Wir begrüßen *Sie* sehr herzlich
im *Gast- und Kaffeehaus*

Zum Coffe Baum

EINES DER ÄLTESTEN
KAFFEEHÄUSER EUROPAS
im Herzen von Leipzig

seit 1711

Für Ihre besonderen Momente stellen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.
Anfragen unter mail@coffebaum.de

2. Obergeschoss

Wiener Café
Café Français
Andenken und Souvenirs
Zugang zum Museum

2. Zwischengeschoss

Zur kleinen Quetsche

1. Obergeschoss

Restaurant „Künstlercafé“

1. Zwischengeschoss

Zur gemütvollen Quetsche

Erdgeschoss links

Schumann-Zimmer
Schumann-Ecke
Kaisersaal

Erdgeschoss rechts

Lehmannsche Stube

Alle Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke erfragen Sie bitte beim Service. Wir reichen Ihnen gerne dafür eine separate Karte mit den Kennzeichnungen.

seit 1711

Willkommen im Herzen der Geschichte!

Wir verbinden die ehrwürdige Tradition dieses Hauses mit einer Leidenschaft für regionale Produkte.
Unsere Speise- und Getränkekarte bietet:

Eine erlesene Auswahl an regionalen Weinen und Bieren, die den Geschmack unserer Heimat widerspiegeln.

Herzhafte Speisen, zubereitet mit saisonalen Zutaten aus der Region

Klassische Kaffeehausspezialitäten und lokal gerösteten Kaffee, der mit seinem einzigartigem Aroma begeistert

Hausgemachte Kuchen und Torten nach traditionellen Rezepten

seit 1711

Aperitif

Crémant de Loire *Chapin & Landais, Loire, Frankreich* *Hergestellt in der traditionellen Champagnermethode.* *Chenin Blanc tanzt mit Chardonnay. Beeindruckend feinperlig* *auf der Zunge, karamellisierte Zitrusfrüchte in der Nase,* *Mirabelle und grüner Apfel am Gaumen*	0,1 l 0,75 l	6,00 37,00
Mionetto Prosecco Frizzante D. O. C. *erfrischend, duftiger Schaumwein*	0,1 l 0,75 l	5,50 32,00
Blanc de Blancs Sekt b. A. Brut *Flaschengärung, Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen* *reife Zitrusfrucht, spritzig, frisch und leicht*	0,75 l	49,00
Martini Bianco *Vermouth, Turin, Italien*	5 cl	4,90
Antica Formula *Vermouth, Turin, Italien*	5 cl	5,70
Lustau Puerto Fino, *very dry* *Sherry, Jerez de la Fontera, Spanien*	5 cl	5,10

seit 1711

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe *mit Käsecroûton, Sauerteigbrot*		8,70
Consommé vom Kalb *mit Gemüse und Eierstich, Sauerteigbrot*		9,80
Tartar vom hausgebeizten Lachs *Honig-Dill-Senfsauce, Gurkenrelish, Baguette*		15,50
Frisches Brot und Butter	*pro Person*	2,00

Salate

Kleiner Salat mit Wildkräutern *Dressing: Balsamico, Meerrettich (mild) oder Mango*	6,90
Frischer Salat mit Wildkräutern *Baguette und Dressing: Balsamico, Meerrettich (mild) oder Mango*	11,50
crispy Hähnchenbrustfilet	+ 5,90
gratinierter Ziegenkäse	+ 6,90
hausgebeizter Lachs	+ 7,70
Tomaten-Brot-Salat *Tomaten, Rucola, Pinienkerne, Croûtons mit Pesto und Balsamicodressing*	12,50
Mozzarella	+ 3,90
Caesar Salad *Romana Salat, Rucola, Tomate, Ei, Grana Padano, Croûtons,* *Sardellenfilet, Caesar Dressing*	13,50
crispy Hähnchenbrustfilet	+ 5,90

seit 1711

Sauerteigbrote

von der traditionellen Handwerksbäckerei Nourish
aus dem Leipziger Westen liebevoll belegt mit:

Hausgeräucherter Schinken 11,30
gepickeltes Gemüse

Gepickelte Rote Bete mit Ziegenkäse 12,50
Rote-Bete-Hummus, Wildkräuter, geröstete Walnüsse

Avocado mit Ziegenkäse 12,90
Guacamole, Rucola, Granatapfelkerne und Honig

Ei Benedict 13,90
pochierte Eier, Avocado, getrocknete Tomate,
hausgemachte Hollandaise

Hausgebeizter Lachs 13,50
körniger Frischkäse, Blattsalat und Meerrettich

Snacks

Soljanka mit Schmand 8,90
Toast und Zitrone

Würzfleisch vom Hähnchen 9,70
Champignons, überbacken mit Donautaler Käse, Toast und Zitrone

Aubergine aus dem Ofenrohr 8,50
Salatbouquet, Tomaten-Gurken-Salsa und Baguette
gratinierter Ziegenkäse + 6,90

seit 1711

Hauptspeisen

Steak au Four 22,30
Schweinesteak vom Duroc mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Buttererbsen und Pommes frites

Grützwurst, wie von Oma 17,90
lauwarmer Spitzkohl, Kartoffelpüree, geröstete Kartoffelwürfel

Kalbsleber Berliner Art 23,70
Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelringe

Sächsischer Sauerbraten 24,50
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Geschmorte Rindsroulade 27,50
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Ochsenbäckchen aus dem Schmortopf 28,70
gebuttertes Marktgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Preiselbeeren

Gebratenes Seelachsfilet 23,90
gratiniert mit Kräuter-Zitronenkruste, gebuttertes Marktgemüse
und Thymiankartoffeln

Konfierter Kabeljau 25,70
grüner Spargel und Rote Bete Püree

Linsencurry 17,50
mit Kichererbsen, grünem Spargel und Pak Choi

Tagliarini 17,90
Gorgonzola-Spinat-Sauce, Kirschtomaten

seit 1711

Spezialitäten des Hauses

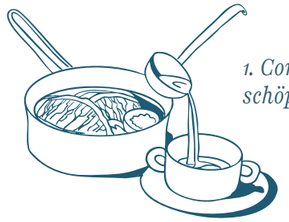
Tafelspitzmenü*
„Zum Arabischen Coffe Baum“
komplett im Kupferkessel serviert

Consommé vom Kalb
mit Gemüse und Eierstich

Zarter Tafelspitz
Bouillonkartoffeln , Markknochen, Marktgemüse, Spinat, Apfelmeerrettich, frischer Kren und Sauerteigbrot
29,50

„Original“ Leipziger Allerlei
Flusskrebs, Spargel, Morchel, Marktgemüse und Krebsbutter
26,30

*Tafelspitzmenü
So wird´s gegessen:



1. Consommé aus dem Kupferkessel in die Tasse schöpfen und löffeln.



*2. Mark auslösen, auf das Sauerteigbrot streichen, salzen und pfeffern.
Gern traditionell mit den Fingern essen.*



3. Fleisch aus dem Topf heben, mit Boullion-kartoffeln, Marktgemüse, Spinat, Apfelmeerrettich und frischem Kren genüsslich verzehren.

Für unsere jungen Gäste *bis 11 Jahre*

Kartoffelkloß mit Sauce	5,90
Kleines Hähnchenschnitzel *Buttererbsen und Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise*	8,50
Pasta mit Tomatensauce *Grana Padano*	7,80

Dessert

Apfelstrudel *mit Bourbon-Vanillesauce*	7,90
Sächsische Quarkkeulchen *mit hausgemachtem Apfelmus*	9,70
Leipziger Räbchen *Pflaume und Marzipan im Bierteig gebacken, mit Bourbon-Vanillesauce*	10,90

seit 1711

Eiscreme *traditionell in der Milchbar Pinguin hergestellt*

Heiße Liebe *Vanilleeis mit heißen Kirschen, Sahne*	9,70
Schwedenbecher *(mit Alkohol)* *Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, frische Apfelspalten, Schokospäne, Schokosauce und Sahne*	10,30
Moccabecher Coffe Baum *(mit Alkohol)* *Mocca- und Vanilleeis, Kaffeelikör, Moccabohnen, Schokosauce, Sahne*	10,70
Kugel Eis *Schoko, Vanille oder Mocca*	*je* 2,40
Extras *Schokospäne, Schokosauce, Moccabohnen oder Sahne*	*je* 1,50

seit 1711

Weine

Weiß

Oberbergener Bassgeige – Müller Thurgau 0,15 l 6,50 / 0,75 l 29,50
Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden, trocken
Unkomplizierter und zeitloser Klassiker, kräftiges Bukett von Frühlingsblüten, frische Muskataromen, angenehme Säure, fruchtiger Körper und anhaltender Nachhall

Grauer Burgunder "Famose Schose" 0,15 l 7,90 / 0,75 l 36,30
Weinhaus Bettina Schumann, Baden, trocken
Ausgezeichneter und kraftvoller Grauburgunder, viel Würze und Charakter, teilweiser Holzfassausbau, dazu kräftige Frucht und dichter Extrakt

Goldriesling – Sächsische Rarität 0,15 l 8,90 / 0,75 l 39,50
Weingut Schloss Proschwitz, VDP, Gutswein Sachsen, trocken
Zart, mit sanftem Muskat, Mirabelle, Goldaprikose und Birne, leicht und spritzig mit mineralischer Note

Kerner – Gröster Steinberg 0,15 l 7,30 / 0,75 l 33,50
Weingut Mario Thürkind, Saale-Unstrut, lieblich
Feinfruchtige Aromen von tropischer Ananas, reifer Mango und Aprikosen umschmeicheln den Gaumen, der saftige Wein offenbart eine dezente Säure

Weißburgunder – Heidi Schröck 0,15 l 7,50 / 0,75 l 34,50
Heidi Schröck und Söhne, Burgenland, Rust, Österreich, trocken
Würzig und frisch, spannend und druckvoll, Aromen von Ananas, weißer Himbeere, Anklänge von Zitronenmelisse, Buttercreme und Sahneeis, langanhaltend mit elegantem Schmelz

Touraine Sauvignon – Les Petits Faiteaux 0,15 l 6,90 / 0,75 l 31,50
Domaine des Petits Faiteaux, Loire, Frankreich, trocken
Knackig frische Stachelbeere mit angenehmer Exotik, lebhafte Grapefruit und Zitrusfrüchte, gute Struktur, reife Säure und angenehme Mineralik.

Cataratto – Azienda Vaccaro 0,15 l 6,70 / 0,75 l 30,50
Sizilien, Italien Bio, trocken
Alte sizilianische Rebsorte mit viel Geschmack, moderater Säure und Frische. Leichte Exotik, fruchtige Zitrus, ein wenig cremig, sehr feinduftig mit viel Schmelz.

Remordimiento Chardonnay 0,15 l 8,90 / 0,75 l 39,50
Bodega Cerron, Jumilla, Spanien, trocken
Handlese, Kaltmazeration und anschließend im großen Holz vergoren, Aromen von weißen Früchten und Blüten, komplex und sanft, schöne Balance an Frische und Säure

seit 1711

Weißweinschorle mit Oberbergener Bassgeige – Müller Thurgau 0,15 l 5,90 / 0,5 l 17,50
Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden, trocken
Unkomplizierter und zeitloser Klassiker, kräftiges Bukett von Frühlingsblüten, frische Muskataromen, angenehme Säure, fruchtiger Körper und anhaltender Nachhall

Alle anderen Weine auch als Schorle möglich.

Rosé

Badisch Rotgold aus Grau- und Spätburgunder 0,15 l 7,30 / 0,75 l 33,50
Weinhaus Bettina Schumann, Baden, halbtrocken
Alte Tradition wieder aufgelebt, gemeinsam vermostet und anschließend im französischem Barrique ausgebaut, sommerliche Frische mit ausgeprägter Würze, präsente Himbeere mit Kirsche gepaart

Primitivo Rosato 0,15 l 6,90 / 0,75 l 31,50
Tentua Viglione, Apulien, Italien, Bio, trocken
Frisch und feinfruchtig, in der Nase herrliche Blütenaromen, im Bukett warme Aromen von Kirschen, blumig mit schöner Länge und feiner Mineralik.

Rot

Tradition – Spätburgunder 0,15 l 6,50 / 0,75 l 29,50
Winzervereinigung Bischoffinger Kaiserstuhl, Baden, trocken
Fruchtig und ausgewogen, geschmeidig am Gaumen mit Aromen von reifen Kirschen und feinherber Schokolade und füllige Struktur

Cabernet Sauvignon & Syrah – Les Hauts de Montarels Vent des Collines 0,15 l 6,70 / 0,75 l 30,50
Les Vignerons Alignan-Neffies, Languedoc-Roussillon, Côtes de Thongue, Frankreich , trocken
12 Monate Barrique, anschließend cuvetiert, eine harmonische Fusion aus reicher Frucht, strukturreichen Tanninen und leichter Säure, Nuancen von Cassis und Zeder mit Pflaume und Brombeere

Grenache & Syrah – Château du Trignon Villages Plan de Dieu 0,15 l 7,30 / 0,75 l 33,50
Familie Quiot, Rhône, Frankreich, trocken
Feingliedrig mit weichen Tanninen, reife Brombeere mit viel Würze, Anklänge von Kardamom und Pfeffer, komplex und langanhaltend, präsente Schattenmorellen und Heidelbeeren

Lacrimus Crianza - Tempranillo mit Graciano 0,15 l 6,90 / 0,75 l 31,50
Javier Rodriguez, Rioja, Spanien, trocken
14 Monate im Barrique, intensiver und eleganter Rioja charaktervoll und komplex, Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Vanille, Holz und Frucht in hervorragender Balance

seit 1711

Aperitif

Crémant de Loire *Chapin & Landais, Loire, Frankreich* *Hergestellt in der traditionellen Champagnermethode.* *Chenin Blanc tanzt mit Chardonnay. Beeindruckend feinperlig* *auf der Zunge, karamellisierte Zitrusfrüchte in der Nase,* *Mirabelle und grüner Apfel am Gaumen*	0,1 l 0,75 l	6,00 37,00
Mionetto Prosecco Frizzante D. O. C. *erfrischend, duftiger Schaumwein*	0,1 l 0,75 l	5,50 32,00
Blanc de Blancs Sekt b. A. Brut *Flaschengärung, Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen* *reife Zitrusfrucht, spritzig, frisch und leicht*	0,75 l	49,00
Martini Bianco *Vermouth, Turin, Italien*	5 cl	4,90
Antica Formula *Vermouth, Turin, Italien*	5 cl	5,70
Lustau Puerto Fino, *very dry* *Sherry, Jerez de la Fontera, Spanien*	5 cl	5,10

Biere

Ur-Krostitzer Pils	0,3 l 0,4 l	4,20 5,30
Coffe Baum Zwickel, naturtrüb *Im Einklang mit alter Brautradition und fernab* *moderner Filtrationsprozesse entsteht ein Zwickel,* *das mit Vollmundigkeit und einer herrlichen Süffigkeit besticht.*	0,3 l	4,50
Oberdorfer Helles	0,3 l 0,4 l	4,50 5,60
Döllnitzer Ritterguts Gose	0,3 l 0,5 l	4,50 5,90
Sirup Himbeere oder Waldmeister		+ 0,50
Freiberger Radler, naturtrüb	0,3 l 0,4 l	4,20 5,30
Paulaner Hefeweizen	0,3 l 0,5 l	4,70 5,90
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	*Flasche* 0,33 l	4,50
Clausthaler Naturradler, alkoholfrei	*Flasche* 0,33 l	4,50
Paulaner Weißbier, alkoholfrei	*Flasche* 0,5 l	5,90

seit 1711

Drinks & Cocktails

Aperol Spritz 8,90
Aperol, Prosecco, spritziges Wasser

Lillet Wild Berry 8,90
Lillet Blanc, Schweppes Orginal Wild Berry

Campari Spritz 8,90
Campari, Prosecco, spritziges Wasser

Sarti Spritz 8,90
Sarti, Prosecco, spritziges Wasser

Hugo 8,70
Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, frische Minze, Limette

Grüne Wiese 7,90
Blue Curaçao, Orangensaft, Prosecco

Schweppes Tonic Water mit

Beefeater	4 cl	9,50
Longhorn Gin	4 cl	11,00
Hendrick´s Gin	4 cl	12,50

Mojito 11,00
Havana Club Especial, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, spritziges Wasser

Negroni 11,50
Beefeater Gin, Campari und Antica Formula Vermouth

Sour-Cocktail 11,00
Zitronensaft, Zucker und eine Spirituose nach Wahl: Aperol, Absolut Blue Label, Beefeater Gin, Campari, Havana Club Especial, Monkey Shoulder, Sarti

seit 1711

Kaffeecocktails

Espresso Martini 12,00
Vodka, Coffe Baum Kaffeelikör, Espresso, Vanillesirup

Espresso Daiquiri 12,00
Rum, Coffe Baum Kaffeelikör, Espresso, Zucker

Irish Espressotini 12,50
Vodka, Baileys, Espresso, Vanillesirup

Mocktails

Ipanema 8,30
Schweppes Ginger Ale, Brauner Rohrzucker, Limette

Rhubarb Fizz 8,70
Rhabarbersaft, Schweppes Tonic Water, Zitronensaft

Johannisbeer-Mojito 8,50
Schwarze Johannisbeere, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, spritziges Wasser

seit 1711

Hausgemachte Limonade

Gurke mit Zitrone	5,50
Maracuja mit Kokos	5,50
Waldfrucht mit Limette	5,50

Säfte & Nektare

Orangensaft *frisch gepresst*		0,2 l 0,3 l	5,20 7,20
Vaihinger *Apfel naturtrüb, schwarze Johannisbeere, Mango, Maracuja, Rhabarber, Orange*		0,2 l 0,3 l	3,50 5,50

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle

seit 1711

Wasser

Hauswasser *still, spritzig*		0,5 l 1,0 l	3,50 5,50
Bad Liebenwerda *naturell, medium*		0,25 l 0,75 l	3,00 7,50

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi		0,2 l 0,3 l	3,00 4,00
Coca Cola Zero	*Flasche*	0,2 l	3,00
Schweppes *Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry*		0,2 l	3,50
Meiner Mött's Limonade *Zitrone-Gurke-Basilikum*	*Flasche*	0,33 l	4,50
Red Bull Energy	*Dose*	0,25 l	4,90

seit 1711

Spirituosen

Coffe Baum Kaffeelikör *Meissener Spezialitätenbrennerei, Sachsen*	2 cl 4 cl	4,50 7,50
Amarula	4 cl 2 cl	5,50 3,00
Baileys	2 cl 4 cl	3,00 5,50
Leipziger Allasch *Branntwein- und Likörfabrik Horn, Leipzig, Sachsen*	2 cl 4 cl	3,00 5,50
Monkey Shoulder *Malt Whisky, Schottland*	2 cl 4 cl	4,50 7,50
Havana Club Especial *Rum, Kuba*	2 cl 4 cl	4,50 7,50
Don Papa, MasKara *Rum, Philippinen*	2 cl 4 cl	5,50 9,00
Ouzo 12	2 cl 4 cl	3,00 5,50
Jägermeister	2 cl 4 cl	3,00 5,50
Ramazotti	2 cl 4 cl	3,00 5,50
Absolut Vodka	2 cl 4 cl	3,00 5,50
Fischer & Bunge – Leipziger Edelbrände *Edelbrände, Leipzig, Sachsen* *Mirabellenbrand* *Williams Birne* *Brotschnaps*	2 cl 4 cl	4,00 7,00
Ziegler Alte Zwetschge *Freudenberg am Main, Baden-Württemberg*	2 cl 4 cl	6,50 11,00
Grappa Di Barolo *Sibona, Piemont, Italien*	2 cl 4 cl	4,50 7,00
Remy Martin V.S.O.P. *Cognac, Frankreich*	2 cl 4 cl	6,00 10,00
Asbach Uralt *Weinbrand, Deutschland*	2 cl 4 cl	3,50 6,00

seit 1711

Es liegt in der Natur der Sache, dass wir als traditionelles Kaffeehaus in Leipzig unsere eigenen Kaffeesorten rösten. Mit der Kaffeerösterei Alber haben wir uns für einen exzellenten regionalen Lieferanten entschieden.

Kaffee ist reiner Optimismus in flüssiger Form.

"Verlässliche Werte und feste Rituale sind wichtig. Sie geben Halt und schaffen Vertrautheit. Die geliebte Tasse Kaffee ist ein solches Ritual und soll es auch bleiben. Dafür geben wir jeden Tag unser Bestes. Mit ehrlicher, handwerklicher Arbeit, Liebe zum Produkt, Dankbarkeit und Demut der Natur und den Menschen gegenüber."

Ronny Alber
Kaffeeröster

seit 1711

Kaffee & Espresso – Klassiker

von Ronny Alber aus Penig, Sachsen

Café Crème*	*Tasse*	3,50
84% Arabica, Brasilien, Äthiopien, Indonesien, 16% Robusta, Guatemala	*Pott*	5,50
Filterkaffee	*Pott*	4,50
	Kännchen	5,50
Espresso*		3,00
66% Arabica, Brasilien, Mococa, 33% Robusta, Indien	*doppelt*	4,50
Americano*	*Tasse*	3,50
	Pott	5,50
Grand Melange*		6,50
Café Crème, heiße Milch, Milchschaum		
Espresso Macchiato*		3,30
Espresso, Milchschaumhaube	*doppelt*	4,80
Cappuccino*		4,00
Espresso, Milchschaum	*groß*	6,50
Flat White*		5,50
doppelter Espresso, Milchschaum		
Latte Macchiato*		4,50
Espresso, heiße Milch, Milchschaum	*groß*	6,50

**** koffeinfrei möglich***

seit 1711

Kaffee & Espresso – Spezialitäten

Wiener Kaffee		5,90
Filterkaffee, Schlagsahne		
Pharisäer		9,50
Filterkaffee, Havana Club Especial, Schlagsahne, brauner Zucker		
Rüdesheimer Kaffee		8,90
Filterkaffee, Asbach Uralt und Schlagsahne		
Elefanten-Kaffee		8,90
Filterkaffee, Amarula und Schlagsahne		
Baileys-Kaffee		8,90
Filterkaffee, Baileys und Schlagsahne		
Latte Macchiato Dream*		6,90
Espresso, heiße Milch, Milchschaum, Eierlikör	*groß*	8,90
Einspänner*		6,00
doppelter Espresso, Schlagsahne		
Café Coretto*		11,50
doppelter Espresso, Grappa Di Barolo		
Marzipan-Cappuccino*		4,80
Espresso, Milchschaum, Marzipansirup	*groß*	7,50
Mochaccino*		6,50
doppelter Espresso mit heißer Schokolade		
Affogato al caffè*		6,50
Espresso mit Vanilleeis		
Sirup:		+ 0,80
Haselnuss, Karamell, Vanille, Marzipan		

**** koffeinfrei möglich***

seit 1711

Heißgetränke

Eilles Tee *Darjeeling Royal Second Flush* *Earl Grey Premium Blatt* *Grüntee Asia Superior Blatt* *Alphüttenkräuter nach Schweizer Art* *Sommerbeeren*	4,00
Frische Minze	4,50
Frischer Ingwer	4,50
Chai Latte	5,50
Heiße Milch mit Honig	4,00
Heiße Schokolade	4,50
Heiße feinherbe dunkle Schokolade	4,80
Heiße weiße Schokolade	4,80
Russische Schokolade *Absolut Vodka, heiße Schokolade und Schlagsahne*	7,80
Spanische Schokolade *Licor 43, heiße Schokolade und Schlagsahne*	7,80
Safari Schokolade *Amarula, heiße Schokolade und Schlagsahne*	7,80
Schlagsahne	+ 1,50

seit 1711

Eiskaffee & Co.

Wiener Eiskaffee *mit Vanilleeis und Schlagsahne*	6,50
Klassische Eisschokolade *mit Vanilleeis und Schlagsahne*	6,50
Affogato al caffè* *Espresso mit Vanilleeis*	6,50
Karamell Latte* *Espresso, kalte Milch, Karamellsirup, Schlagsahne, Eis*	5,90
Sanfter Engel *mit Vanilleeis, Orangensaft und Schlagsahne*	6,50

seit 1711

Unsere Kuchen & Torten

Klassiker

Eierschecke

Himbeere-Cheesecake

Mandarine-Schmand

Lemontarte

Stachelbeer-Baiser

Leipziger Lerche

Legenden

Mocca-Kirsch

Slawische Honigtorte

Mohn-Cassis

Spezialitäten

Pistazie-Matcha

Schwarzwälder Kirsch

Unsere Kuchen und Torten werden täglich frisch in unserer Konditorei für Sie gebacken und können auch mal aufgegessen sein.

Bitte erfragen Sie unsere tagesaktuelle Auswahl oder schauen in unsere Kuchentheke im Eingangsbereich.

seit 1711

Brunch im Herzen der Tradition

Erleben Sie die einzigartige Atmosphäre unseres Hauses und tauchen Sie ein in eine über 300-jährige Kaffeehauskultur. Jeden Samstag, Sonntag sowie an ausgewählten Feiertagen laden wir Sie herzlich in unser historisches Künstlercafé im ersten Obergeschoss ein.

Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Moderne verbindet: Neben einem reichhaltigen Buffet mit süßen und herzhaften Köstlichkeiten erwartet Sie eine Besonderheit unseres Hauses – bestellen Sie Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts in feinen kleinen Portionen direkt à la minute bei uns. So oft Sie möchten, immer frisch für Sie zubereitet.

Gönnen Sie sich eine Auszeit und genießen Sie einen unvergesslichen Vormittag, der Leipzig von seiner schmackhaftesten Seite zeigt.

Samstag, Sonntags und an ausgewählten Feiertagen
9.30 Uhr bis 13:30 Uhr

Samstags & Sonntags – 26,50€

ausgewählte Feiertage – 29,50€

Kinder 4-6 Jahre – 4,90€ / Kinder 7-14 Jahre – 10,90€

seit 1711

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 11.00 Uhr bis 22.30 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag 9.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Küchenzeiten:

täglich 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Museum

täglich 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Kaffeehaus GmbH
Markt 9
04109 Leipzig

Ihr Gastgeber:
Sven Gerling

Kontakt:
Telefon +49 341 70 29 07 00
E-Mail mail@coffebaum.de

Folgen Sie uns auf Instagram:

@COFFEBAUM_LEIPZIG

seit 1711