

SALTKRËKAN

*

CAFÉ & PATISSERIE



PHILOSOPHIE

Wow - so fühlt es sich also an, wenn man plötzlich ein eigenes Café besitzt. Seinen Traum lebt.

Wir sind aufgeregt, haben Respekt vor allem, was kommt, aber sind auch stolz wie Bolle, dass wir mit Euch zusammen in unser Abenteuer Saltkrokan starten dürfen.

Wir lieben richtig gutes Essen und richtig guten Kaffee. Beides noch mehr, wenn wir wissen, woher die Produkte kommen und wer dahintersteckt. Deshalb beziehen wir unseren Kaffee aus Hamburg von der Rösterei elbgold und von La Cabra aus Arhus, kaufen unser saftiges Sauerteigbrot beim traditionellen Holzofenbäcker Ripken aus Augustfehn, den Ziegenkäse aus der Ziegerei in Asendorf und das Obst im saisonalen Angebot vom Obsthof Quast in Stade. Die von uns verwendeten Eier stammen von glücklichen, auf der Wiese und im Bauwagen lebenden Hühnern der Familie Reuter und unsere Milch geben glückliche Kühe vom Milchhof Diers.

Kurzum: Wir schätzen Qualität und Nachhaltigkeit von allen leckeren Dingen und hoffen, dass wir diese Begeisterung mit Euch teilen können.

Ganz viel Liebe und Handwerkskunst steckt vor allem auch in unseren Kuchen und Torten. In unserer kleinen Patisserie zaubern wir mit einer Menge Hingabe und Leidenschaft die feinsten Köstlichkeiten. Alles was wir können, machen wir selbst.

Fühlt Euch immer willkommen und macht, wann immer ihr mögt, für ein Weilchen Ferien auf Saltkrokan.

Euer Saltkrokan Oldenburg



C A F É & P A T I S S E R I E



WARMES

Espresso	1.8
Espresso doppelt	2.8
Cappuccino	3.0
Café Latte	3.8
Flat White	3.5
Pott Filterkaffee	2.5
Heiße Schokolade ...	3.5
mit Sahne	3.8
Tee mit ...	3.0
frischer Minze	
frischem Ingwer	
frischer Zitrone	
Klassischer Ostfriesentee	4.5
Stövchen Kännchen Kluntje Sahne	

Natürlich bereiten wir Euch alle Getränke gerne mit Hafermilch zu.





KALTES

fritz-kola	2.8
fritz-kola zuckerfrei	2.8
fritz-mischmasch	2.8
fritz-limo orange	2.8
fritz-limo zitrone	2.8
fritz-spritz apfelschorle	2.8
fritz-spritz rhabarberschorle	2.8
fritz-spritz traubenschorle	2.8

Alle fritz Getränke servieren wir Euch in der 0.33 Flasche.

VIVA CON AGUA laut 0.33	2.5
0.75	5.2
VIVA CON AGUA leise 0.33	2.5
0.75	5.2





FRÜHSTÜCK

Frühstück bis 13 Uhr | Stillen den ganzen Tag

Zum Selberschmieren

Brötchen | Sauerteigbrot | Gouda | Schinken | Marmelade | Butter | Gurken & Tomaten 8.5

Pochiertes Ei dazu? 1.5

Sauerteigbrot | Rührei aus drei Eiern | Butter 5.9

Schinken dazu? 2.0

Süßes

Porridge | Granola | Frucht 6.5

Bananenbrot | Soja-Joghurt | Granola | Frucht 6.5

Stillen | Frisches Sauerteigbrot, üppig belegt mit ...

Hummus | Rote Bete | Spinat | Kichererbse 6.5

Ziege | Ofentomaten | Spinat | Frucht | Kerne 6.9

Lachs | Gurke | Wasabi | Spinat | Zwiebel 8.5





MITTAG & KUCHEN

Mittag - gibt es immer ab 12 Uhr. Jeden Tag etwas Anderes oder eine Stulle.

Was es heute gibt, erzählen wir Euch gerne oder Ihr schaut auf der Tafel am Tresen.

Kuchen - geht eh immer, den ganzen Tag und so viel Ihr mögt. Jeden Tag frisch von uns gebacken, natürlich haben wir immer etwas Veganes und Glutenfreies für Euch.





ZUM SCHLUSS

Ferien auf Saltkrokan gibt es übrigens auch zum Mitnehmen! Deswegen gibt es unsere Kuchen und Torten in allen Größen, Formen und Farben auch für Euch zum Geburtstag, zur Hochzeit, zum Jubiläum oder auch einfach so. Sprecht uns gerne an!

„Nichts führt zum Guten, was nicht Natürlich ist“
(Friedrich Schiller)

Aber auch wir kommen um Allergene nicht herum. Eine Übersicht hierzu liegt in einer Mappe für Euch bereit. Sprecht uns gerne an!

Wenn es Euch bei uns gefallen hat, schaut doch auch mal bei Instagram oder Facebook vorbei.

Wir freuen uns!

Burgstr. 8, 26122 Oldenburg
(+49) 0441 5700108, hello@saltkrokanoldenburg.de



C A F É & P A T I S S E R I E