, 0,1l Jung Bio O-Saft

Frühstück Catimor

9,20

vegan

Diese biologisch angebaute Kaffeearietät, die du in unserem Kuntu aus Peru findest, unterstützt nicht nur den bewussten Genuss, sondern auch den Schutz globaler Ressourcen - genau wie unser köstliches veganes Frühstück.

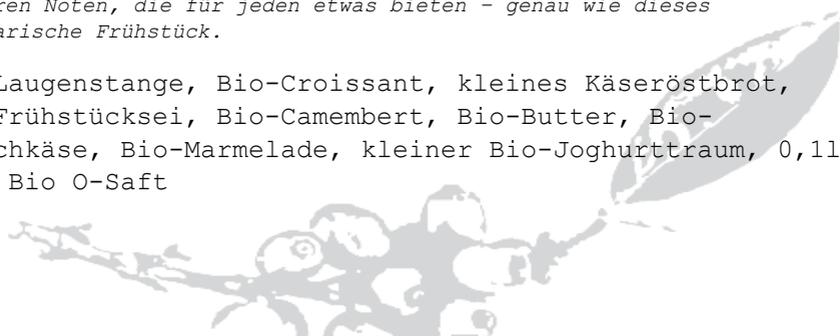
Bio-Dinkelbrötchen, Brot, kleiner Bio-Joghurttraum mit pflanzlicher Alternative, hausgemachter Tomaten-Karotten Aufstrich, hausgemachter Petersilien-Hummus, Alsan, 0,1l Jung Bio O-Saft

Frühstück Catuai

16,90

Biologische Varietät aus Honduras in unserem House Blend mit süßen und bitteren Noten, die für jeden etwas bieten - genau wie dieses vegetarische Frühstück.

Bio-Laugenstange, Bio-Croissant, kleines Käseröstbrot, Bio-Frühstücksei, Bio-Camembert, Bio-Butter, Bio-Frischkäse, Bio-Marmelade, kleiner Bio-Joghurttraum, 0,1l Jung Bio O-Saft





5 SENSES
COFFEE ROASTERS

Frühstück Mixed Heirloom 16,90

Biologische Varietät aus Äthiopien in unserem Sheka Espresso mit schokoladig-nussigen Aromen. Wildgewachsen und schonend für die Natur - genau wie dieses Frühstück.

0,4l Bio-Smoothie nach Wahl (Ginger Ninja, Kale Moss oder Amazing Acai), Bio-Dinkelbrötchen, großer Bio-Joghurttraum, Gemüse, Bio-Frischkäse, Bio-Frühstücksei

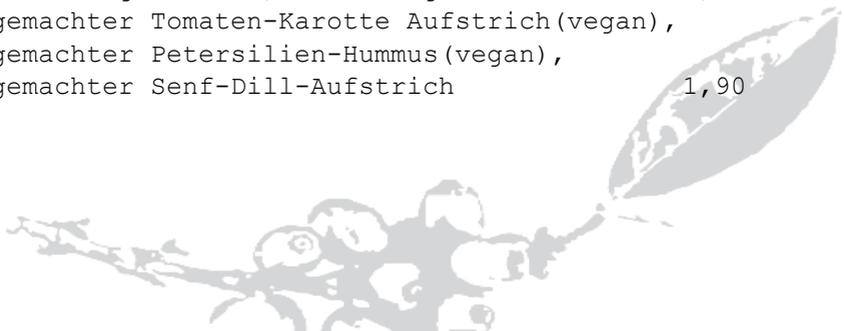
Frühstück Marsellesa für Zwei 27,90 pro Person

Varietät aus Peru in unserem All Senses Seasonal Blend für alle Sinne - genau wie dieses rundum Verwöhn-Frühstück.

2 Gläser 0,1l feinperliger Rosé Secco, 2 Gläser 0,1l Jung Bio O-Saft, Egg & Bacon Sandwich, Waffel „Pancake-Style“, gemischter Brotkorb, Bio-Frischkäse, Käseauswahl, Bio-Marmelade, Bio-Butter, hausgemachter Petersilien-Hummus, hausgemachter Tomaten-Karotten-Aufstrich, Gemüseauswahl, 2x kleiner Bio-Joghurttraum

Frühstück selbst zusammenstellen oder erweitern

Bio-Frühstücksei	1,90
Rührei aus 3 Bio-Eiern mit geröstetem Brot und Butter	7,20
Käse, Salami oder Bacon	2,50
Bio-Croissant natur	2,70
Bio-Laugenstange/Bio-Dinkelbrötchen	2,30
Bio-Frischkäse, Bio-Butter, Bio-Marmelade	1,50
Bio-Nuss-Nougat-Creme, Bio-Honig	1,70
Hausgemachter Tomaten-Karotte Aufstrich(vegan),	
Hausgemachter Petersilien-Hummus(vegan),	
Hausgemachter Senf-Dill-Aufstrich	1,90





5 SENSES

COFFEE ROASTERS

Porridge (vegan) 6,90

mit pflanzlicher Milch-
alternative, Zimt, Bio-
Ahornsirup, hausgemachter
Waldfruchtcreme, Kerne-
Saatenmischung

Bio-Joghurttraum 5,50

Bio-Joghurt mit Bio-
Kürbiskernen, Bio-
Leinsamen, frischen Bio-
Äpfeln und Bio-Honig

Waffel „Pancake-Style“ 8,20

Eine große belgische Waffel
mit Puderzucker, Bio-
Ahornsirup und Bio-Butter

Egg & Bacon Stulle 13,90

2 Bio-Rühreier mit Bacon,
hausgemachtem Senf-Dill-
Aufstrich, Salat,
Radieschen, Kernen auf
einem großen gerösteten
Brot

Vegane Falafel Stulle 13,90

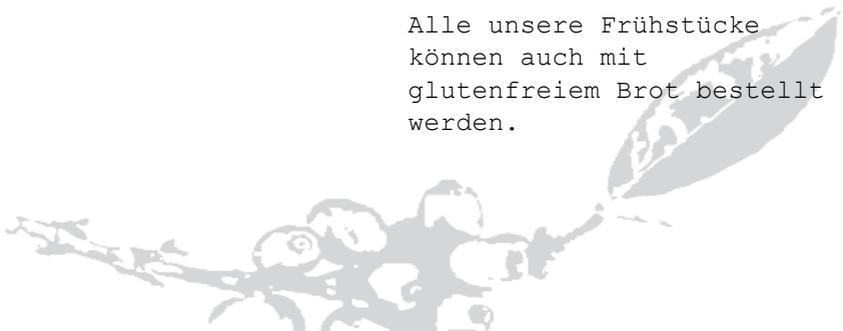
Mit hausgemachtem
Petersilien-Hummus,
Rotkohl, Salat, Falafeln,
Kürbiskernen, Radieschen
auf einem großen gerösteten
Brot

Rührei

mit gemischtem Salat 10,50

aus 3 Bio-Eiern, geröstetem
Brot, kleinem Salatbouquet
und Bio-Butter

Alle unsere Frühstücke
können auch mit
glutenfreiem Brot bestellt
werden.





Was sonst so bei uns geht.

Workshop Barista Basics oder Latte Art

Unsere Head Barista Sophie und Leitung unserer Kaffeeschule bringt euch in familiärer und freundschaftlicher Atmosphäre die perfekte Zubereitung von Espressospezialitäten sowie Latte Art und das optimale Schäumen von Milch nahe.

Nach Abschluss des 2,5-3-stündigen Workshops erhaltet ihr ein von uns ausgestelltes Zertifikat. Beide Workshops eignen sich zudem perfekt als Geschenk in Form eines Gutscheins!

Auch für Firmenevents!

Kaffeewagen und Events

Ihr plant eine Feier oder geschlossene Gesellschaft? Gerne möchten wir euch dies in einer familiären und freundschaftlichen Umgebung ermöglichen, sprecht uns gerne an und wir beraten euch persönlich und gehen individuell auf eure Wünsche ein. Auch unseren Kaffeewagen könnt ihr für ein Event buchen. Weitere Infos findet ihr hier:



Kontaktdaten: Okenstraße 4, 79108 Freiburg,
Tel.: 0761/557 591 00



Unsere Lieferanten

Bio Naturkost Rinklin
(Eichstetten am
Kaiserstuhl)

Bäckerei Lay
(Handwerksbäckerei Freiburg
im Breisgau)

Metzgerei Lehmann
(Merzhausen)

Sonnengereift (Freiburg im
Breisgau)

Bühler Obst- und
Gemüsehandel (Vörstetten)

Wöhrle Bio-Catering
(Bleibach)

Fritz Kola (Hamburg)

Südstar Getränke (Freiburg
im Breisgau)

Scheinpflug
Eisspezialitäten (Freiburg
im Breisgau)

Die mit BIO gekennzeichneten Artikel sind zertifiziert
nach EU Öko-Verordnung (DE-ÖKO-003).



Hinweis Zusatzstoffe und Allergene

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch
gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige
Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein
Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig
ausgeschlossen werden.

Die Speisekarte inklusive der Allergene kannst du bei uns
an der Theke einsehen

