



Geniesst
mutig
und
furchtlos.

Entspanne dich.
Lass das Steuer los.
Trudle durch die Welt.
Sie ist so schön.

- Kurt Tucholsky -

Kaffee

Unser AEGIS Kaffee für Sie geröstet in Italien.
Espresso: 70% Arabica und 30% Robusta - Crema: 90% Arabica und 10% Robusta

Espresso	2,90
Espresso Doppio	4,50
Espresso Doppio Macchiato	4,60
Espresso Macchiato	3,30
Cortado	4,70
Café Crema	3,80
groß	4,80
on the rocks	5,00
Cappuccino	4,20
groß	5,30
on the rocks	5,60
Milchkaffee	4,60
groß	5,90
Flat White	4,90
doppelter Espresso mit Milch	
Latte Macchiato	4,60
Moccachino	6,40
Espresso auf heißer Schokolade	
Irish Coffee	8,20
Kaffee, Whiskey, Zucker und Sahne	
Kindercappuccino	0,50

Extras

Milchauswahl:

Kuhmilch von der Hofmolkerei Mäckle

Haferdrink Oatly

Koffeinfrei

+ 0,20 / 0,50

+ 0,50

Schokolade

0,3l bio-zertifizierte Fairtrade Schokoladen von Becks Cocoa.

.....

 Michel	6,10
leicht gesüßt, 35% Kakao	

 No 3 Vietnam	6,10
zartbitter, 75% Kakao	

 Chill Bill	6,10
dunkel mit Chili-Abgang	

The Fudge	6,10
Sahnekaramell	

 Chockwork Orange	6,10
zarte Orangenote	

 Before Nine	6,10
feinster, erfrischender Minzgeschmack	

 As I Went Out Walking	6,10
dunkel mit einem Hauch Lavendel	

White Wedding	6,10
weiße Schoko, Vanille & Kokos	

Außerdem

OM Chai Latte	6,10
---------------	------

 Golden Latte	6,10
nach Hausrezeptur, am besten mit Hafermilch	

Extras

Milchauswahl:

Kuhmilch von der Hofmolkerei Mäcke

Haferdrink Oatly

+ 0,20 / 0,50

Sahne

+ 1,00

 vegan

Tee

Feiner, offener Tee aus dem Tee Kontor Kiel, auf einem Teebrett mit Timer.

.....

Schwarz

Darjeeling – Risheehat 5,20
First Flush (Indien)
Ziehzeit 3 Minuten

Earl Grey – Blue Star 5,20
mit Bergamotte (Sri Lanka)
Ziehzeit 3 Minuten

Dazwischen

Oolong – Jade Pearls 5,20
floral und vollmundig (Taiwan)
Ziehzeit 2,5 Minuten

Grün

Jasmin 5,20
mit Jasminblüten (China)
Ziehzeit 2 Minuten

Lung Ching 5,20
weiches, rundes Aroma (China)
Ziehzeit 2 Minuten

Weiß

White Cui Min Qingshan 5,20
sanft verarbeitete Blätter (China)
Ziehzeit 2-5 Minuten

Kräuter und Blüten

Orangenblüte 4,90
Orangenblüte, Zitruschale, Orangenminze,
Zitronengras und Zimtrinde
Ziehzeit 8-10 Minuten

Bergkräuter 4,90
Salbei, Thymian, Kapuzinerkresse, Minze,
Anis-Ysop
Ziehzeit 8-10 Minuten

Türkischer Apfeltee 4,90
Ziehzeit 8-10 Minuten

Frisch

Minze 4,50

Ingwer 4,90
mit Orange oder Zitrone

Extras

2. Aufguss

+ 1,00

mit Schuss 3cl
Amarula Sahnelikör,
Rum oder Whisky

+ 3,60

Alkoholfreies

Mineralwasser Vöslauer	0,25l	3,20	Ginger Ale Schweppes	0,2l	3,60
	0,75l	6,90			
Ulmer Wasser gefiltertes Hahnenwasser	0,5l	1,00	Bitter Lemon Schweppes	0,2l	3,60
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5l	3,50	Dry Tonic Schweppes	0,2l	3,60
Ingwer-Zitronen-Limo Proviant	0,33l	3,90	Pomegranate Schweppes	0,2l	3,60
Orangen-Limo fritz-kola	0,33l	3,90	fritz-kola	0,33l	3,90
			fritz-kola superzero	0,33l	3,90
Spezi Paulaner	0,33l	3,90			

Hausgemachtes

Frischer Zitroneneistee	0,4l	5,30
Schwarztee und frisch gepresste Zitrone		

Winter Special

Winter-Eistee	0,4l	5,30
Apfeltee, Zimt, frischer Apfel und Rosmarin		

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,90
Fruchtsaft	0,2l	3,90
Apfel / Johannisbeere / Orange / Maracuja / Pink Grapefruit / Rhabarber	0,4l	6,40
Fruchtsaft-Schorle	0,2l	3,30
	0,4l	4,60
Sirup-Schorle	0,2l	2,80
Himbeer/ Holunder	0,4l	4,30

Extras

mit Gurke, Zitrone oder Eis

Bier

Von der Berg Brauerei in Ehingen.

Frisch gezapft

Original Hell
5,0 % vol.

0,3l 0,5l
3,70 4,80

Jubel Bier
naturtrüb, 5,3 % vol.

3,80 4,90

Hefeweizen
5,1% vol.

3,80 4,90

Radler oder Russ
süß/sauer

3,70 4,80

Aus der Flasche

Ulrichsbier
5,3 % vol.

0,33l 4,00

Kristallweizen
mit Zitrone, 5,1% vol.

0,5l 4,90

Alkoholfrei

Hefeweizen

0,5l 4,90

Cyriakus Bier

0,33l 4,00

Radler
süß/sauer

0,5l 4,80

Amer Bier

Herber Klassiker aus Frankreich mit
frisch gezapftem Bier und 4cl Picon
Orangenlikör

0,3l 4,80

Bier der Saison

St. Ulrichs Bockbier, Maibock,
Weihnachtsbier oder
selbstgemischte Variationen

Wein

Ausgewählt mit der Wein-Bastion Ulm

Weinschorle

alle Hausweinfarben möglich, süß/sauer

0,25l 4,70

Rot

Hauswein 2020 Cantine Due Palme, Angelini Squinzano

Salento Rosso DOP, Apulien, Italien, 12,5% vol.

Negroamarotraube, Schwarzkirsche und Brombeere, unterfangen von Röstaromen und feinwürzigen Noten nach Lakritz und Veilchen sowie Karamell

Karaffe 0,25l 7,90

Flasche 0,75l 22,-

2022er Merlot Rialto

Colli Euganei DOC, Vo (Venetien), Italien, 13,5% vol.

Dunkelbeerige, schlichte, aber vollmundige Frucht, dabei weich und harmonisch

0,1l 4,50

0,2l 8,10

Flasche 0,75l 27,-

2019 Buona Pulcella

Château Sainte Eulalie - Isabel Coustal, La Liviniere, Minervois, Südfrankreich, 14,5% vol.

Seidig am Gaumen, kraftvoll im Geschmack, samtige Beerenaromen mit seidigem Abgang

0,1l 5,-

0,2l 8,50

Flasche 0,75l 30,-

2022 Klumpp, Cuvée Nr. 1

Kraichgau (Baden), Deutschland, 13% vol.

Dunkle Beeren, Kirschen, Johannisbeeren und eine ganz dezente Würze nach Pfeffer und getoastetem Holz

0,1l 5,10

0,2l 8,90

Flasche 0,75l 31,-

Wein

Weiß

Hauswein 2021 Cuvée Marine

Domaine de Ménard - Côtes de Gascogne IGP, Südwestfrankreich, 11% vol.

Frisch, feinherb und mit leicht mineralischem Abgang, Aroma von gelben Früchten und leichter Zitrusnote

Karaffe 0,25l	7,50	Flasche 0,75l	21,-
---------------	------	---------------	------

2023 Bruno Andreu, Chardonnay

IGP Pays d'Oc, Frankreich, 13% vol.

Fruchtig, cremige Fülle und animierende, zart mineralischer Frische, dabei geradlinig und unkompliziert

0,1l	4,50	0,2l	7,90	Flasche 0,75l	25,-
------	------	------	------	---------------	------

2023er Grauschiefer, Riesling DQW

Weingut Schmitges, Erden (Mittelmosel), Deutschland, 12% vol.

Würzige Fruchtigkeit von Weinbergspfirsich und Gelbfruchtigkeit prägt diesen Riesling

0,1l	4,90	0,2l	8,20	Flasche 0,75l	28,-
------	------	------	------	---------------	------

2022 Hand in Hand, Grauburgunder

Klump & Mayer-Näkel DQW Deutschland, 12,5% vol.

Fruchtnote, mit würzig-herben Mittelbau und überraschend erfrischendem mineralischem Abgang

0,1l	5,10	0,2l	8,90	Flasche 0,75l	31,-
------	------	------	------	---------------	------

2023er San Benedetto DOC, Lugana

Azienda Vitivinicola Zenato, San Benedetto (Venetien), Italien, 13% vol.

Fruchtig-floral, Komposition von grünem Apfel, Pfirsich, Zitrus und Wiesenkräutern

0,1l	5,10	0,2l	8,90	Flasche 0,75l	31,-
------	------	------	------	---------------	------

Wein

Rosé

Hauswein 2022 Guilhem Rosé

Moulin de Gassac - IGP Pays d'Hérault, Daumas Gassac, Languedoc-Roussillon, 12,5% vol.

Feiner Duft von roten Beeren und mediterranen Kräutern. Erfrischend, trotz dichtem Körper

Karaffe 0,25l	7,50	Flasche 0,75l	21,-
---------------	------	---------------	------

2023 Bruno Andreu - Elexir Rosé

Pays d'Oc IGP, Frankreich, 12,5% vol.

Herbe Frische mit dichter kräftiger Frucht von Erdbeere und Himbeere eine deutliche Note von Kräutern und sogar einer Prise Pfeffer

0,1l	4,80	0,2l	8,-	Flasche 0,75l	26,-
------	------	------	-----	---------------	------

Schaumwein

Prosecco Marsuret

Spumante Treviso Extra Dry DOC (Venetien)
11,5% vol.

0,1l	0,7l
4,90	29,-

Alkoholfreier Prosecco

Manufaktur Jörg Geiger PriSecco

5,50	30,-
------	------

Crémant de Loire

Brut (Loire)
12,5% vol.

5,90	39,-
------	------

Champagner - Blanc de Blancs

Premiere Cru

Fourny & Fils Extra Brut (Champagne)

79,-

Drinks

Spritziges

Aperol Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Pomegranate Lillet	8,50
Hugo	8,50
alkoholfrei möglich	
Minze	
Lavendel	
Himbeere	
San Bitter Spritz	8,50
alkoholfrei möglich	
Crodino Spritz	8,50
alkoholfrei möglich	

Winter Special

Granatapfel Spritz	8,50
Apfel-Zimt Spritz	8,50
Glühwein	4,50
Hausgemachter Punsch	3,90

Kurzes

Grappa	2cl	4,70	Marillenbrand	2cl	4,20
Luigi Francoli, 42,5% vol.			Bermuda Spirit, 35% vol.		
Sambucca	2cl	3,50	Birnenbrand	2cl	4,20
40% vol.			Stilvoll Williams Christ		
Francelico	2cl	3,50	40% vol.		
Haselnusslikör, 20% vol.			Amarula	4cl	3,90
Averna	2cl	3,50	Sahnelikör, 17% vol.		
Kräuterlikör, 29% vol.					

Longdrinks

Gin

Westside - Bermuda solider Klassiker, 40% vol.	4 cl 4,90	Ginger Ale Schweppes	3,60
L'Arbre mediterrane Kräuter, 41% vol.	6,90	Bitter Lemon Schweppes	3,60
Lone Wolf Limette und Kaktus, 40% vol.	8,50	Dry Tonic Schweppes	3,60
Malfy Rose Grapefruit, 41% vol.	7,50	Pomegranate Schweppes	3,60
Vogelfrei lila alkoholfrei	5,90	fritz kola	3,90

Orangensaft	3,10
Soda	1,50

Whisky

Wild Turkey Bourbon würzig, Eichenfass, 40,5% vol.	7,90
Horse with no Name leicht scharf, Honig, 45% vol.	8,90
Sea Shepherd torfig, rauchig, 43% vol.	11,90

Außerdem

Campari 25% vol.	3,90
Lillet 17% vol.	3,90
Le Freak - Wodka aus Kartoffeln, würzig, 40% vol.	7,90

Küchenzeiten

Montag bis Freitag

Frühstück 9 - 11 Uhr

Mittagstisch 12 - 14 Uhr

Nachmittag ab 15 Uhr

Samstag

Frühstück 9 - 14 Uhr

Nachmittag ab 15 Uhr

Sonntag

Frühstück 10 - 14 Uhr

Nachmittag ab 15 Uhr

Frühstück

Von klein bis außergewöhnlich, jeden Tag der Woche ein leckeres Frühstück genießen.

Kleines den ganzen Tag

Extras frei wählbar.

 Brezel ¹	2,50
Französisches Bio-Buttercroissant ^{1,2}	3,90

Eierspeisen

Extras frei wählbar.

Otl Aicher ³ gekochtes Land-Ei Härtepräferenzen werden berücksichtigt	2,50
--	------

William Shakespeare ^{1,2,3} Rühr-Ei mit Toast oder Baguette + geschmolzener Käse	7,90 1,60
---	--------------

Astrid Lindgren ^{1,2} Spiegel-Ei mit Toast oder Baguette	7,90
--	------

Arrangement

Annie Ernaux ^{1,2,7} eingelegetes Müsli mit frischem Obst, Joghurt, Honig und Mandelknusperlflocken vegan möglich	8,20
---	------

Jean-Paul Belmondo ^{1,2,13,c} zwei Brötchen mit Butter, Hausdip, Gemüse und Käse	13,90
---	-------

Bagel

Extras frei wählbar

Patti Smith ^{1,2,3,5,6,b} Avocadocreme, knackiges Grünzeug, Spiegel-Ei und Sauce Hollandaise	13,90
---	-------

Mark Twain ^{1,2,6,b} Frischkäse, Räucherlachs, Rühr-Ei, knackiges Gemüse und Honig-Senf-Sauce	15,90
--	-------

Winter Special

Bohnen-Dip ^{b,c}	
	2,90

Vegan Special

Yoko Ono ^{1,b,c} zwei Brötchen mit veganer Butter, zwei Hummusvariationen, frischem Gemüse und Antipasti	
--	--

	13,90
---	-------

Frühstück

Besonderes fürs Wochenende

Erich Kästner ^{1,2,3,c} 7,90
Pfannkuchen mit frischem Obst, Zimt und Zucker
oder Apfelmus oder Marmelade

Hildegard Knef ^{1,2,3} 8,90
Frenchtoast (in Ei eingelegter, dann gebratener Toast)
Ahornsirup und Früchte

Karl Valentin ^c 11,90
zwei Weißwürste mit Brezel und süßem Senf

Jane Austen für Zwei ^{1,2,3,4} 51,90
Nur auf Vorbestellung - einen Tag im Voraus.

Etagère mit Köstlichkeiten aus Wurst, Käse,
Räucherlachs, gekochten Eiern, Obst und Gemüse.
Zudem Streichschokolade, Marmelade, Honig und
kleines Müsli. Dazu ein gemischter Brotkorb mit
Brötchen, Croissant und hausgemachtem Dreikornbrot

Extras zum Kombinieren

Butter oder vegane Alternative ²	1,50	Avocadodip 	2,60
Friskkäse ^{2,b}	1,50	Käse ^{2,13,b}	3,40
Marmelade 	1,90	Knuspriger Speck ^c	2,20
Honig	1,90	Schinken und Salami ^{b,c}	3,90
Hausdip Tomate ^{2,13,c}	2,60	Räucherlachs ⁴	5,90
Hummus ^{6,c} 	2,60	Glutenfreies Brötchen ^{11,12}	1,30

Ab 15 Uhr

Zusammenstellen und genießen

Schale Oliven ^{2,13,c}	4,20	Hausgemachtes Antipasti ^{b,c}	5,00
in hausgemachtem Kräuteröl		Feta ²	5,60
Olivenöl und Salz	2,60	in hausgemachtem Kräuteröl	
Brotchips ^{2,13,c}	2,50	Käsewürfel ²	4,50
Chips	1,50	Knoblauchbrot ¹	5,90
Erdnüsse ⁸	2,90	Salzstangen ¹	1,50
Frisches Gemüse	2,60	Falafel ^{6,11}	6,50

Dip it

Hot Sauce 	1,90
Hausdip Tomate ^{2,13,c}	2,60
Hummus ^c 	2,60
Feigensenf 	2,60
Sauerrahm ²	1,50
Avocadodip 	2,60

Winter Special

Winterbrot ^{1,2}	
Rote Beete Aufstrich, Birne, warmer Brie, Feigensenf und Walnüsse	12,90
Bohnen-Dip ^{b,c} 	2,90

Fein belegt

 Dylan Thomas ^{1,13}	9,90
Brot mit Avocado, Tomate, Gurke, gebackenen Kichererbsen und Rucola	
+ Räucherlachs ⁴	4,90
+ Rohschinken ^{b,c}	3,90

Angerichtet

 Tagessuppe	7,90
saisonale Suppe mit Baguette	
 Hummusteller ^{b,c}	6,90
Hummusvariationen, Oliven und Baguette	

 vegan

... *noch mehr*

Brettchen mit ...

 ... Antipasti ^{13,1}	14,90
hausgemachtes Antipasti aus mediterranem Gemüse und Baguette	
... Käse ^{1,2,6,8}	14,90
feine Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Baguette	
... Allem ^{1,2,6,8,13}	14,90
eine Auswahl an Schinken, Salami, Käse und Antipasti	

Geht immer

 Kleiner Salat ^{1,6,13,c}	6,90
mit frischem Gemüse, Croûtons, gerösteten Kernen und Baguette	
 Pommes	5,20
mit Ketchup oder Mayo	
Perverse Pommes ^{2,b}	8,90
Sauerrahm, Jalapenos, Hot Sauce, mit Käse gratiniert	
Chilli-Cheese Fries ^{13,b}	9,90
Pommes mit veganem Chilli, mit Käse gratiniert vegan möglich	

Dip it

Ketchup ⁵ / Mayonaise ^{3,6}	1,50
Schranke ^{5,3,6}	1,90
Hot Sauce 	1,90
Sauerrahm ²	1,50
Avocadodip 	2,60
Hummus ^c 	2,60
Hausdip Tomate ^{2,13,c}	2,60

Winter Special

Roter Wintersalat ^s	
mit Rote Beete, Apfel und Walnüssen	6,90



Unsere Partner

Hofmolkerei Mäckle aus Blaustein
Geflügelhof der Familie Kaiser aus Öllingen
Metzgerei Handschiegl in Rammingen
Bäckerei Honold aus Neu-Ulm
Wochenmarkt Ulm
Tee Kontor Kiel
Weinbastion Ulm
Bermuda Spirit Company
Kartoffelhof der Familie Fischer Setzingen
Berg Brauerei aus Ehingen-Berg
Mom's Hell Productions, Dennis Blunk

Zusatzstoffe, Allergene

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene kann
Ihnen auf Wunsch vorgelegt werden.

Kauft mehr Bücher!



Zum Aegis Onlineshop
aegis-literatur.de

„... daß man Bücher nur schafft, um über den eigenen Atem hinaus sich Menschen zu verbinden und sich so zu verteidigen gegen den unerbitterlichen Widerpart alles Lebens: Vergänglichkeit und Vergessensein.“

Stefan Zweig