

SPEISEKARTE



SAM  CCA



WILLKOMMEN IM SAMOCCA

Seit fast 20 Jahren bietet das SAMOCCA-Konzept ein besonderes Café. Auserlesene Kaffeesorten, besondere Speisen – ein Ort zum Wohlfühlen, der Ihnen Raum zur Entspannung und zur Begegnung bietet.

Das Merkmal von SAMOCCA ist, dass hier im Sinne der beruflichen Rehabilitation und Inklusion attraktive Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Handicaps geschaffen wurden. Die Prozesse und Abläufe wurden und werden immer auf die Besonderheiten des Einzelnen ausgerichtet und optimiert, so dass die Angestellten in allen Arbeitsbereichen weitestgehend selbständig tätig sein können.

Alles wird frisch zubereitet: Käse, Bagel, Kuchen, Eis, Schokolade kommen aus den eigenen Manufakturen. Aus den Werkstätten der Diakonestiftung Weimar Bad Lobenstein gGmbH können individuelle Mitbringsel aus Wolle, Ton, Stoff und Holz sowie auch Kerzen oder Zigarren erworben werden.

Der Standort des Cafés im Studienzentrum der historischen Herzogin Anna Amalia Bibliothek, mitten im Zentrum von Weimar, bietet eine eindrucksvolle Atmosphäre. Im Lese-Café können Bücher getauscht, oder geliehene Bücher gelesen werden.

SAMOCCA ist ein Projekt der inclusio Weimar gGmbH und der Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH in Zusammenarbeit mit der Klassikstiftung Weimar.

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit.
Seien Sie unser Gast.

Ihr SAMOCCA-Team Weimar



Röstverfahren

Kaffeebohnen enthalten über 800 unterschiedliche Aromen. Die spezifische Aromaspitze einer Sorte durch den Röstprozess zu erreichen, ist das Ziel jedes gewissenhaften Kaffeerösters. Damit dies gelingt, nutzen wir beim Rösten alle Sinne, denn allein auf Zeit und Temperatur zu achten, reicht nicht aus – wir hören auf die Geräusche aus der Rösttrommel, vergleichen Farbe und Geruch und degustieren regelmäßig unsere Röstergebnisse, damit stets das festgelegte Röstprofil der einzelnen Sorten gewährleistet ist.

SAMOCCA Kaffeerösterei Aalen

Unsere mehrfach preisgekrönte Kaffeerösterei bietet eine reiche Auswahl an sortenreinen Spezialitätenkaffees sowie fein abgestimmten Gourmetmischungen, deren geschmackliche Vielfalt keine Wünsche offen lässt. Bei der Auswahl des grünen Rohkaffees wie auch bei dessen Röstung bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen – während herkömmlicher Kaffee teilweise bei 400 Grad geröstet wird, rösten wir unsere Bohnen bei maximal 200 Grad. Das dauert zwar etwas länger, schont aber Ihren Magen und lässt den Kaffee sein volles Aroma entfalten. So wird der Kaffee zum Genuss!

AUSZUG AUS UNSEREN AUSZEICHNUNGEN:

Deutsche Röstergilde

2023 – Goldmedaille: Meámbar Roter Catuai
(Single Espresso)



2022 – Goldmedaille: Bio-Kaffee Oro Arabica
washed



2021 – Goldmedaille: Sheka Forest Coffee

**Auszeichnung als eine der besten
Kaffeeröstereien in Deutschland durch
das Magazin Feinschmecker 2021**





Direktimport Oro Arabica washed

Unser Partner, die Rancho La Victoria in Puebla/Mexiko baut in vierter Generation ihren eigenen, bio-zertifizierten Single Estate Kaffee an. Naturschutz ist der Familie ebenso wichtig wie soziales Engagement – so unterstützt sie beispielsweise den Bau von Schulen oder auch von Brücken und Straßen in der Region und stellt in der Gemeinde Strom und Trinkwasser zur Verfügung. Höchste Qualitätsansprüche in Anbau, Ernte und Verarbeitung sicherten für den Oro Arabica washed den 1. Platz des Cup of Excellence in Puebla (Mexiko)! Weitere Informationen unter: coffeelavictoria.com.

pro Tasse **2,80** €
 pro Kanne **5,20** €

Äthiopien

Bio Sheka Forest Coffee Titi-Chaka | Direktimport

Die gewaschene Arabica-Hochland-Bohne aus dem Unesco-Biosphärenreservat Sheka Forest vereint den Geschmack eines weichen, samtigen Cognacs mit dem Aroma der Süßkirsche.

– Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2021

Mexiko – Rancho La Victoria

Oro Arabica washed | Direktimport

Cremig-weich mit ausgewogenen, fruchtig-milden Sauerkirsch-Aromen verwöhnt dieser Kaffee Zunge und Gaumen!

– Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2022

Kaffee Samocca Weimar

Unser Hauskaffee!

Dieser kräftige Blend aus zwei Bio-Arabica-Bohnen überzeugt mit einer feinherben, spritzigen Note und einem Hauch von Mokka-Aroma.

Honduras – Hochland

Roter Catuai | Direktimport

Dieser hochwertige Meáambar-Direktimport von der Finca El Pastal besticht geschmacklich durch seine fruchtig süße Note.

– Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2023

Mexiko

Espresso Gourmet Weimar

Die ausgewogene fruchtig-süße aromatische Note ist angenehm kräftig und langanhaltend im Geschmack.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Alle Kaffeespezialitäten werden mit unserem Hauskaffee Samocca Weimar zubereitet und der Espresso mit Espresso Gourmet Weimar.

Espresso	2,20	€
Espresso doppio	3,40	€
Espresso corretto mit Grappa	3,10	€
Espresso con panna mit Sahne	2,60	€
Espresso macchiato mit Milchschaum	2,50	€
Americano Espresso und heißes Wasser	2,30	€
Caffè crema	2,80	€
Cappuccino	3,30	€
Cappuccino con panna mit Sahne	3,50	€
Latte macchiato	3,60	€
Milchkaffee	3,40	€
Spiced Chai latte macchiato	3,90	€

Koffeinfreier Kaffeegenuss

Alle Kaffeevarianten (ausgenommen alle Kaffeespezialitäten mit Espresso) können auch entkoffeiniert zubereitet werden.

Zubereitung mit Pflanzendrink

Alle Kaffeespezialitäten können auf Wunsch mit Haferdrink zubereitet werden.



SCHOKOLADE – cremig**Schokolade vom Handelshaus Hansen | Halle**

Natur ^(G,H)	3,40 €
Kaffee Natur, Espresso ^(G,H)	5,50 €
Haselnuss ^(G,H,1)	3,90 €
Karamell Creme ^(G,H,1)	3,90 €
Zimt ^(G,H,1)	3,90 €
Rose ^(G,H,1)	3,90 €
Sahne ^(G,H)	0,70 €

MILCH MIT HONIG

Bio-Frischmilch mit Ingwer-, Lavendel- oder Melissenhonig heiß und aufgeschäumt	2,90 €
---	---------------

HEIßES

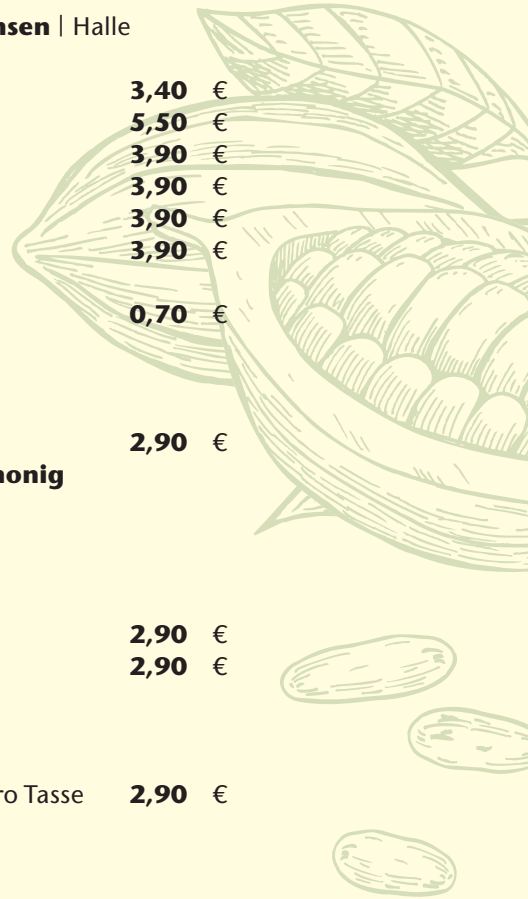
heiße Zitrone mit Honig	2,90 €
heißer Ingwer	2,90 €

TEE

Wital pro Tasse	2,90 €
Earl Grey, Grüne Orange Kurkuma, Kir Royale, Marokkanische Minze, Himbeere Verbena Lavendel, Organic Ginger Lemongrass, Organic Pink Grapefruit Ginger	

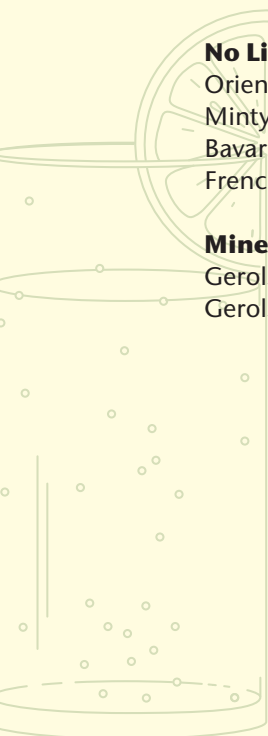
Erbblüh-Tee Kanne 500 ml	3,90 €
Ringelblume, Jasmin, Rose, Rose-Jasmin, Ringelblume-Pfingstrose	

Die Erblüh-Tee-Kugel aus weißen Teeblättern entfaltet ihr Geheimnis, wenn sie in eine Kanne mit kochendem Wasser gegeben wird. In faszinierender Weise öffnet sich die eingebettete Blüte. Zweiter Aufguss ohne Aufpreis.



SOFTGETRÄNKE

Hausgemachte Limo Limo der Woche	0,4l	4,90 €
ObstNatur Apfel Schorle Johanna Schorle Barbara Schorle	0,5l	3,90 €
Fritz Kola ^(1,12) Kola-Mischmasch ⁽¹⁾ Limo-Zitrone Traubenschorle	0,33l	2,90 €
No Limo Oriental cherry – Kirsche & Kaffee Minty lemon – Zitrone, Minze & Tonka Bavarian berry – Himbeere Hopfen & Malz French rhubarb – Rhababer Lavendel	0,2l	3,10 €
Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet –leise Gerolsteiner Gourmet – laut	0,25l	2,50 €



APERITIF

Weimar Sekt Piccolo – 11,5% 0,2l **4,90 €**
trocken

QUALITÄTSWEINE

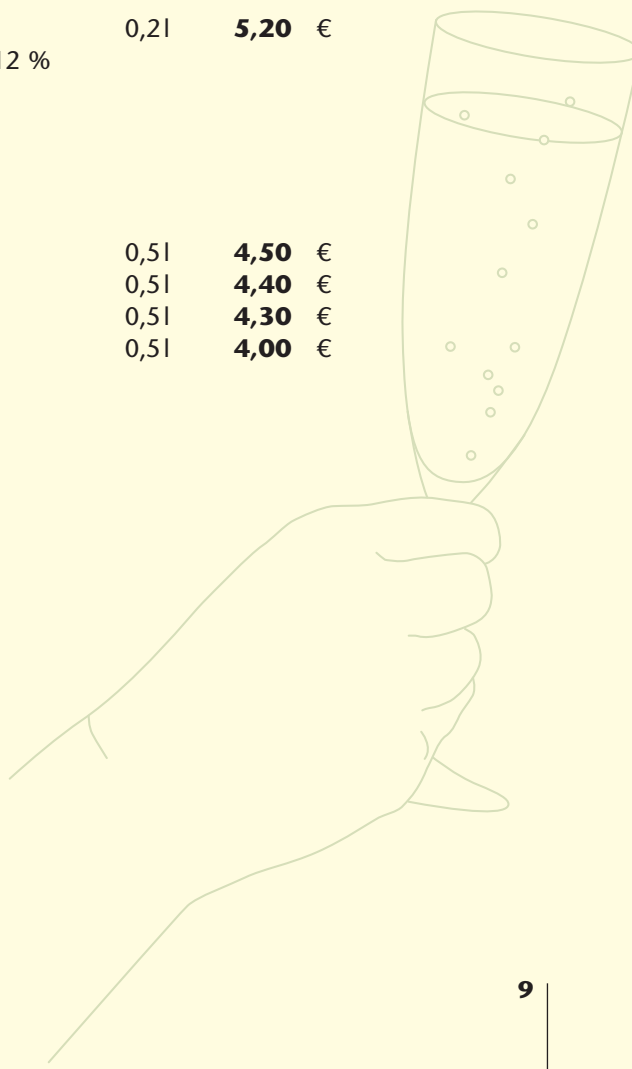
Weißwein 0,2l **5,20 €**
Müller-Thurgau | Pfalz – 11 %
trocken, fruchtig

Rotwein 0,2l **5,20 €**
Dornfelder | Saale-Unstrut – 12 %
trocken, kraftvoll, würzig

BIERE

Mönchshof

Pils – 4,9%	0,5l	4,50 €
Hell – 4,9%	0,5l	4,40 €
Radler – 2,5%	0,5l	4,30 €
Radler alkoholfrei	0,5l	4,00 €






Unsere Bagel kommen aus der Christo Bäckerei Altengesees, eine Manufaktur der Diakoniestiftung Weimar Bad Lobenstein gGmbH. In der kleinen traditionellen Bäckerei inmitten des Thüringer Schiefergebirges werden ausgewählte, regionale Zutaten verwendet. Zum Frühstück, Brunch oder als süße Versuchung – unsere Bagelvarianten lassen kein Geschmackserlebnis offen. Die Bagelkreationen bestehen aus Komponenten eigener Produktion und von Partnern der Umgebung. Unsere Frischkäsevariationen und der Joghurt werden in der Christo Molkerei produziert. Probieren Sie selbst und entdecken für sich ihren Lieblingsbagel.


Bagel aus der christo • Bäckerei, Altengesees (A, C, G, H)


Ziege (A, G, H, K) **7,20 €**
 Ziegenfrischkäse, Serrano-Schinken,
 Wildkräuter, Feigensenf


Hähnchen (A, G, H) **6,90 €**
 gegrillte Hähnchenbruststreifen,
 Curryfrischkäse, Tomaten, Wildkräuter,
 rote Zwiebelmarmelade

Lachs (A, D, G, H, K) **6,90 €**
 Räucherlachs, Frischkäse, Senfgurke,
 Honig-Senf-Creme, Salat

Veganer (A)  **6,60 €**
 Avocado, Tomate, Gurke, Hummus,
 Sprossen, Salat

Vegetarischer (A, G, H, P)  **6,60 €**
 frische und getrocknete Tomaten,
 Mozzarella, hausgemachtes Pesto

Süßer (A)  **4,90 €**
 Bananenscheiben, Franzbrötchen-Creme,
 hausgemachtes Granola

Laugenbrezel (A)  **1,90 €**

Butterbrezel (A, G) **2,50 €**

Croissant (A, C, G) **1,90 €**

Franzbrötchen (A, C, G, H) **1,90 €**

MITTAGSPAUSE

Suppe	5,90 €
Suppe der Woche	
Sambuse ^(A, G, H) 	7,90 €
persisches Pfannenbrot mit Kartoffeln und Kräutern gefüllt, dazu Joghurt-Paprika-Sauce und Salat	
Mein Lieblingsrezept – Malloreddus ^(A, G)	9,90 €
<i>Kevin Köhler, Samocca-Koch</i> sardische Gnocchetti, Salsiccia-Fenchel- Tomaten-Sauce und geriebener Pecorino	
Kloß trifft Frischkäse ^(G, H) 	8,90 €
Heichelheimer Klöße gefüllt mit Frischkäseballchen – christo • Molkerei , Kräutersauce und bunter Salat	

SÜßE PAUSE

Cookies ^(A, C, G, H, P, Q)	Stück	2,50 €
White / Dark		
Kuchen ^(A, C, G, H, P, Q)	Stück	3,50 €
Dessert im Glas	Glas	4,50 €
Eis im Glas – eis • heilig ^(A, H, P, Q)	Glas	4,90 €
Joghurteis mit Früchten der Saison Joghurt – christo • Molkerei		

saisonal:
**verschiedene Eissorten aus unserer
Landgut Holzdorf • Eismanufaktur**

- Amalia** ^(A, G, H)  **8,90 €**
 1 Laugenbrezel, Butter, vegetarischer Aufstrich,
 hausgemachte Marmelade, Joghurt, Granola
- Holzdorfer Vital** ^(A, C, G, H)  **9,90 €**
 1 Croissant, Baguette, Butter, Brie, Frischkäse-
 bällchen, hausgemachte Marmelade, Holzdorfer
 Landrührei, Gemüsesticks auf Kräuterquark
- Verwöhn** ^(A, C, G, H, K) **12,90 €**
 1 Weimarer Piccolo, 1 Bagel, 1 Croissant,
 Butter, Räucherlachs, Schinken,
 Honig-Senf-Creme, Franzbrötchen-Creme,
 hausgemachte Marmelade,
 pochiertes Holzdorfer Landei
- Sweet Granola Bowl** ^(A, H, P, Q)  **4,10 €**
 Joghurt, Granola, Marmelade der Saison
 (aus eigener Produktion)
- Holzdorfer Landrührei** ^(A, C, G)  **4,90 €**
 3 Eier, Landbaguette

KÖSTLICHKEITEN ZUM MITNEHMEN

aus unserer **christo • Molkerei:**

yoghurt

Joghurt im Glas gereift mit
Fruchtzubereitung

Frischkäse

Honig–Curry
Dattel–Honig–Curry
Sambal Oelek

Frischkäsebällchen

Mittelmeerfeuer
Italienreise
Orientgarten

Christohirte

Weichkäse – pur
Weichkäse – geräuchert
Weichkäse – Kräuter der Provence
Weichkäse – Knoblauch • Paprika
Weichkäse in Öl

Bratkäse

Kräuter der Provence
Knoblauch • Paprika

Christoquark

Speisequark

aus unserer **SAMOCCA • Confiserie:**

wechselnde Kreationen in der Kühlvitrine

Sehr geehrte Gäste, unsere sorgfältig hergestellten Gerichte können Spuren verschiedener kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten.

- 1** Farbstoff
- 2** Konservierungsstoff
- 3** Antioxidationsmittel
- 4** Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** gewachst
- 8** Phosphat
- 9** Süßungsmittel
- 10** enthält eine Phenylalaninquelle
- 11** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12** koffeinhaltig
- 13** chininhaltig

- A** Gluten
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fische
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Laktose
- I** Schalenfrüchte
- J** Sellerie
- K** Senf
- L** Sesam
- M** Schwefeldioxid und Sulfate
- N** Lupinen
- O** Weichtiere
- P** Mandeln
- Q** Haselnüsse

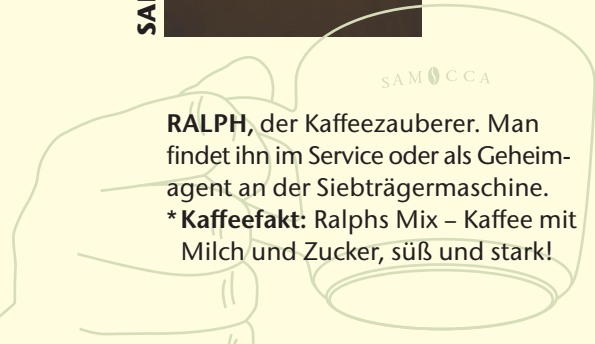
UNSER SAMOCCA-TEAM

SABRINA



SABRINA, unser Sonnenschein, hat sich mit ihrer offenen und fröhlichen Art direkt in unsere Herzen und das Team geschlichen. Mitten im Trubel fühlt sie sich am wohlsten und behält immer den Überblick.

* **Heißgetränkfakt:** Sabrina schwört auf heiße Schokolade, süß und warm!



RALPH, der Kaffeezauberer. Man findet ihn im Service oder als Geheimagent an der Siebträgermaschine.

* **Kaffeefakt:** Ralphs Mix – Kaffee mit Milch und Zucker, süß und stark!

RALPH



FARIBA



FARIBA rockt die Küche und backt Kuchen, dass es einem die Socken auszieht. Mit einem Hüftschwung und einer persischen Melodie, die das ganze Café in Schwung bringt, ist Fariba das Herz und die Seele unseres Küchen-Teams.

* **Kaffeefakt:** für Fariba einmal Cappuccino mit Hafermilch bitte!





ERIK

ERIK, unser Geld-Guru und Kassen-König. Ein Besuch im Café ohne ein Lächeln von Erik? Unmöglich! Er hat zwar nichts für Kaffee übrig, aber seine Liebe zu Milch ist unendlich.

* **Milchfakt:** Erik, der Milchmann – Milch ohne Kaffee, bitte!



SABINE, unser Wirbelwind ist überall und immer zur Stelle, wenn es um das Wohl unserer Gäste geht – das Herzstück unseres Teams.

* **Kaffeefakt:** Sabine steht auf starken, schwarzen Kaffee – Power Pur!



SABINE



STEVE

STEVE, der Espresso-Entertainer und King of Cool im Café. Unser Service-Star jongliert mit Wortwitz wie kein Zweiter. Er zaubert auch hinter der Siebträgermaschine – Achtung Espresso-Explosion in 3,2,1.

* **Kaffeefakt:** Steve mag es klassisch – Kaffee mit Milch, bitte!



UNSER SAMOCCA-TEAM



KEVIN

KEVIN ist der Kapitän unserer inklusiven Crew – mit einer Tasse Kaffee in der Hand und einem breiten Grinsen im Gesicht jongliert er zwischen Barista zauber und Küchenchaos.

* **Kaffeefakt:** der Herr Köhler mag es gerne süß, ein doppelter Espresso mit ein bisschen mehr Zucker als üblich und einem guten Schluck kalter Milch

SAMOCCA


PAULINE, unsere Springerin im Café-Chaos! Egal ob Pfannen fliegen oder Kaffee spritzt, sie ist immer da, um die Situation zu retten!

* **Softdrinkfakt:** Pauline trinkt gerne Guilty Pleasure Coke



PAULINE

Bufris oder Praktikanten sind uns immer willkommen. Sie sorgen für eine extra Portion Schwung in der Kaffeetasse!



Diese Produkte werden in den Werkstätten für Menschen mit Behinderungen der Diakoniestiftung Weimar Bad Lobenstein gGmbH hergestellt. Über 550 Beschäftigte arbeiten in den verschiedenen Bereichen an den Standorten Altengeesee, Bad Lobenstein, Saalfeld und im Landgut Holzdorf. Individuelle Arbeitsplätze in verschiedenen Gewerken eröffnen Menschen mit Behinderungen ihre jeweils eigenen beruflichen Perspektiven. Die besonderen Erzeugnisse sind mit Liebe zum Detail hergestellt. Die Produkte können in unserem Café gekauft oder auch auf Wunsch bestellt werden.

SAMOCCA ist ein Social Franchise – seit der Gründung des Pilotstandorts der Samariterstiftung in Aalen 2003 haben sich zahlreiche Behindertenwerkstätten der SAMOCCA-Franchisefamilie angeschlossen.

Unser gemeinsames Ziel ist es, neue Arbeitsbereiche für Menschen mit Handicap zu schaffen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.samocca.de/franchise

instagram: #samoccacafeweimar

 **Franchise-Partner**

 **Shop in Shop-Partner**



SAMOCCA WEIMAR

Platz der Demokratie 4
99423 Weimar

TEL 0151.20463489

MAIL samocca@diakonie-wl.de

