



Ernst Schmale Nachf.

Kaffeerösterei seit 1880
Weinhandlung seit 2010

Öffnungszeiten

Montag - Samstag	9:00 – 18:30 Uhr
Ausschankschluss	18:00 Uhr
sonn- & feiertags	geschlossen

Café Crème

Kaffeehausmischung ☹☹ Tasse 1,90 €
mittelkräftig, feinwürzig, ausgewogen, vollmundig Kännchen 3,60 €

oder eine andere Sorte aus unserer Röstung Tasse 2,20 €
mit eigenem Charakter unter den folgenden: Kännchen 4,20 €

Schmole Premium ☹☹☹
Hausmarke seit 1991, sehr kräftig, dunkle Röstung, ewiger Nachgang

Pirnaer Mischung ☹
milde, sehr dezente Säure, eher leichter Körper, bekömmlich

Äthiopien Sidamo ☹☹☹
komplexe Anklänge von Gewürzen, Blüten und Früchten, intensiv duftig

Java Blawan ☹☹☹
feingliedrige Aromatik mit leicht würzigen Tönen wie von Tabak & Kakao

Guatemala Antigua ☹☹
Noten von Schokolade, Gewürzen, superfeine Säure, vollmundiger Körper

Mexiko Maragogype ☹☹
besonders vollmundige und körperreiche Riesenbohne, sehr fruchtig

Peru Villa Rica ☹☹
ökologischer Anbau, superweich, blumig-lieblich, zartfruchtige Säure

Columbia Excelso ☹
vollmundig am Gaumen, ganz milde Säure, florale Aromen, bekömmlich

Columbia Supremo ☹
entkoffeiniert, extrem weiches Mundgefühl, säurearm & bekömmlich

oder eine unserer Raritäten (nicht ganzjährig verfügbar, Tasse 2,50 €
ökologischer Anbau, Kleinerzeuger, Sozialprojekt): Kännchen 4,80 €

Äthiopien Didu ☹☹
Wildkaffee mit frucht- und säurestarkem Charakter, beerig-süße Noten

Brasilien Fazenda Sao Silvestre ☹
superfein und nussig-mild, fördert das lokale Krankenhaus für Bedürftige

Guatemala Lampocoy ☹☹
vollmundige, nussige und leicht süße Spätlese der Dorfgemeinschaft

Thailand Doi Chang ☹
zartfruchtige und blumige Minierte aus der Bauernfamilienkooperative

Kaffeespezialitäten

Espresso

Perl Espresso ☿☿☿		
mit hohem Robusta-Anteil für samtige Crema, eher mild, nussig, erdig, robust und sehr weich	normal	1,90 €
	doppelt	3,60 €
Schmole Espresso ☿☿☿☿		
100% Arabica aus dunkler Röstung herb, würzig, auch fruchtige Töne, säurestark	normal	2,20 €
	doppelt	4,20 €
Cappuccino (traditionell mit Milchschaum)	normal	2,50 €
	doppelt	4,50 €
Cappuccino mit Sahne (anstelle Milchschaum)		2,90 €
Latte Macchiato		2,90 €
mit Bailey's Whisky-Sahne-Likör ^{1,4}		4,90 €
Milchkaffee		2,90 €
Irish Coffee (Kaffee mit Jameson Irish Whiskey ¹ , Rohrzucker & Sahne)		4,90 €
Pharisäer (Kaffee mit kubanischem Rum ¹ & Sahne)		4,90 €
Maria Theresia (Kaffee mit Grand Marnier Orangenlikör ¹ & Sahne)		4,90 €
Advokaat (Espresso geschichtet mit Eierlikör ¹ & Sahne)		4,90 €
Caffè Corretto (Espresso mit kleinem Trentiner Grappa)		4,90 €
Holländischer Kaffee (mit Verpoorten-Eierlikör und Sahne)		4,90 €

Heißgetränke

Cremig aufgeschäumte Trinkschokolade (Weiß, Vollmilch, Dunkel)

pur	3,50 €
mit Sahne	3,90 €
mit Espresso	4,50 €
mit Eierlikör/Kirschlikör/Rum ¹ & Sahne	5,90 €

Große Tasse Tee

Darjeeling First Flush (mild), Assam (kräftig), Grün (aus Anhui, China), Kräuter (mit Honig), Pfefferminze oder Früchte (Johannisbeere, Apfel)	2,50 €
---	--------

Ständig offene Weine

Weißweine

Sächsischer Landwein		
Weingut Gebrüder Hanke, Jessen an der Elster	0,10 l	1,90 €
trocken, frisch, spritzig, anregend, nach Limette & Muskat	0,20 l	3,70 €
Sächsischer Landwein		
Winzergenossenschaft Meißen	0,10 l	1,90 €
halbtrocken, harmonisch, mild & saftig, sehr trinkfreudig	0,20 l	3,70 €
2016er Chardonnay		
Genossenschaftskellerei Ca'Vit, Trentin, Italien		
trocken, harmonisch, feine Anklänge von Obst und Nuss	Fl. 0,25 l	4,90 €
2015er Erlenpeterwein		
Steffen Loose, Niederau bei Weinböhlen, Sachsen	0,10 l	3,70 €
trocken, feinfruchtig, mineralisch, dezente Säure	0,20 l	6,70 €

Roséweine

2015er Spätburgunder rosé		
Weingut Studier, Pfalz	0,10 l	2,90 €
trocken, zartfruchtig & erdbeerig, harmonisch	0,20 l	5,30 €

Rotweine

Sächsischer Landwein		
Winzergenossenschaft Meißen	0,10 l	1,90 €
trocken, trinkfreudig und fruchtstark	0,20 l	3,70 €
2015er Merlot		
Genossenschaftskellerei Ca'Vit, Trentin, Italien		
trocken, erinnert an Pflaumen & Brombeeren, superweich	Fl. 0,25 l	4,90 €

Sekte

Haussekt „Canaletto“		
Kellerei Valckenberg, Speyer	Glas 0,10 l	2,90 €
trocken, aber nicht herb, feine erfrischende Zitrusfrucht	Fl. 0,20 l	5,30 €
Prosecco Spumante		
Cantine Le Contesse, Venetien, Italien		
extra trocken, mit ganz zarter Perlung & feinen Obsttönen	Fl. 0,20 l	5,90 €

Weine der Saison

Weißwein

2015er VinaSol	0,10 l	2,90 €
Torres, Katalonien, Spanien	0,20 l	5,30 €
	0,75 l	15,95 €

Trocken. Sortenrein aus der katalanischen Rebsorte Parellada gekeltert, erfrischt VinaSol mit saftigen Melonen-, Limetten- und feinen Anklängen von Feuerstein.

Miguel Torres war eine der wichtigsten Weinpersönlichkeiten Spaniens. So war er z.B. Vorreiter auf dem Gebiet der gekühlten Vergärung, die das Entstehen von frischem und fruchtigem Wein gewährleistet. Hier servieren wir den Beweis.

Roséwein

2016er Muskattrollinger	0,10 l	3,10 €
Weingut Sonnenhof, Württemberg, Deutschland	0,20 l	5,70 €
	0,75 l	16,95 €

Lieblich. Dieser Roséwein ist wie eine zarte, rote Rose, deren lieblicher Geruch uns lange verzaubert. Das umwerfende Bukett von Holunderblüte und die fruchtigen Geschmacksnoten von Erdbeeren, Litschis und Sauerkirschen machen den Muskattrollinger zum absoluten Sommerwein - übrigens ein toller Begleiter zu Vollmilchschokolade.

Die Trauben stammen aus ausgesuchten Weinbergslagen am Stromberg. Sie werden selektiv von Hand gelesen und sind von überdurchschnittlicher Qualität. Der Ertrag liegt bei maximal 75 hl/ha, das liegt deutlich unter dem Durchschnittsertrag des Weinbaugebietes. Diese Reduktion der Erntemenge kommt der Qualität zugute.

Rotwein

2011er Toscana IGT	0,10 l	2,90 €
Villa Teseo, Toskana, Italien	0,20 l	5,30 €
	0,75 l	15,95 €

Trocken. Tiefdunkles Rubinrot mit schwarzem Kern, konzentrierter Duft von Amaranakirsche, Cassis und roter Lakritze, feine Würze mit Vanille- und Röstaromen, am Gaumen saftige Säure, fleischiger und erdiger Körper, mit Länge im fruchtbetonen Abgang. 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

Die Toskana ist heute eines der Zentren des italienischen Weines und als Region überall auf der Welt bekannt. Sie ist eine der schönsten Weinregionen Italiens mit einer sehr mannigfaltigen Landschaft. Das im Allgemeinen sehr milde Klima eignet sich perfekt für den Qualitätsweinbau.

Kaltgetränke alkoholfrei

Mineralwasser (laut, medium oder still)	Fl. 0,25 l	1,90 €
	Fl. 0,75 l	3,90 €
Tonic Water (Margon) ⁵	Fl. 0,25 l	1,90 €
Ginger Ale (Margon) ¹	Fl. 0,25 l	1,90 €
Apfelschorle (auch Margon)	Glas 0,20 l	1,90 €
	Glas 0,40 l	2,90 €
Coca Cola, Coca Cola light ^{1,4}	Fl. 0,20 l	2,20 €
Fruchtsaft aus der Lausitz (Apfel, Orange oder Sauerkirsch) oder als Saftschorle	Fl. 0,20 l	2,20 €
	Glas 0,40 l	3,20 €
Bio-Limonade aus England (Zitrone, Holunderblüte oder Limette-Zitronengras)	Fl. 0,25 l	3,50 €

Biere

Radeberger Pilsener	Fl. 0,33 l	2,90 €
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,50 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,50 l	3,50 €
Feldschlösschen Radler naturtrüb	Fl. 0,50 l	3,50 €
Warsteiner Radler	Fl. 0,33 l	2,90 €
Krombacher alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,90 €
India Pale Ale "Flagship" aus London	Fl. 0,50 l	4,90 €

Digestifs & Longdrinks

Aperol Spritz, Campari Orange, Hugo, Olivenlikör & Tonic		5,90 €
Bailey's, Verpoorten, Pascall Williamsbirnenbrand,	0,02 l	1,90 €
Eckes Edelkirsch, Ramazzotti, MüllerDrei, Wesenitzbitter	0,04 l	3,60 €



Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Karte mit ausgewählten Spirituosen!

Speisen

Herzhaftes

Großes hausgemachtes Putenwürzfleisch, abgeschmeckt mit sächsischem Wein, überbacken mit Allgäuer Emmentaler, dazu Toastbrot ^{1,2,6}	6,90 €
Fleischsoljanka nach Art des Hauses, vom Schwein, mit Crème Fraiche und Baguettebrot ^{1,2,6}	6,50 €
Paar Wiener Würstchen mit Senf, Meerrettich und Baguettebrot ^{1,2,7}	3,90 €
Griebenschmalz mit Weißbrot ⁷	3,90 €
Hauchschnitt vom Serrano-Schinken, dazu grüne Oliven, Baguette und 0,10 l spanischer Weißwein ^{2,7,8}	9,90 €
Hauchschnitt von Salami aus der Emilia Romagna, dazu getrocknete Tomaten, Baguette und 0,10 l italienischer Rotwein ^{2,8}	9,90 €
Milde oder kräftige Käseauswahl (ca. 100g) inkl. 0,10 l Weinempfehlung	9,90 €
Warme Ziegenkäsetaler auf Serrano-Schinken mit Baguette	8,90 €
Genussplatte für Zwei mit italienischer Salami, spanischem Bergschinken, verschiedenen Käse, gemischten Antipasti und 2 x 0,10 l Wein (wahlweise rot oder weiß)	28,00 €
Feine Käse	nach Tagesangebot in unserer Vitrine

Süßes

Kuchen und Törtchen	nach Tagesangebot in unserer Vitrine
Vanilleeis mit Kürbiskernöl	3,50 €
Vanilleeis mit Rumfrüchten und Sahne ⁶	5,50 €
Zitronensorbet auf Prosecco	5,90 €
Schwarzwälder Eisbecher mit Kirschen, Kirschlikör und Sahne ⁶	5,90 €
Schokoladeneis in Kirsch- und Eierlikör mit Schlagsahne	4,90 €
Eisschokolade (Weiß, Vollmilch oder Dunkel) mit Vanilleeis und Sahne ⁶	4,90 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne ⁶	4,90 €
Kugel Eis (Vanille ⁶ , Schokolade ⁶ , Zitronensorbet)	1,20 €

Folgende Zusatzstoffe haben wir in unserer Karte markiert

¹ Farbstoffe

² Konservierungsstoffe

³ Phenylalanin

⁴ Zugewetztes Koffein

⁵ Chinin

⁶ Milcheiweiß

⁷ Nitritpökelsalz

⁸ Antioxidationsmittel

Hinweis für Allergiker

Eine Übersicht über mögliche Allergene erhalten Sie gern von unserem Personal. Bitte beachten Sie, dass alle Tellergerichte in derselben Küche zubereitet werden. Spuren anderer Allergene können also in jedem Gericht vorkommen.

Kabelloser Internetzugang

Unseren Internetanschluss dürfen Sie als unser Gast gerne mitnutzen. Das Netzwerk heißt **Café Schmole** und das Passwort erhalten Sie von unserem Personal. Im Interesse der weiteren Gäste bitten wir Sie dabei auf das Bewegen unnötig großer Dateimengen zu verzichten.

Ernst Schmole im Internet

Mehr Informationen zu unserem Unternehmen, seiner langen Geschichte und vor allem auch unseren Kaffees erhalten Sie auf unserem Internetauftritt unter:

www.schmole-kaffee.de

Zusätzliche Möglichkeiten zur Interaktion, insbesondere Platz für Ihre Kritiken, Lob, Fotos und Kommentare, finden Sie auch unter:

<https://www.facebook.com/schmolekaffee>

Drücken Sie auf „Gefällt mir“, um auf dem Laufenden zu bleiben! So erfahren Sie z.B. stets, welche Verkostungsabende demnächst anstehen.