

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

- Kurt Tucholsky -

Kaffee

Espresso	2,50	<i>Sommer Special</i>
Espresso Doppio	4,10	
Espresso Doppio Macchiato	4,50	Eiskaffee 5,90
Espresso Macchiato	2,80	+ Sahne 0,80
Cortado	4,60	
Café Crema	2,90	
groß	4,20	
on the rocks	4,50	
Cappuccino	3,50	
groß	4,50	
on the rocks	5,20	
Milchkaffee	3,90	
groß	5,20	
Flat White	4,80	
doppelter Espresso mit Milch		
Latte Macchiato	4,30	
Mocaccchino	5,60	
Espresso auf heißer Schokolade		
Kinder cappuccino	frei	

Extras

Milchauswahl: Kuh, Hafer, laktosefrei	frei
Koffeinfrei	+ 0,40

Schokolade

Bio-zertifizierte Fairtrade Schokoladen von Becks Cocoa.

Michel leicht gesüßt, 35% Kakao	5,40	Sommer Special
No 3 Vietnam zartbitter, 75% Kakao	5,40	Kalte Schokolade On the Rocks 5,40
Chill Bill dunkel mit Chili-Abgang	5,40	Eis- Schokolade mit Vanilleeis 6,90
The Fudge Sahnekaramell	5,40	+ Sahne 0,80
Chockwork Orange zarte Orangenote		
Before Nine feinster, erfrischender Minzgeschmack	5,40	
As I Went Out Walking dunkel mit einem Hauch Lavendel	5,40	
White Wedding weiße Schoko, Vanille & Kokos	5,40	
Außerdem		
OM Chai Latte	5,40	
Golden Latte nach Hausrezeptur, am Besten mit Hafermilch	5,40	

Extras

Milchauswahl: Kuh, Hafer, laktosefrei	frei
mit Sahne	+ 0,80
mit veganen Marshmallows	+ 1,00

Tee

Offener Tee aus dem Tee Kontor Kiel, ausgewählt von unserer
Tee-Sommelière Maria-Bettina Eich.

Schwarz

Darjeeling – Rishiehat 4,70
First Flush (Indien)
Ziehzeit 3 Minuten

Earl Grey – Blue Star 4,70
mit Bergamotte (Sri Lanka)
Ziehzeit 3 Minuten

Dazwischen

Oolong – Jade Pearls 4,70
floral und vollmundig (Taiwan)
Ziehzeit 3 Minuten

Grün

Jasmin 4,70
mit Jasminblüten (China)
Ziehzeit 2 Minuten

Long Jing 4,70
weiches, rundes Aroma (China)
Ziehzeit 2 Minuten

Weiß

White Cui Min Quingshan 4,70
sanft verarbeitete Blätter (China)
Ziehzeit 2-5 Minuten

Kräuter und Blüten

Orangenblüte 4,20
Orangenblüte, Zitruschale, Orangenminze,
Lemongras und Zimtrinde
Ziehzeit 8-10 Minuten

Bergkräuter 4,20
Salbei, Thymian, Kapuzinerkresse, Minze, Anis-Ysop
Ziehzeit 8-10 Minuten

Türkischer Apfeltee 4,20
Ziehzeit 8-10 Minuten

Frisch

Minze 3,90

Ingwer 3,90
mit Orange oder Zitrone

Extras

2. Aufguss

+ 0,50

mit Schuss 3cl
Amarula Sahnelikör,
Rum oder Whisky

+ 2,60

Alkoholfreies

Mineralwasser Vösslauer	0,25l 2,90 0,75l 6,60	Ginger Ale Schweppes	0,2l 3,60
Ulmer Wasser Gefiltertes Hahnwasser	0,5l 2,50	Bitter Lemon Schweppes	0,2l 3,60
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5l 3,50	Herbal Tonic Schweppes	0,2l 3,60
Ingwer-Zitrone-Limo Proviant	0,33l 3,70	White Peach Schweppes	0,2l 3,60
Rhabarber-Limo fritz	0,33l 3,70	Pomegrenade Schweppes	0,2l 3,60
Eistee Richard's Sun Blaubeere / Granatapfel	0,33l 3,70	fritz-kola	0,33l 3,70
		fritz-kola superzero	0,33l 3,70
		Spezi Paulaner	0,33l 3,70
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l 4,90		
Fruchtsaft Apfel / Johannisbeer	0,2l 3,90 0,4l 6,40		
Orange / Maracuja Pink Grapefruit			
Schorle	0,2l 3,30 0,4l 4,60		
Sirup-Schorle Himbeer/ Holunder	0,2l 2,60 0,4l 4,20		

Hausgemachter Eistee

sommerlicher, kalter Früchtetee mit eigener Gewürzmischung

0,4l 4,80

Extras

mit Gurke, Zitrone oder Eis

Bier

Von der Berg Brauerei in Ehingen.

Frisch gezapft

Original Hell
5,0 % vol

0,3l 0,5l
3,40 4,50

Jubel Bier
naturtrüb, 5,3 % vol

3,50 4,70

Hefeweizen
5,1%vol

3,40 4,60

Radler / Russ
süß/sauer

3,40 4,50

Aus der Flasche

Ulrichsbier
5,3 % vol

0,33l 3,90

Kristallweizen
mit Zitrone, 5,1% vol

0,5l 4,60

Alkoholfrei

Hefeweizen

0,5l 4,70

Cyriakus Bier

0,33l 3,90

Radler
süß/sauer

0,5l 4,30

Amer Bier

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

0,3l 4,10

Bier der Saison

St. Ulrichs Bockbier, Maibock oder
selbstgemischte Variationen

Wein

Ausgewählt mit der Wein-Bastion Ulm

Weinschorle

alle Hausweinfarben möglich, süß und sauer 0,25l 4,60

Rot

Hauswein 2020 La Carta

Salice Salentino Riserva DOC, Candido (Apulien), 13,5%vol

Negroamarotraube, voller Beeren, fein eingebundener Würze und gut ausgewogen

Karaffe 0,25l 6,50 Karaffe 0,5l 11,90 Flasche 0,75l 17,50

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 4,90 0,2l 7,90

2018 Bordeaux

Château La Raz Caman, Premères Côtes de Blaye AC, Bordeaux, Frankreich, 14%vol

Kraftvoller, dunkler Fruchtkörper mit ausgeprägter Würze und leichten Aromen von Pfeffer und Tabak

0,1l 5,10 0,2l 8,90

2021 Garnacha Monastrell

Rotweincuvée D.O., Bodegas Los Frailes, Valencia (Spanien), 14%vol

Gekochte dunkle Früchte, würziger Körper und erfrischend feine Säurestruktur

0,1l 4,90 0,2l 7,90

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 5,20

Karaffe 0,5l 9,70

Flasche 0,75l 16,50

2020 Chardonnay

Maison Louis Latour - IGP Ardèche, Burgund, 13%vol

Leichte Kräuternote und Aromen von Mirabelle, Aprikose und reifer Birne. Samtig auf der Zunge, ausbalanciert im Abgang

0,1l 4,50

0,2l 7,60

2020 Riesling - Schiefer

VDP Gutswein, Weingut Kruger-Rumpf, Münster, Deutschland, 12%vol

Aroma von Zitrusfrüchten, mineralische Struktur und feine Kräuterwürze

0,1l 4,90

0,2l 7,90

2022 Grüner Veltliner - Federspiel

WeingutnHögl - Wachau Österreich, 12%vol

Aromen von Mirabelle, Apfel und weißem Pfeffer sowie einer leicht rauchigen Note und einem Hauch würziger Tabak

0,1l 5,50

0,2l 9,90

2022 Grauburgunder - Hand in Hand

Klumpp & Mayer-Näkel DQW Deutschland, 12,5%vol

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

0,1l 5,90

0,2l 10,50

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 5,20 Karaffe 0,5l 9,70 Flasche 0,75l 16,50

2020 Elvira

Rosato di Toscana IGT, Il Muro, Arezzo, Italien, 12,5%vol

Dichte Frucht von Brombeere, Kirsche und Himbeere, mit einer Frische und Anklängen von blauen Blüten

0,1l 4,90 0,2l 7,90

Schaumwein

Prosecco Marsuret

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

0,1l 0,71
4,50 27,-

Alkoholfreier Prosecco

Manufaktur Jörg Geiger PriSecco

5,50 30,-

Crémant - Vouvray-Chevreau

Brut (Loire)
13%vol

5,90 39,-

Champagner - Blanc de Blances

Premiere Cru

Fourny & Fils Extra Brut (Champagne)

79,-

Drinks

Spritziges

Aperol Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Pomegrenade Lillet	8,50
Hugo alkoholfrei möglich	7,90
Minze	
Lavendel	
Himbeere	
San Bitter Spritz alkoholfrei möglich	8,50
Crodino Spritz alkoholfrei möglich	8,50

Sommer Special

Orangenblüten
Spritz
mit unserem
hausgemachtem Eistee
und Prosecco

8,50

Kurzes

Grappa Luigi Francoli, 42,5%vol	2cl	4,70	Marillenbrand Bermuda Spirit, 35%vol	2cl	4,20
Sambucca 40%vol	2cl	3,50	Birnenbrand Stilvoll Williams Christ 40%vol	2cl	4,20
Francelico Haselnusslikör, 20%vol	2cl	3,50	Amarula Sahnelikör, 17%vol	4cl	3,90
Byrrh Weinapéritif, 18%vol	4cl	4,50	Averna Kräuterlikör, 29%vol	2cl	3,50

Longdrinks

Gin

Masters 4 cl
solider Klassiker, 40%vol 4,90

L'Arbre 6,90
mediterrane Kräuter, 41%vol

Lone Wolf 8,50
Limette und Kaktus, 40%vol

Malfy Rose 7,50
Grapefruit, 41%vol

Boar 10,50
Schwarzwald, 43%vol

Vogelfrei lila 5,90
alkoholfrei

Whisky

Wild Turkey Bourbon 7,90
würzig, Eichenfass, 40,5%vol

Horse with no Name 8,90
leicht scharf, Honig, 45%vol

Sea Shepherd 11,90
torfig, rauchig, 43%vol

Außerdem

Campari 3,90
25%vol

Lillet 3,90
17%vol

Armagnac 6,50
Cognac de Montesquiou
43%vol

Filler

Ginger Ale 3,60
Schweppes

Bitter Lemon 3,60
Schweppes

Herbal Tonic 3,60
Schweppes

White Peach 3,60
Schweppes

Wild Berry 3,60
Schweppes

Fritz Kola 3,70

Orangensaft 3,10

Küchenzeiten

Montag bis Freitag

Frühstück 9 - 11 Uhr

Mittagstisch 12 - 14 Uhr

Abends 17 - 21:30 Uhr

Samstag

Frühstück 9 - 14 Uhr







Abends 17 - 21:30 Uhr

Sonntag

Frühstück 9 - 14 Uhr

Tag um Tag

Kleines, das den ganzen Tag bestellt werden kann

 Brezel mit Butter ^{1,2}	3,40
 Französisches Bio-Buttercroissant ^{1,2}	3,90
+ Butter ²	1,50
+ hausgemachte Marmelade	1,90
 Hausgemachte Brotchips ^{2,13,c}	4,90
mit Hausdip	
 Schale Oliven ^{2,13,c}	5,90
mit Hausdip und Baguette	
 Hummsteller ^{b,c}	6,90
Hummus, Olivenöl und Baguette	
 Schale Erdnüsse	3,50




Kuchen aus der Kuchentheke

Frühstück





Von Klein bis Außergewöhnlich, jeden Tag der Woche ein leckeres Frühstück genießen.

Eierspeisen

Extras frei wählbar.



 Otl Aicher ³	2,50
gekochtes Land-Ei Härtepräferenzen werden berücksichtigt	
 William Shakespeare ^{1,2,3}	7,90
Rühr-Ei mit Toast oder Baguette + geschmolzener Käse	1,60
 Astrid Lindgren ^{1,2}	7,90
Spiegel-Ei mit Toast oder Baguette	

Arrangement

  Annie Ernaux ^{1,2,7}	8,20
eingelagertes Müsli mit frischem Obst, Joghurt, Honig und Mandelknusperfloeken vegan möglich	
 Jean-Paul Belmondo ^{1,2,13,c}	13,90
zwei Brötchen mit Butter, Hausdip, Gemüse und Käse	
 Yoko Ono ^{1,b,c}	13,90
zwei Brötchen mit veganer Butter, zwei Hummusvariationen, frischem Gemüse und Antipasti	

Extras zum Kombinieren


Butter oder vegane Alternative ²	1,50	Käse ^{2,13,b} 	3,40
Friskäse ^{2,b} 	1,50	Avocadodip 	2,60
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

 vegetarisch  vegan

Frühstück


Bagel


Extras frei wählbar.

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

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

Besonderes fürs Wochenende

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

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

Ernest Hemingway ^{c,b} 11,90
zwei Weißwürstel mit Brezel und süßem Senf

Jane Austen für Zwei ^{1,2,3,4} 44,90
Etagère mit Köstlichkeiten aus Wurst, Käse,
Räucherlachs, Obst und Gemüse. Zudem
Streichschokolade, Marmelade und Honig. Dazu ein
gemischter Brotkorb mit Brötchen, Croissant und
hausgemachtem Dreikornbrot

+ zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft 9,90

+ zwei Gläser Crémant 11,60

 vegetarisch

 vegan









Abendkarte

Eine Abendkarte, ein Chefkoch – von Hand und frisch zubereitet mit regionalen Zutaten.

Kleinigkeiten zum Kombinieren




 Knoblauchbaguette ¹	4,50
 Rosmarienkartoffeln	4,90
 Gratiniertes Ziegenkäse ²	8,90
 Antipasti-Teller mit Baguette ¹	9,90
 + Feta ²	4,50
+ Schinken und Salami ^c	3,90
 Pommes	
klein	3,60
groß	4,90
 Perverse Pommes ^{2,c}	8,90
mit Cheddar und Jalapenos überbacken, dazu Hot Sauce und Sour Cream	
 Heiße Gemüsesticks ^{b,c}	7,90
drei verschiedene panierte Gemüsesticks mit Humus	
 Currywurst ^{1,13}	8,90
vegan möglich ^{b,c}	

Dip it


Ketchup ^{b,c} 	1,50	Avocadodip 	2,60
Mayonnaise ^{3,b,c} 	1,50	Hummus ^c 	2,60
Schranke rot-weiß 	1,50	Sauerrahm ² 	1,50
Hot Sauce 	1,90		
Hausdip Tomate ^{2,13,c} 	2,60	Baguette ¹	1,50

Abendkarte

Salate

- | | |
|--|------|
|  Bunter Beilagensalat ^{1,6,c} | 6,90 |
| mit frischem Gemüse, Croutons, gerösteten Kernen und Baguette | |
|  Green Goddess ^{6,c} | 7,90 |
| mit allem was Grün ist, wie Frühlingszwiebeln, Gurke, Kohl, grüner Paprika und Avocadodressing | |
|  Ingwer-Kichererbsensalat | 7,90 |
| mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Ingwer, Korriander und Baguette | |

Frisches aus dem Kochtopf

- | | |
|--|------|
|  Tagessuppe ^{1,11} | |
| klein | 4,90 |
| groß | 7,90 |
|  Topf des Tages ^{1,5} | 8,90 |

Einfach beim Service anfragen was es heute gibt.

Unsere Partner

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

Zusatzstoffe, Allergene

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

„... 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