

Speisen und Getränke



Das inklusives Kulturcafé auf dem Stadtfriedhof Hannover Stöcken

**Wegen der Kontaktbeschränkungen bis auf weiteres
folgende „Corona“-Öffnungszeiten:
Mittwoch - Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag**

Speisen solange der Vorrat reicht

Anna Blumes hausgemachte Kuchen und Torten

ab 2,80

Je nach Saison können sich die Rezepte und Zutaten und entsprechend auch die Inhalts- und Zusatzstoffe ändern. Bitte fragen Sie deshalb einfach nach.

Mit Schlagsahne ⁷⁾

+ 1,00

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

5,70

Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

5,70

Demeter-Eis Gildo Rachelli im 125 ml Portionsbecher

Milcheis oder Sorbet (vegan) nach Angebot

2,70

Eis am Stiel nach Angebot

ab 1,40

Diese Gerichte reichen wir Ihnen gerne bis 17:00 Uhr:

Anna Blumes Suppen mit Brot

je nach Saison und Angebot, meist vegetarisch, manchmal mit Fleisch

ab 5,50

Quiche je nach Saison mit einem würzigen, jahreszeitlichen Belag und einer kleinen Salatgarnitur mit hausgemachten Honig-Senf-Dressing (1, 3, 4, 7, 10)

Wahlweise vegetarisch, manchmal mit Lachs oder mit Fleisch

ab 6,50

Anna Blumes Bowl

frisch zubereitet je nach Saison immer vegetarisch,

Upgrade mit Lachs oder mit Fleisch nach Angebot

ab 9,50

Nicht nur für heiße Sommertage

Voelkel Eistee Himbeer Hibiskus in der 0,25 l Karaffe

2,70

Wassermelonen-Limo Wassermelone | Zitronensaft | Crushed Ice | Minze

2,70

Geeiste Himbeermilch Himbeermark | Crushed Ice | Milch

3,70

Geeiste Mangomilch Mangomark | Crushed Ice | Milch

3,70

Geeiste Schokolade Schokolade | Crushed Ice | Milch

3,70

Iced Latte Macciato Espresso | Crushed Ice | Milch **3,70**

Dalgona Kaffee Kaffeeschaum auf geeister Milch **3,70**

Kaffee Hugo Prosecco | Holunderblütensirup | Crushed Ice | Minze **5,70**

Aperol Spritz Prosecco | Crushed Ice | Soda **7,50**

Heiße Getränke

Kaffee Seeberger Confianza Fairtrade

Die angebotenen Kaffeevariationen enthalten Koffein. Wir servieren Ihnen die Kaffeegetränke auf Wunsch natürlich auch koffeinfrei und mit Hafermilch! (+0,30)

grosse Tasse Filterkaffee **2,50**

grosse Tasse Schümli Kaffee **2,70**

Espresso **2,00**

Doppelter Espresso **3,00**

Cappuccino ⁷⁾ **3,20**

Latte Macchiato ⁷⁾ **3,50**

Café au lait ⁷⁾ **3,50**

Für Geniesser: extra großer Café au lait im Bol ⁷⁾ **5,90**

Grosse Tasse Moccacino ⁷⁾ **3,70**

Kinder-Cappuccino aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver ⁷⁾ **1,00**

Hausgemachter Sirup: Vanille oder **Zimt** oder **Kaffee** oder **Caramell** **+ 0,70**

Große Tasse Schokolade, Seeberger Hot Green Bio Fairtrade ⁷⁾ **3,70**

mit Schlagsahne ⁷⁾ **+ 0,70**

Große Tasse Tee, Samova Express Organic-Tea

im Doppelkammerbeutel jeweils

2,50

Schwarzer Tee: Englisch Breakfast oder **Darjeeling**

Kräutertee: Pfefferminze oder **Kamille** oder **Früchtetee**

Rooibos-Orange, Organic Grüntee oder **Grüntee mit Ingwer** aromatisiert

Kalte Getränke

Wasser

1 l – Flasche

Karaffe 1/2 l

1/4 l

Vilsa Bio Medium

5,70

4,00

2,70

Hannoverscher Gänsewein (bestes Leitungswasser)

0,00

0,00

Säfte, Limonaden

Völkel Säfte Apfel, Orange; Rhabarber und je nach Saison

als Schorle

BioZisch Zitrone, Orange, Cola (Koffeinhaltig) und je nach Saison Flasche 0,33 l

Karaffe 1/2 l	1/4 l
5,00	2,70
4,70	2,50
2,90	

Bier

0,33 l Flasche

Herrenhäuser Pilsener ¹⁾ von der Brauerei nebenan! 4,9% Vol.

2,90

Riedenburger Doldensud naturtrüb ¹⁾ 6,5% Vol.

3,70

Pinkus Radler ¹⁾ 1/2 Bier 1/2 Limonade 2,2% Vol.

2,90

Sommerspezial: Lammsbräu Weiße Grapefruit ¹⁾ alkoholfrei 0,5% Vol.

3,70

Riedenburger Dolden Hell ¹⁾ alkoholfrei 0,5% Vol.

3,70

Wein und Sekt

enthalten Sulfite

Karaffe 1/2 l 1/4 l

Weiss

Grauburgunder QbA trocken

1l Flasche **23,50**

12,50

6,50

Weingut Hammel, Pfalz, 12,5% Vol.

2015 Riesling QbA trocken

1l Flasche **19,50**

10,50

5,50

Weingut Hammel, Pfalz, 12,5% Vol.

Rot

2015 Nero D'Avola IGT Bio

0,75l Flasche **21,50**

14,50

7,50

Bio Terre Siciliane Vaccaro, 13,5% Vol.

2015 Spätburgunder QbA mild

0,75l Flasche **18,50**

12,50

6,50

Winzerverein Oberrotweil, Kaiserstuhl, 12,5% Vol.

Rosé

2015 Espandeiرو Vinho Verde Rose

0,75l Flasche **17,50**

12,50

6,50

Casa Ventozela, Portugal, 12% Vol.

Prickelndes

im 0,1 l Glas

PriSecco Bio alkoholfrei

0,75 l Flasche **17,50**

3,00

Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

Il Ponte Prosecco DOC

0,75 l Flasche **20,50**

3,50

Vino Frizzante organic, 11,0% Vol.

Scheurebe Sekt

0,75 l Flasche **24,50**

4,50

Sanders Demeter, 11,0% Vol.

Informationen und Hinweise

Wir verwenden vorzugsweise Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft, Fleisch und Fleischerzeugnisse aus artgerechter Tierhaltung sowie Fisch und Fischerzeugnisse aus nachhaltigem Fischfang.

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeberinnen sein. Deshalb bevorzugen wir bei der Auswahl und Herstellung unserer Speisen und Getränke, soweit wie dies möglich ist, kennzeichnungsfreie Erzeugnisse und Bio-zertifizierte Produkte. Nicht bei allen Lebensmitteln werden jedoch deklarationsfreie Alternativen angeboten. Daher haben wir für Sie eine Liste mit den in unseren Speisen und Getränken verwendeten und in der Speisekarte deklarierten Zusatzstoffen und Allergenen zusammengestellt.

Sollten Sie dazu Fragen haben, sprechen Sie uns einfach an. Wir informieren Sie gern.



Anna Blume gem. GmbH
Stöckener Str. 68 | 30419 Hannover

Telefon Café: 0511-10581302 | cafe@anna-blume-hannover.de
www.anna-blume-hannover.de | [facebook.com/Anna.Blume.Hannover](https://www.facebook.com/Anna.Blume.Hannover)
In dringenden Fällen sowie bei Anfragen für Gruppen und Gesellschaften erreichen Sie die
Geschäftsführerin Ute Wrede unter Mobil 0171-6151464