



Sellawie



Dem Leben ein Zuhause geben

Menü



Sellawie

Dem Leben ein Zuhause geben

„Sellawie“, pflegte Bianka Bleiers Mutter in ihren Briefen zu schreiben, wenn alles gesagt war.

C'est la vie - so ist das Leben, man muss es nehmen, wie es kommt. Diese Leichtigkeit des Seins war es, die uns auf unseren Namen brachte und worin so viel steckt, was uns wichtig ist: Lebendigkeit, Gelassenheit, Weisheit, Ankommen...

Inmitten einer oft rauen Wirklichkeit möchten wir einen Ort zum Verweilen schaffen, wo Menschen die Hektik ihres Alltags hinter sich lassen können, aufatmen, auftanken und sich wohlfühlen.

Im Café versuchen wir, soweit es uns möglich ist, Regionalem und Selbstgemachtem den Vorzug zu geben.

Unsere Brötchen beziehen wir von einem traditionellen Handwerksunternehmen aus Forst. Böser's Backwaren werden aus dem Kraichgau-Korn hergestellt, das für ungespritztes Brotgetreide aus der Region steht. Wurst und Schinken liefert uns die Metzgerei Dutzi, ebenfalls ein alt eingesessenes Forster Familienunternehmen.

Unsere Kuchen und Marmeladen werden vom Sellawie - Team liebevoll selbst hergestellt.

Feinste Obstsäfte liefern uns Keltereien aus der Region.

Wir führen regional angebaute Weine der Weingüter Zorn (bekannt durch die Besenwirtschaft Gugguggsnescht) und Klenert vom Kraichgau. Die ambitionierten Winzer kredenzen vorzügliche badische Qualitätsweine im neuen Stil.

Unser Kaffee stammt von einer kleinen feinen Kaffeerösterei in Karlsruhe, die vom Feinschmeckermagazin zu einer der besten Röstereien Deutschlands ausgezeichnet wurde. Die Firma Kronen Kaffee stellt im traditionellen handwerklichen Verfahren röstfrischen, bekömmlichen Kaffee her. Qualität, Gesundheitsbewusstsein, Fairness, Nachhaltigkeit und Transparenz sind nachvollziehbare Firmenwerte.

Unsere hochwertigen Teesorten liefert uns die Firma Mount Everest. Wir lieben ihre Aromenvielfalt und geschmackvollen Teemischungen.



Kuchen & Waffeln

Preise in Euro

Kuchen

2,90

Torten

3,20

- mit Sahne

+ 0,50

Waffeln (ab 14⁰⁰ Uhr) mit

- Puderzucker / Sahne

3,00 / 3,50

- Zimt & Zucker / Sahne

3,00 / 3,50

- Kirschgrütze & Sahne^{1,2}

4,50

- Banane/Schokosoße/Sahne^{1,6}

4,50

- Apfelmus & Sahne^{1,3}

4,50

- Obstsalat & Sahne

4,50

- Eierlikör & Sahne

4,50

- Baileys & Sahne^{1,2,6,11}

4,50

Saisonal

Eistee

0,4 l

3,90

Homemade Lemonade

0,4 l

3,90

Eis Kaffee (Vanilleeis, Kaffee, Sahne)

4,50

Eis Schokolade (Schokoeis, Milch, Kakao, Sahne)

4,50

Eis Latte (Vanilleeis, Milch, Espresso, Sahne)

4,50

Kirschbecher (Schokoeis, Kirschgrütze, Sahne, Schokostreusel)

4,50

Bananenbecher (Schokoeis, Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosoße)

4,50

Frühstücksbüffet

13,50

Brötchen^A der Bäckerei Böser, Honig, Nutella^H, Butter^G, selbst gemachte Aufstriche und Marmelade, Quark-Joghurt-Mischung, frischer Obstsalat, Schinken & Wurst⁵ der Metzgerei Dutzi, Käsevariationen, Müsliauswahl^A, Antipasti³, gekochte Eier^C, 1 Glas Orangensaft

Kinder bis 8 Jahre

6,00

Wir sind bemüht, ständig frisch nachzufüllen!

Samstags gibt es ausschließlich Frühstücksbüffet, zusätzlich möglich:

- Rührei^C 2,50
- Rührei mit Bacon^C 3,50
- Lachs mit Sahnemeerrettich^{D,G} 3,90

Dienstags - Freitags solange der Vorrat reicht

- Brezel / Butterbrezel^A 1,50 / 1,90
- Brötchen klein / groß / mit Butter^A 0,60 / 1,20 / 1,50
- Belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse^A 4,90
- Brötchen mit Butter und Marmelade^A 3,50
- Hart gekochtes Ei^C 1,20
- Müsli mit Milch 4,50
- Müsli mit Milch oder Quark-Joghurt-Creme^{A,G,H} 4,90
- Müsli mit Obstsalat^A 4,90
- zusätzlich Quark-Joghurt-Creme^{A,G,H} 0,50

Zum Abschluss 1 Glas Prosecco – Das Leben feiern!

0,11

2,50

Erfrischungsgetränke

Preise in Euro

<i>Mineralwasser classic / medium / still</i>	0,2 l	2,00
	0,4 l	2,80
	0,75 l	4,50
<i>mit Holunderblütensirup</i>		+ 0,40
<i>Coca Cola^{2,11} / Coca Cola Light^{2,6,11} / Fanta² / Mezzo Mix^{2,6}</i>	0,33 l	2,60
<i>Schweppes Bitter Lemon^{3,12}</i>	0,2 l	2,60
<i>Bionade (Holunder)</i>	0,33 l	2,60
<i>Orangina¹ (Orange/Blutorange)</i>	0,25 l	2,40
<i>Obstsäfte aus der Region</i>	0,2 l	2,90
<ul style="list-style-type: none">• Apfel naturtrüb• Rhabarber• Birne• Schwarze Johannisbeere• Morellenfeuer (Kirsche)• Apfel-Quitte• Weißer Pfirsich• Orangensaft	0,4 l	4,90
<i>Obstsaftschorle</i>	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,80

Heiße Getränke

Preise in Euro

Espresso¹¹

2,10

Unsere schonend geröstete Arabica-Robusta-Mischung entfaltet bei ca. 92° C ihr charakteristisch nussig-schokoladiges Aroma. Durch das Druckprinzip und die Extraktionszeit von etwa 25 Sekunden bildet sich eine satte, langanhaltende Crema. Nicht nur pur, sondern auch als Cappuccino und Latte Macchiato ein Hochgenuss.

- **doppelter Espresso** 3,60
- **Espresso Macchiato mit heißem Milhhäubchen** 2,50

Kaffee Crema¹¹

2,30

Diese besonders ausgewogene Arabica-Robusta-Mischung wird bei 85 °C mit einem Druck von 9 bar gebrüht. Dadurch bildet sich eine Schaumkrone auf dem Kaffee – die sogenannte Crema. Charakteristisch für diesen Kaffee ist sein intensives und lang anhaltendes Aroma.

Alle Kaffees können Sie mit verschiedenen Geschmacksrichtungen bestellen:

- **Sirup** (Karamell², Vanille¹¹) + 0,30
- **lactosefrei** + 0,30
- **coffeinfrei** + 0,30

Cappuccino

2,70

Der echte Cappuccino besteht aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum – und zwar zu etwa je einem Drittel in der Tasse.

- **Cappuccino mit doppeltem Espresso** 3,70



Heiße Getränke

Preise in Euro

Café au lait / Milchkaffee^{11,G} 2,90

Nicht nur Franzosen mögen ihren Kaffee so! Immer mit dabei ist sehr viel heiße, nur ein wenig aufgeschäumte Milch. Et voilà, schon sind Sie in Frankreich!

Latte Macchiato^{11,G} 2,90

Aufgeschäumte Milch mit einem Espresso im Glas. Richtig zubereitet bildet sich zwischen Milch und Schaum ein Ring Espresso.

- **Latte Macchiato mit doppeltem Espresso** 3,90
- **Nougat - Latte Macchiato**^{11,H} 3,50
- **Baileys - Latte Macchiato**^{11,H,G} 3,50

Schoko-Mint-Latte mit Sahne 3,90

Chai Latte^{2,G} 3,50

Chai-Tee, aufgeschäumte Milch, Chai-Sirup

*Heiße Schokolade: Weiß / Vollmilch / Zartbitter*⁶ 2,80

- mit Sahne + 0,50

Schokolino^{11,G} 3,90

Heiße Schokolade, Espresso, Sahnehäubchen

Heiße Zitrone mit Honig 3,50

Teekarte

Jede Sorte 3,20 Euro

Unsere losen Tees servieren wir in groooßen Tassen!

Früchte-Tee

(Ziehzeit 8-10 Minuten)

- **Gute Laune**
leckerer Erdbeer-Himbeer-Vanille-Geschmack
- **Mandelwölkchen**^{H,3,8}
milder, gerösteter Mandel-Zimt-Geschmack
- **Lebenselexier**^{L,3,8}
fruchtig erfrischender Mango-Spearmint-Geschmack
- **Mama Oraba**^{H,8}
tropischer Mango-Maracuja-Orangen-Bananen-Geschmack
- **Fruchtparadies**^{L,H}
zartfruchtiger Himbeer-Limetten-Jogibeere-Geschmack
- **Mango Tango**^{L,H}
tropisch fruchtig, milder Ananas-Mango-Orangen-Geschmack

Kräuter-Tee

(Ziehzeit 5-8 Minuten)

- **Relax**
Ayurvedischer Gewürztee mit Zimt, Ingwer, Pfeffer, Kardamon. Würzig-scharfer Geschmack.
- **Yogi Power**
Ayurvedischer Gewürztee mit Zimt, Ingwer, Pfeffer, Kardamon, aufgeschäumter Milch. Würzig-scharfer Geschmack.
- **Sellawie-Wohlfühlmischung**
erfrischender Pfirsich-Mango-Orangen-Geschmack
- **Glücksmomente**
Ringelblumenblüten und Verbenenblätter mit natürlich erfrischendem Zitronengeschmack
- **Minz-Prinz**
marokkanische Minze , erfrischend und belebend
- **Elfentraum**
erfrischender Zitrus-Waldfrucht-Geschmack
- **Großmutter's Haustee**
Bio, Lemongras, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen. Feiner Vanille-Limone-Geschmack
- **Vier Jahreszeiten**
Anis, Linden-, Holunderblüten, Verbenenblätter, Lemongras. Würziger Anis-Thymian-Geschmack

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite.



Teekarte

Jede Sorte 3,20 Euro

Grün-Tee^{††}

(Ziehzeit 2 Minuten)

- **Lebenskünstler^{3,8,A}**
grüner und weißer Tee mit exotischem Südfruchtgeschmack
- **Reines Vergnügen**
feinster China Sencha, intensiver Geschmack, citrusartiges Aroma
- **Japanische Kirschblüte**
Pfingstrose, Rosenblüten. Edler Kirschgeschmack

Schwarz-Tee^{††}

(Ziehzeit 2 Minuten)

- **Unschuld vom Lande**
handgepflückter, typisch feinherber Tee aus Ceylon,
ganz unschuldig ohne Aromazusatz
- **Freudentanz**
Earl Grey mit unverwechselbarem Bergamotte-Geschmack
- **Mister Chai**
angenehm würziger Schwarztee mit Sternanis, Kakaobohnen,
Kardamom und Vanille
- **Tea for a Queen**
feiner Darjeeling namhafter Plantagen. Wohlschmeckendes Aroma

Rooibos-Tee

(Ziehzeit 7-10 Minuten)

- **Seelenwärmer**
unverwechselbarer Orangen-Ingwer-Geschmack
- **Sinfonie in Vanille**
feiner Bourbon-Vanille-Geschmack

Weine vom Weingut Zorn

Preise in Euro

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein halbtrocken

0,2 l 3,90

„König des Rotweins“, ein fruchtbetonter, vollmundiger Wein mit weicher, samtiger Note.

0,75 l 13,90

Spätburgunder Rotwein Holzfass trocken

0,2 l 4,50

Ein Spätburgunder mit Charakter und Nachhaltigkeit, ausgeprägt saftig und herzhaft im Geschmack. Der kernige, gesetzte Duft erinnert an Früchte wie Sauerkirschen, Himbeeren und Johannisbeeren.

0,75 l 14,90

Weinschorle (weiß / rosé / rot)

0,2 l 2,90

0,4 l 4,90



Weine vom Weingut Klenert

Preise in Euro

Auxerrois Qualitätswein trocken

Heitere, unkomplizierte Weißwein-Spezialität des Kraichgaus.
Angenehm milde Säure, duftiges Aroma.

0,2 l 4,90
0,75 l 16,90

Riesling

Frischer, fruchtig eleganter Riesling mit ansprechender Säure und feiner
Fruchtsüße. Feiner Zitrusduft

0,2 l 4,90
0,75 l 16,90

Grauburgunder

Feiner Grauburgunder mit angenehmem Duft, dezenter Säure und
ansprechender Aromatik. Schöne Struktur und Frische

0,2 l 4,90
0,75 l 16,90

Cuvée weiß

Leichte, fruchtig frische Cuvée aus Rivaner, Riesling und weißem Burgunder.
Intensive Fruchtausprägung

0,2 l 4,90
0,75 l 16,90

Cuvée rot

Weiche, harmonische Cuvée aus Dornfelder, Lemberger. Duft nach roten,
dunklen Beeren. Viel Frucht und eine schöne Struktur.

0,2 l 5,90
0,75 l 19,40

Rosé

Leuchtende Roséfarbe und betörender Duft nach roten Früchten. Leichter,
süffiger Rosé aus Lemberger und Spätburgunder - ein Garant für wahren
Genuss.

0,2 l 4,90
0,75 l 16,90

Glühwein

0,2 l 3,50
0,4 l 5,50

Hochprozentiges zum Abschluss

Ramazzotti Kräuterlikör 30% Vol.
Rosé Likör vom Weingut Klenert 19% Vol.

2 cl 3,90

Schnäpse und Liköre von der Manufaktur „Essig & Öl“

Pêche Rouge Likör 20% Vol.
Williams Christ Brand 40% Vol.
Grappa Prosecco mild 40% Vol.

Sekt & Secco

Preise in Euro

<i>Prosecco weiß / rosé</i>	0,1 l	2,50
	0,2 l	3,90
	0,75 l	14,50
<i>Sekt trocken</i>	0,1 l	2,90
	0,2 l	3,90
	0,75 l	14,50
<i>Sekt Orange</i>	0,2 l	3,90
<i>Pfalzwasser</i> (spritzige Vinnade aus alkoholfreiem Riesling)	0,2 l	4,90
<i>Hugo</i> ⁶	0,2 l	5,50
<i>Aperol Spritz</i> ^{1,12}	0,2 l	5,50
<i>Lillet Lemon</i> ^{1,2,3,12,L} (Lillet, Bitter Lemon, Limette)	0,2 l	4,80
<i>Lillet Berry</i> ^{1,2,3,L} (Lillet, Russian Wild Berry, Himbeeren)	0,2 l	4,80

Bier

<i>Hacker Pschorr Export hell</i>	0,5 l	3,50
<i>Hefeweizen naturtrüb</i> (Hacker Pschorr oder Schöffelhofer)	0,5 l	3,50
<i>Rothaus Pilsner</i> oder Radler	0,33 l	2,80
<i>Paulaner Weißbier alkoholfrei</i>	0,5 l	3,50
<i>Paulaner Zitronenradler alkoholfrei</i>	0,5 l	3,50
<i>Jever Fun, alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80
<i>Schöffelhofer Grapefruit</i> ^{3, 6}	0,33 l	2,80

Flammkuchen ^A

Donnerstag / Freitag 17³⁰ – 22⁰⁰

Preise in Euro

<i>Classic</i>	7,90
Rahm, Speck ^{1,3} & Zwiebeln	
<i>Classic Special</i>	8,90
Rahm, Speck ^{1,3} , Zwiebeln, Knoblauch & Käse	
<i>Förster</i>	8,90
Rahm, Speck ^{1,3} & frische Champignons	
<i>Mediterran</i>	9,90
Rahm, getrocknete Tomaten ^{1,3} , schwarze Oliven ⁹ , Rucola & Parmesan	
<i>Griechisch</i>	9,90
Rahm, rote Zwiebelringe, Oliven ³ & Peperoni ^{1,2,6} , Knoblauch, Schafskäse	
<i>Mafioso</i>	9,90
Rahm, rote Zwiebelringe, Chorizo ^{1,2,F,G} , Oliven, Chiliöl, Peperoni ^{1,2,6} , Knoblauch, Spinat & Käse	
<i>Spanisch</i>	9,90
Serranoschinken ¹ , getrocknete Tomaten ³ , Rucola, Parmesan	
<i>Skandinavisch</i>	9,90
Rahm, Zwiebeln, Lachsfilet, Spinat & Tomaten	
<i>Sellawie</i>	9,90
Rahm, Speck ^{1,3} , Zwiebeln, Ziegenkäse & Rucola	
<i>Süßer Flammkuchen</i>	8,90
Rahm, Äpfel, Rosinen, Mandelblättchen ^H , Zimt & Zucker	
flambiert mit Calvados	
<i>Saisonaler Flammkuchen</i>	10,90
<i>Zusätzliche Zutaten Aufpreis</i>	+ 1,00

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Salate

Preise in Euro

Hauseigenes Dressing mit unseren hochwertigen Produkten von Würzwerk

Großer marktfrischer Salatteller, wahlweise mit

gratiniertem Ziegenkäse 9,90

Schafskäse 9,90

Serranoschinken & gehobeltem Parmesan 10,50

Kleiner marktfrischer Salatteller, wahlweise mit

gratiniertem Ziegenkäse + 1,50

Schafskäse + 1,50

Serranoschinken & Parmesan + 2,00



Mittagstisch

12⁰⁰ - 14⁰⁰

Preise in Euro

Flammkuchen à la Carte

Salate à la Carte

Quiche Lorraine mit Salatgarnitur

6,90

Zusatzstoffe und Allergene von Speisen, die nicht auf der Speisekarte enthalten sind, erfragen Sie bitte an der Theke.

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 enthält Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

