

# Kepler's

- CAFÉ -

WIR FREUEN UNS,  
DICH HIER  
IM KEPLER'S CAFÉ  
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN

Wir, zwei Leonberger Gründerinnen,  
verwirklichten uns unseren Traum  
und eröffneten ein Café in der  
historischen Fachwerkhaus-Straße  
im Ortsteil Eltingen, in Leonberg.

Unser Café befindet sich in einem  
denkmalgeschützten Gebäude, was  
einst das Geburtshaus von  
Katharina Kepler war.

Unser Fokus liegt auf einem  
hochwertigen und nachhaltigen  
Kaffee-Angebot sowie einer  
fein-erlesenen Frühstückskarte.  
Am Nachmittag servieren wir Kaffee  
und Kuchen, weitere süße  
Leckereien und salzige Kleinigkeiten.



English version  
of our menu

# Unsere Passion

Kaffee ist unsere Leidenschaft. Wir haben uns der Passion des guten Kaffees verpflichtet und verwenden für unsere Kaffee-Spezialitäten ausschließlich hochwertige Bohnen der DINZLER Kaffeerösterei.

## KAFFEE IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Der von uns ausgewählte Espresso überzeugt mit vollem Geschmack und einer samtigen Crema. Er besteht aus einer ausgewählten Mischung von Arabica- und Robusta-Bohnen aus Südamerika und Indien. Der Rohkaffee wird in den Ursprungsländern nass aufbereitet und anschließend am Irschenberg in der DINZLER Kaffeerösterei im schonenden Langzeit-Trommelröstverfahren veredelt. In der Tasse verbreitet der Espresso DINZLER Verona einen zarten Honigduft, der im Geschmack in nussige und fruchtige Aromen übergeht.



COFFEE  
a hug in a mug

Bei uns bekommt Ihr alle Kaffee-Spezialitäten, wie Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato oder auch Flat White. Wir servieren unsere Heißgetränke wahlweise mit Bergbauern-Milch aus der Molkerei Berchtesgadener Land oder Oatly Hafermilch - ohne Aufpreis!



Außerdem gibt es bei uns auch frisch zubereiteten Tee, heiße Schokolade und coole Limos. Und dazu? Frisch zubereitete Kuchen und Törtchen, die eigens für unser Café in einer traditionsbewussten und dem Handwerk des Backens verbundenen Bäckerei/Konditorei hergestellt werden. Alle Getränke gibt es auch To Go!

# Getränke

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	einfach / doppelt	2,50 / 3,40
Espresso Macchiato*	einfach / doppelt	2,70 / 3,50
Café Crème	klein / groß	2,90 / 3,80
Filterkaffee	klein / groß	2,90 / 3,80
Americano		3,60
Cappuccino*	klein / groß	3,50 / 4,50
Flat White*	doppelter Espresso, feimporiger Milchschaum, im Glas serviert	4,20
Latte Macchiato*		3,90
Milchkaffee*		3,90
Espresso Tonic		4,30
+ Sirup-Shot	Vanille, Macadamia, Lebkuchen, ... Fragt uns gerne nach aktuellen Sorten.	1,00

## SPECIALS

Matcha Latte*		4,50
Chai Latte*		4,00
Dirty Chai Latte*	Chai Latte mit Espresso-Shot	4,50
Heiße Schokolade*	Weiß: mit Karamellsoße ODER Zartbitter: mit Schokosoße	4,00
Schokochino	Heiße Schoki mit Espresso-Shot	4,30
Rote Beete Macchiato*	Latte Macchiato mit Rote-Beete-Pulver und einem Espresso-Shot	5,50
Golden Milk*	Latte mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Agavendicksaft	5,50
Blue Sky Macchiato*	Latte Macchiato mit blauem Spirulina-Pulver, Vanillesirup und einem Espresso-Shot	5,50
Pumpkin Spice Latte*	Latte Macchiato mit Pumpkin Spice, Sirup, Sahne und Karamellsoße	5,90
Iced Latte Macchiato*		4,00
Iced Matcha Latte*		4,50
Iced Strawberry Matcha Latte*		5,50
Iced Chai Latte*		4,00

\*Mit Kuhmilch<sup>6</sup> Natürlich ist auch eine vegane Alternative<sup>6</sup> erhältlich (ohne Preisauflschlag).  
Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.

# Tee - Spezialitäten

Losser Tee von Ronnefeldt, serviert im Teeglas mit Sieb - 3,90 €

Aus den besten Teegärten der Welt kommt der Ronnefeldt Tee, der bei Euch zum Genießen in der Tasse landet. Nur durch die konsequente Kontrolle der Qualität bei jedem Arbeitsschritt bringt Ronnefeldt die Nachhaltigkeit und Qualität miteinander in Einklang.

## Glühweintee

Aromatisierter Früchtetee mit Glühweingeschmack.



**Heißer Holunder**  
Holunderblütensirup,  
aufgegossen mit heißem  
Wasser  
4,50 €

## Heißer Minze- Zitronen-Tee

Frische Minze und  
Zitronenscheiben frisch  
zubereitet und  
aufgegossen  
4,50 €



## Heißer Ingwer-Zitronen-Tee

Verfeinert mit Goji-Beeren, frisch  
zubereitet und aufgegossen  
4,50 €



## Duke of Grey

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack.  
Ein Tee der besonderen Art à la Earl Grey: die edle, malzige  
Assam-Note mit einem spritzig-frischen Schuss Bergamotte.

## Darjeeling Castleton

Intensives, facettenreiches Geschmackserlebnis  
kennzeichnet diesen exquisiten Darjeeling Second Flush  
mit ausgeprägter, fruchtiger Muskatellnote; duftig-blumig  
im Abgang.



## Edler Japan Sencha

Ein ganz erlesener Tee mit dunkelgrünem, glänzendem  
Blatt und nadelartiger Form. Er zeigt eine typisch  
japanische Geschmacksnote: lieblich, frisch und grasig.



## Rooibos Vanilla

Aromatisierter Kräutertee mit Vanillegeschmack. Vom  
Roten Busch stammendes, vollmundiges Volksgetränk aus  
Südafrika, verfeinert mit zartem Vanillearoma.



## Minze-Zitronengras

Spritziger, frischer, purer Kräutertee. Diese Komposition  
aus Pfefferminze und Zitronengras ist ein Genuss für  
Liebhaber frischer Kräutertees



## Heidelbeere-Waldbeere

Aromatisierter Früchtetee mit Heidelbeer-  
Waldbeerengeschmack. Das dunkle Rot der Tasse passt zum  
Duft reifer Heidelbeeren, den dieser Tee verströmt. Eine  
kräftig-fruchtige Mischung mit Holunder, Heidelbeeren und  
Hibiskus.



## Kamillenblüten

Ein milder Kräutertee aus ganzen Kamillenblüten, die  
sorgfältig verarbeitet sind, sodass sie ihren typischen herb-  
blumigen Charakter behalten

## Vanille Chai

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Gewürzmischung und  
Vanillegeschmack. Ungewöhnliche Kreation aus der indischen  
Teeküche. Typische Gewürze mischen sich mit dem sanften  
Geschmack der Vanille.



# Kaltgetränke

Teinacher Gourmet  
naturell/ medium

0,25l / 0,5l

2,90 / 4,80

Teinacher Genuss Zitrone \*

0,33l

3,70

Teinacher Apfelschorle \*

0,33l

3,70

Vaihinger Orangensaft \*

0,2l

2,90

Schweppes Tonic Water \*

0,2l

2,90

Holunderblütenschorle

0,3l

3,50

mit Limette, Zitrone und Eiswürfeln

## fritz-kola®

0,33l

3,70

**Sorten:**

fritz-kola®

fritz-kola® classic light

fritz-limo® apfel-kirsch-holunder

fritz-limo® orange

fritz-spritz® bio-rhabarberschorle

fritz-spritz® bio-traubenschorle



## ELEPHANT BAY®

0,33l

3,70

**Sorten:**

Peach

Lemon

Rose

Greentea Honey



\*Zusatzstoffe und Allergene siehe Flaschenetikett. Alle Preise in € inkl. MwSt.

# Unser Smoothie- Angebot



**Strawberry  
Banana Smoothie**  
(Banane, Erdbeere  
mit Apfelsaft gemixt)  
- 6,50 -



**Tropical Smoothie**  
(Ananas, Kiwi, Mango  
mit Apfelsaft gemixt)  
- 6,50 -



**Green Smoothie**  
(Melone, Spinat,  
Feige, Apfel  
mit Apfelsaft  
gemixt)  
- 6,50 -

# Alkoholische Getränke

## A P E R I T I F



### **Aperol Spritz** <sup>a,d,k</sup> (erfrischend-leicht, fruchtig, herb)

Aperol (3 cl)  
Prosecco (6 cl)  
Spritzer Soda  
Orange  
Eiswürfel  
- 7,50 -



**Rosato Tonic** <sup>a,d,k</sup>  
(fruchtig, herb, erfrischend)  
Ramazzotti Rosato (4 cl)  
Schweppes Tonic Water (12 cl)  
Limette  
Eiswürfel  
- 7,50 -

## P E R L E N D

### **Prosecco von VALDO** <sup>4</sup>

*Das Unternehmen Valdo Spumanti ist der größte Prosecco-Hersteller der Region Venetien. Eingefasst zwischen den majestätischen Dolomiten und der adligen Stadt Venedig ist Valdobbiadene eine der historischen Hauptstädte des Weins und eine der wertvollsten Weinanbaugebiete nicht nur Italiens, sondern weltweit. Im Zentrum von Valdobbiadene befindet sich die Kellerei. An diesem Ort fließen über achtzig Jahre Geschichte und Winzerleidenschaft in die Erzeugung einzigartiger Schaumweine höchster Qualität.*



Glas Prosecco  
- 3,90 -

## W E I N <sup>4</sup>

### **Weiß und Rot**

Wir pflegen ein kleines, wechselndes Angebot an ausgewählten Weinen aus der Region.

Bitte spricht uns an.

Glas Wein (0,2l)  
- 4,20 -

## B I E R

### **Schimpf Kleine Halbe** <sup>1</sup>

0,33l  
- 3,60 -

### **Hefeweizen** <sup>1</sup>

0,5l  
- 4,50 -

### **Hochdorfer Naturradler** <sup>1</sup>

0,33l  
- 3,60 -



# Unser Frühstücksangebot am Vormittag

Frühstück regulär bis 11:30 Uhr, anschließend nach Verfügbarkeit. Sprich uns gerne an.



## Kepler's Frühstück<sup>1,6</sup>

Brotkörbchen mit Körnerbrot und Laugenbrezel, dazu eine große Käseauswahl (Schnittkäse, Hartkäse\* & Brie), Frischkäse, Butter, Avocadocreme und hausgemachter Konfitüre. Dazu ein Joghurt\*\* mit frischen Früchten.

- 13,90 -

## Große Französin<sup>1,6</sup>

Brotkörbchen mit einem Buttercroissant und Baguettescheiben, dazu eine große Käseauswahl (Schnittkäse, Hartkäse\* & Brie), Frischkäse, Butter und hausgemachter Konfitüre oder Nutella.<sup>6,8,13</sup>

- 12,90 -



## Lachsfrühstück<sup>1,2,6,12</sup>

Brotkörbchen mit Körnerbrot und Baguettescheiben, Räucherlachs, Schnittkäse, Frischkäse und Butter sowie Senf-Dill-Sauce. Dazu ein Joghurt\*\* mit frischen Früchten.

- 13,90 -



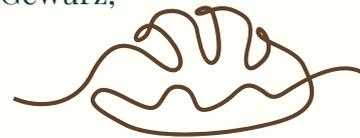
## Avocado-Brot<sup>1,7</sup>

Knusprig-warmes Mischbrot mit Avocadocreme, getoppt mit Avocado-Gewürz, schwarzem und weißem Sesam sowie frischen Kräutern.

- 11,90 -

Optional dazu:

+ Feta<sup>6</sup> (2,0) + getrocknete Tomaten (1,50) + frische Tomaten (1,50)



## Wochenend-Special (immer SA&SO)

### Rührei - FLUFFY SCRAMBLED EGGS<sup>1,6,10</sup>

Klassisches Rührei (aus 3 frischen Eiern) mit Schnittlauch garniert. Dazu Baguettescheiben, eine Laugenbrezel sowie Butter, Frischkäse und Avocadocreme, getoppt mit Avocado-Gewürz, schwarzem und weißem Sesam sowie frischen Kräutern an Salatgarnitur.

- 13,90 -

EGG-STRAS

zu den Eierspeisen servieren wir gerne folgende Extras:

+ Feta<sup>6</sup> (2,0) + getrocknete Tomaten (1,50) + frische Tomaten (1,50)

Schnittlauch for free

Darf's noch etwas mehr sein?  
Gerne könnt ihr einmal kostenfrei  
Brot zu eurem Frühstück  
nachbestellen.  
(Auswahl nach Verfügbarkeit)

\*Mit Rohmilch. Bei Rückfragen, spricht uns gerne an.

\*\*Mit Kuhmilch.<sup>6</sup> Natürlich ist auch eine vegane Alternative (Crunchy-Müsli) erhältlich.  
Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in € inkl. MwSt.

# Kleinigkeit dazu?

Frühstück regulär bis 11:30 Uhr, anschließend nach Verfügbarkeit. Sprich uns gerne an.

## Zugabe gefällig?

### Kleiner Franzose<sup>1,6,10</sup>

Buttercroissant mit hausgemachter Konfitüre oder Nutella.<sup>6,8,13</sup>

- 3,70 -

### Joghurt<sup>6</sup> im Weckglas mit frischen Früchten

- 3,70 -

### Schwabenglück<sup>1,6</sup>

Brezel und ein Schälchen Butter

- 2,70 -

### Crunchy Granola<sup>1,8</sup>

aus Haferflocken, Mandeln, Walnüssen, Sonnenblumenkernen, Kokosöl & Agavendicksaft.

Serviert mit frischen Früchten auf Naturjoghurt.<sup>1</sup>

(Alternativ auch mit Milch<sup>1</sup> oder Haferdrink erhältlich.)

- 6,90 -

## Backwaren<sup>1</sup>

Dinkel-Gersten-Brotscheibe 1,00

Drei Baguettescheiben 0,80

Mischbrotscheibe 1,00

Croissant<sup>1,6,10</sup> 2,50

## Toppings

Butter<sup>6</sup>/ Frischkäse<sup>6</sup> 1,00

Hausgemachte Konfitüre 1,50

Nutella<sup>6,8,13</sup> 1,50

Avocadocreame 2,50

Eltinger Honig 2,00

## Kleine Portion Rührei

Klassisches Rührei (aus 2 frischen Eiern)<sup>6,10</sup> mit Schnittlauch garniert.

- 3,50 -

### EGG-STRAS

zu den Eierspeisen servieren wir unseren Gästen gerne folgende Extras:

+ Feta<sup>6</sup> (2,0) + getrocknete Tomaten (1,50) + frische Tomaten (1,50)

Schnittlauch for free

# Unser Nachmittagsangebot

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, komm' gerne auf uns zu - wir helfen gerne weiter.

## SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

### Kuchen, Muffins, Törtchen und Co.

Das täglich wechselnde Kuchenangebot findet ihr an der Theke.



### Hof-Eis

Hochwertiges Qualitätseis, hergestellt durch traditionelles Handwerk und mit den besten Zutaten aus dem Schwarzwald. Ob fruchtig, cremig, vegan, gluten- oder laktosefrei - HofEis hat für jeden Geschmack das perfekte Eis!

- 3,50 -

### Süßer Flammkuchen

Der süße Flammkuchen ist ein absolutes Highlight. Auf Crème fraîche sind Apfelstücke, Rosinen und ein Hauch Zimt verteilt.

- 9,00 -



## SALZIGE KÖSTLICHKEITEN

### Flammkuchen

nach Griechischer Art

Der vegetarische Flammkuchen nach Griechischer Art ist ein wahres Geschmackserlebnis, inspiriert von der mediterranen Küche: Milde, grüne Peperoni und zarte Stückchen Hirtenkäse, verfeinert mit Petersilie.

- 9,00 -

nach Nordischer Art

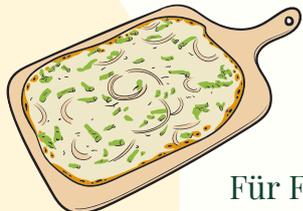
Für Fischliebhaber ist unser maritimer Flammkuchen nach Nordischer Art mit kräftigem Wildlachs, saftigen Shrimps und erfrischendem Dill ein absolutes Genuss-Highlight.

- 9,00 -

mit 7 Gemüsesorten

Der farbenfrohe Mix aus Tomaten, Rotkohl, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zucchini und SojaCreme schmeckt frisch, saftig und ist als vegane Option eine spannende Abwechslung zu den Klassikern.

- 11,50 -



# Private Feier im Kepler's Café

## DEIN EVENT IM KEPLER'S CAFÉ

Ihr plant ein besonderes Event, wie z.B. einen Geburtstagsbrunch, JGA, eine Babyshower-Party oder einen Sektempfang im Anschluss an Eure Trauung? Kommt gerne mit uns ins Gespräch, sodass wir euch eine Übersicht über unser Angebot für private Feiern zukommen lassen können.

Gruppen bis 15 Personen können wir während des laufenden Betriebes platzieren (während der Frühstückszeit mit eigenem Tischbuffet: 13,90 € Pauschale pro Person zzgl. Getränken à la carte).

Gruppen ab 15 Personen (bis max. 25 Personen bei geplantem Sitzplatz p.P. im Innenbereich) betrachten wir als geschlossene Veranstaltung.



Unsere  
Instagram-Seite

@DASKEPLERS

# BRUNCH-BUFFET

---

## PRIVATES BRUNCH-BUFFET ALS GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

---

### KALTE PLATTEN:

GEMISCHTER AUFSCHNITT- KÄSE,  
FRISCHKÄSE, HARTKÄSE UND BRIE  
SOWIE RÄUCHERLACHS ALS AUCH OBST &  
GEMÜSESTICKS

SELBSTGEMACHTE KONFITÜRE, NUTELLA, HONIG,  
BUTTER UND AVOCADOCREME  
CRUNCHY GRANOLA MIT MILCH, JOGHURT & QUARK

### WARME SPEISEN:

#### RÜHREI

(MIT SCHNITTLAUCH, GETROCKNETEN TOMATEN,  
FRISCHEN TOMATEN, FETA)

#### WAFFELN

(MIT APFELMUS, ZIMT&ZUCKER, PUDERZUCKER,  
NUTELLA UND BANANE)

### GEBÄCK:

FRISCHE BRÖTCHEN & BROTAUSWAHL  
BREZELN & CROISSANTS  
HEFEZOPF

### UND DAZU:

ORANGEN- UND MULTIVITAMINSAFT

**19,90**

P.P

ZZGL.

GETRÄNKE

A LA CARTE

Kepler's Café  
Carl-Schmincke-Straße 54  
71229 Leonberg  
E-Mail: [daskeplers@gmx.de](mailto:daskeplers@gmx.de)

# Private Feier im Kepler's Café

DEIN EVENT IM KEPLER'S CAFÉ



# Allergene und Zusatzstoffe

## Allergene:

- 1 Getreideprodukte Glutenhaltig. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut
- 2 Fisch
- 3 Krebstiere
- 4 Schwefeloxide und Sulfite
- 5 Sellerie
- 6 Milch und Lactose
- 7 Sesamsamen
- 8 Nüsse
- 9 Erdnüsse
- 10 Eier
- 11 Lupinen
- 12 Senf
- 13 Soja
- 14 Weichtiere

## Zusatzstoffe:

- a. mit Farbstoff  
(Farbstoffe E 100 - E 180)
- b. mit Konservierungsstoff, Nitrat, Nitritpökelsalz  
(kann enthalten E 200 - E 219, E 230, E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285)
- c. mit Antioxidationsmittel  
(E 310 - E321)
- d. mit Geschmacksverstärker  
(E 620 - E 635)
- e. geschwefelt  
(Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228)
- f. geschwärzt  
(Eisensalze E 579, E585)
- g. gewachst  
(Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914)
- h. mit Süßungsmittel(n)  
(Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962  
andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E967)
- i. mit Phosphat  
(Phosphate E 338 - 341, E 450 - 452)
- j. koffeinhaltig
- k. chininhaltig

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

# Zutatenliste - Flammkuchen

## **Flammkuchen nach Griechischer Art mit Hirtenkäse und Peperoni**

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung):

Flammkuchencreme (QUARK, CRÈME FRAÎCHE, SAHNE, Salz, Pfeffer) (42 %),  
Hirtenkäse (19 %) (past. KUHMITLICH, Salz, Kulturen, mikrobielles Lab),  
WEIZENMEHL, Wasser, Peperoni (4,5 %) (Peperoni, Wasser, Salz, Säuerungsmittel:  
Citronensäure, Essigessenz, Konservierungsstoff E211, Antioxidationsmittel E223  
NatriummetabiSULFIT), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker, Petersilie

## **Flammkuchen "nach Nordischer Art" mit Wildlachs, Shrimps & Dill**

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung):

Flammkuchencreme (QUARK, CREME FRAICHE, SAHNE, Salz, Pfeffer) (42%),  
WILDLACHS (16%) (Pazifik), WEIZENMEHL,  
Wasser, SHRIMPS (7%) (Garnelen, Salz, Säureregulator: Natriumcitrat, Farbstoffe:  
Paprikaextrakt; Betenrot), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Zucker, Bio-Gewürzsalz, Dill

## **Der vegane Flammkuchen mit 7 Gemüsesorten mit Soja-Creme, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons, Frühlingszwiebeln**

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung):

Pflanzliche Flammkuchencreme (Wasser, SOJA-BOHNEN\*, TOFU\* fermentiert,  
pflanzliches Fett (ungehärtetes Kokosfett\*, kaltgepresstes Leinöl\*),  
Verdickungsmittel Agar-Agar\*, Gewürze\*, Salz, Zucker\*, Pfeffer\*, ausgewählte  
Bakterien-Kulturen) (33%), Tomaten\* (8%), Zwiebeln\*, Zucchini\*, Paprika\*,  
Rotkraut\*, Champignons\*, Frühlingszwiebeln\*, WEIZENMEHL\*, Wasser,  
Sonnenblumenöl\*, Gewürze\*, Petersilie\*, Kräuter\*, Salz, Zucker\*, Hefe\*. \*aus  
kontrolliert ökologischer Landwirtschaft

## **Flammkuchen Süß mit Creme, Apfel, Rosinen und Zimtzucker**

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung):

Flammkuchencreme (QUARK, CREME FRAICHE, SAHNE, Vanillinzucker, Zucker) (42  
%), Apfelwürfel (19%) (Antioxidationsmittel: Calciumascorbat E302, Zitronensäure  
E330), WEIZENMEHL, Wasser, Sultaninen (4%) (Baumwollsaamenöl), Zucker, Rapsöl,  
Hefe, Speisesalz, Zimt

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten  
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche  
verwendet werden.