



5 SENSES

COFFEE ROASTERS

5 Senses Coffee. Für alle Sinne.

Verantwortung.

Liebe zum Detail.

Genuss.

Freude.

Kreativität.

Dynamik.

Fairness.

Gemütlichkeit.

Handgemachtes.

Freundlichkeit.

Gefühl.





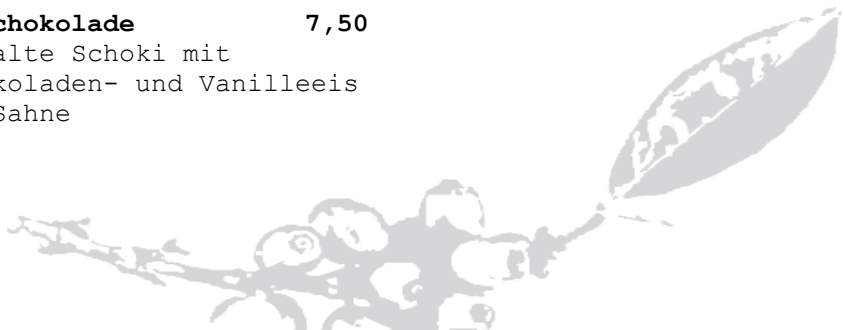
5 SENSES

COFFEE ROASTERS

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		Süßes Erfrischungsgetränk	
Mit Eiswürfeln	5,00	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	Milchalternativen wie	
Mit 2 Kugeln Vanilleeis und		Hafer-, Erbsen- und	
Sahne		laktosefreie Milch bieten	
Eisschokolade	7,50	wir ohne Aufpreis an	
Eiskalte Schoki mit			
Schokoladen- und Vanilleeis			
und Sahne			



Unsere Kaffeespezialitäten

Wir beziehen unsere Rohkaffeebohnen von kleinen bis mittelgroßen Kaffee-Importeuren z.B. aus Peru, Äthiopien, Thailand oder Brasilien. 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		
Nussig-schokoladige oder fruchtige Bohne		Latte Macchiato	4,60
Espresso doppio	3,50	Milchkaffee	4,60
Espresso macchiato	2,90	Schokoccino	5,20
Kaffee Creme	3,60	Heiße Schokolade nach Wahl mit Zartbitter oder Vollmilch und einem Shot Espresso	
zubereitet wie ein Americano, angereichert mit heißem Wasser		... Milchalternativen wie Hafer-, Erbsen- und laktosefreie Milch bieten wir ohne Aufpreis an.	
Cappuccino	3,90		
Cappuccino Grande	4,90		
Flat White	4,20		



Unsere Röstkaffees für Zuhause (Auswahl)

Bio Espresso Sheka Ethiopia

Espresso

Dunkle Schokolade, cremig,
säurearm

Bio Espresso-House Blend No.1

Espresso

Kräftiger Körper, feine
Säure, dunkle Fruchtnoten
und Schokolade

Bio Chiapas Mexiko

Espresso

Haselnuss, Honig, wenig
Säure

Santa Clara Brasil

Espresso

Bitterschokolade, Mandel,
süße Kirsche

Stefans Lieblingskaffee

Espresso

Zartbitterschokolade,
Trockenfrüchte, Mandel

Sunrise Espresso

Espresso

Bitterschokolade, edle Nuss

Kuntu Peru

Filterkaffee & Espresso

Bitterschokolade, Rosine,
voller Körper

Bio Kaffee Sheka Ethiopia

Filterkaffee

Zartbitterschokolade,
gelbes Steinobst, Earl Grey
Bergamotte

Bio-Decaf San Ignacio Peru

Für alle Zubereitungsarten

Cremig, Karamell, milde
Zitrusnote

...und viele weitere
spannende

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

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





5 SENSES

COFFEE ROASTERS

Andere Heißgetränke

5 Senses Homemade Chai 4,80

Aufgeschäumte Milch mit hausgemachtem Chai Sirup mit Aromen von Zimt, Kardamom & Nelken und Chili

Heiße Schokolade 4,70
Vollmilch oder Zartbitter

Extra Sahne 1,00

Dirty Chai 5,20

Chai Latte mit extra Shot Espresso

Unsere frischen Tees

Black Darjeeling 3,70
Schwarzer Tee

Sencha Grüntee 3,70
Grüner Darjeeling-Tee aus dem Himalaya-Gebirge

Kräutertee 3,70
mit Nanaminze, Lemongras, Kurkuma, Ringelblume, Löwenzahn

Früchtetea 3,70
Mischung mit Orangeschale, Apfel- & Ingwerstücken

Rooibush Tee 3,70
Volksgetränk aus Südafrika, teeinfrei, enthält viel Vitamin C

Frische Minze 3,70

Frischer Minze-Ingwer 3,90

Frischer Ingwer 3,70

Frische Ingwer-Zitrone 3,90

Frische Ingwer-Minze-Zitrone 4,20

Heiße Zitrone 3,70

Extra Honig 0,80



Säfte und Kaltgetränke

Frisch gepresster Orangensaft (je nach Saison etwa von November bis März)		Schorlen je 0,33l	4,20
0,2l	5,20	Fritz Bio Apfelschorle	
0,3l	6,90	Fritz Bio-Traubenschorle	
		Fritz Bio Rhabarberschorle	
		Jung Apfel-Ingwer	
		Jung Apfel-Johannisbeere	
Bio Orangensaft von Jung		Bio Zisch Holunderblüte	
0,2l	3,70	0,33l	4,20
0,3l	4,90		
Limonaden je 0,33l	3,70	Bad Dürrheimer 0,25l	2,50
Fritz Kola		Still oder medium	
Fritz Kola Zero			
Fritz Orange		Bad Dürrheimer 0,75l	5,50
Fritz Zitrone		Still oder medium	



5 Senses Frühstück

Unsere Frühstücke bestehen alle aus überwiegend Bio-Zutaten und sind mit viel Liebe zubereitet. Sie tragen Namen von Kaffeevarietäten, die ihr in unserem Röstkaffee wiederfindet.

Frühstück Mundo Novo 8,90

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

Bio-Croissant, Bio-Dinkelbrötchenscheiben, kleines Birchermüsli, Bio-Nuss-Nougat Creme, Bio-Marmelade, Alsan, 0,1l 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, kleines Birchermüsli, 0,1l Bio O-Saft

Frühstück Catimor 8,90

vegan
Diese biologisch angebaute Kaffeevarietät, 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, kleines Birchermüsli, hausgemachter Tomaten-Karotten Aufstrich, hausgemachter Petersilien-Hummus, Alsan, 0,1l Bio O-Saft



Extras zum Frühstück

Bio-Frühstücksei	1,90
Bio-Croissant natur	2,70
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)	1,90
Käse	2,50

Joghurttraum 5,50

Vegan möglich
Bio-Haferjoghurt
mit frischem Apfel, Bio-
Honig, Leinsamen und
Kürbiskernen

Birchermüsli 5,90

vegan
mit frisch geriebenen
Äpfeln und
Crunchy Topping

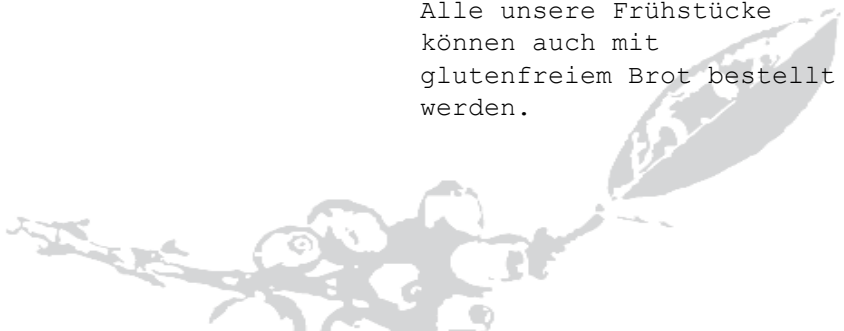
Apfel-Porridge 6,90

vegan
mit pflanzlicher
Milchalternative,
Apfelmark, frischen Äpfeln,
Ahornsirup, Mandeln, Zimt

Schoko-Bananen-Porridge 6,90

vegan
mit pflanzlicher
Milchalternative, Bio-Nuss-
Nougat-Creme,
Kernmischung, Bananen

Alle unsere Frühstücke
können auch mit
glutenfreiem Brot bestellt
werden.





5 SENSES

COFFEE ROASTERS

Herzhaftes

Geröstetes Krustenbrot

Käse 8,50

Krustenbrot, Bio-Frischkäse,
Senf, Käse

Geröstetes Krustenbrot

Salami 9,20

Krustenbrot, Bio-Frischkäse,
Senf, Käse, Salami

Geröstetes Krustenbrot

Hummus (vegan) 9,20

Krustenbrot, hausgemachter
Petersilien-Hummus, veganer
Paprikafrischkäse, getr.
Tomaten, gegrillte Paprika

Gebackenes

Croissant 6,50

mit Ziegenkäse, Bio-
Frischkäse, Honig
und Thymian

Bio-Tagessuppe 8,90

vom Bio-Caterer, mit
geröstetem Brot

Hausgemachte

Waffeln (ab 13 Uhr)

Kleine/große Portion

Basic (vegan) 5,50/7,90

zwei große belgische
Waffeln mit Puderzucker

Toppings

Zimt und Zucker 0,50

Bio-Äpfelmark 1,50

1 Kugel Vanilleeis 2,00

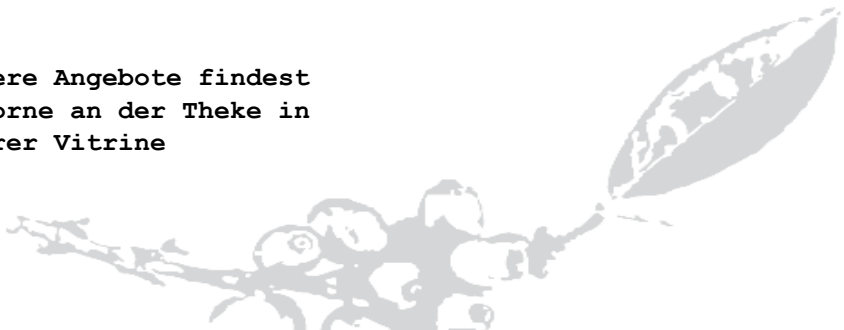
2 Kugeln Vanilleeis 3,90

Bio-Sahne 1,00

Bio-Ahornsirup 1,50

Bio-Nuss-
Nougat Creme 2,00

**Weitere Angebote findest
du vorne an der Theke in
unserer Vitrine**





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 Espresso Spezialitäten 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!

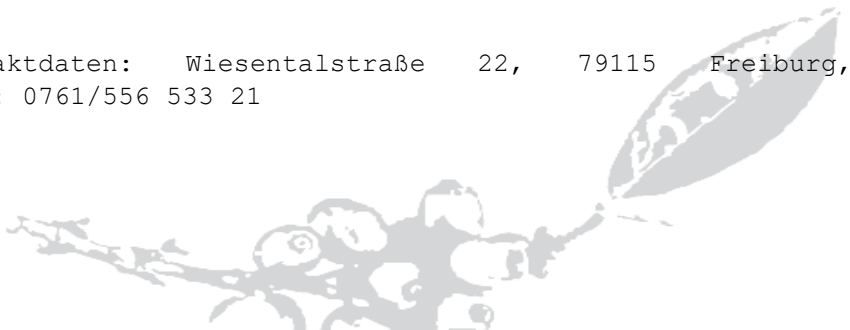
Auch für Firmenevents!

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:



Kontakt Daten: Wiesentalstraße 22, 79115 Freiburg,
Tel.: 0761/556 533 21



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

