

# COFFEE

## Standard Espresso Beans Kolumbien Washed

Tasting: Rote Beeren/brauner Zucker/Zitrus

## Special Espresso Beans Brasilien Natural

Tasting: Schokolade/Haselnuss/Vollmundig

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Cortado	3,5
Flat White	4,5
Latte	4,7
Batch Brew	3,8
Special Espresso	0,2
Extra Shot	1,5
Hafermilch/Laktosefrei	♥

## SPECIALTY FILTER

300 ML brewed with Aiden

<b>The Coffee Collective, Dänemark</b> <b>Kenia Washed</b> Tasting: Johannisbeere/Brombeere/Rhabarber	8
<b>Kaizen Coffee Roasters, Polen</b> <b>Costa Rica Washed</b> Tasting: Schwarztee/Himbeere/Wassermelone	8
<b>Not Another Boring Roastery, Tschechien</b> <b>Kolumbien Experimental</b> Tasting: Zitronengras/Cookies/Erdbeere	8

## SUMMER DRINKS

Iced Latte mit Ahornsirup	4,7
Yuzu Espresso Tonic	6
Cold Brew mit anaerob fermentieren Kaffee	5

## GOOD TO KNOW

Das Rough Surface ist unser Ort zum Wohlfühlen. Da ist es nur selbstverständlich, dass wir bei jedem Produkt ganz genau wissen möchten, wo's herkommt:

### ESPRESSO DISTRICT FIVE, INGOLSTADT

Unser Espresso kommt von der Rösterei District Five aus Ingolstadt. Wir wechseln immer wieder die Kaffeesorten, um zu zeigen, dass Kaffee eben auch ein Naturprodukt ist, und Änderungen im Geschmack mit sich bringt.

### EIER BIOHOF, KALLMÜNZ

Unsere Bio-Eier kommen von der Familie Schwarz aus Kallmünz bei Regensburg. Der Betrieb bezieht nur von Aufzuchtbetrieben, die sowohl männliche als auch weibliche Küken aufziehen.

### MILCH LENZBAUER NATURLANDHOF, SIEGENBURG

Unsere Milch mit Fettgehalt von über 3,5% kommt von der Familie Forsthofer aus Siegenburg. Die Milchflaschen gehen durch ein Pfandsystem an den Bauern zurück und werden wieder gefüllt.

### MEHL POSCHENRIEDER MÜHLE, SINZING

Das Mehl für unser hausgebackenes Sauerteigbrot und Brioche beziehen wir von der Familie Ramsauer aus Sinzing.

### GEMÜSE GEMÜSE LEHNER, REGENSBURG

Unser Gemüse beziehen wir von Gemüse Lehner aus Winzer bei Regensburg.

### BIER KUCHLBAUER, ABENSBURG

Unser Bier kommt vom Weißbierbrauer Kuchlbauer und den zugehörigen Brauereien Schierling und Sandersdorf.

## NOT COFFEE

Sticky Chai Latte	5
hausgemacht, auch iced möglich	
Matcha Latte	5
mit Ahornsirup, auch iced möglich	
Heiße Schokolade	4,5
hausgemacht	
Heiße Zitrone	4,5
mit Ingwer und Ahornsirup	

## TEA

[Paper & Tea, Berlin, DE]

Breakfast Blend	4,5
schwarz	
Imperial Dragon	4,5
grün	
Oolong	5
Kräuter	4,5
Top of the Day	4,5
Pfefferminz/Hibiskus	

## COLD DRINKS

Labertaler Wasser	0,25	3,2
still/spritzig	0,7	5,5
Kombucha	0,4	5
hausgemacht, wechselnde Sorten		
Saft	0,2	4
Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja	0,4	5,5
Schorle	0,2	3,5
	0,4	4,5
Yuzu Schorle <sup>5</sup>	0,4	5
Kuchlbauer Cola Mix <sup>1,2</sup>	0,4	4,5
Coca Cola <sup>1,2</sup> / Zero <sup>1,2,3,4</sup>	0,33	4,5

## WINE AND BUBBLES

Riesling Sekt Brut nature	0,1	5
2021, Weingut Mehling, Pfalz	0,75	29
Blanc de Noir extra Brut	0,75	36
2020, Lena Singer-Fischer, Rheinhessen		
Herr Mehling Riesling	0,1	4
2024, Weingut Mehling, Pfalz, trocken	0,75	25
Niersteiner Riesling Kabinett	0,75	27
2021, Dominic Schmitz, Rheinhessen		
Nature Rose	0,75	27
2022, Gebrüder Mathis, Baden		



## BEER

Kuchlbauer Weiße	0,5	5
Kuchlbauer Weiße	0,5	5
alkoholfrei		
Kuchlbauer Alte Liebe	0,5	5
Dunkle Hefeweisse, alkoholfrei		
Kuchlbauer Helles	0,33	4
Sandersdorfer Bio Helles	0,5	5
alkoholfrei		
Schierlinger Pils	0,33	4
Schierlinger Natur Radler	0,5	4,5



## SPRITZ

Gurken Yuzu Spritz <sup>5</sup>	0,2	5
Aperol Spritz	0,2	5
Mimosa	0,2	6,5
Orangensaft, Prosecco, Cointreau		

1 Koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 mit Süßungsmittel(n)  
4 enthält eine Phenylalaninquelle | 5 konserviert

CHEFS  
FAVORITE

FOOD

<b>Korean Gochujang Pulled Pork</b> auf hausgebackenem Brioche mit zwei pochierten Bio-Eiern, gepickeltem Rettich, gegrilltem Pak Choi und Erdnuss-Hollandaise	Ⓢ	23
<b>Hausgebackenes Sauerteigbrot</b> mit Avocado, gebratenem Bimi, smashed Cucumber Kimchi, Yuzu-Aioli und Kimchi-Chip	Ⓢ	18,5
mit pochiertem Bio-Ei		+ 2,5
<b>Carbonara Scramble</b> Rührei aus frischen Bio-Eiern mit Guanciale auf hausgebackener Cacio e Pepe Focaccia, Zwiebel-Chutney und Parmesanschaum	Ⓢ	15
mit frischem schwarzem Trüffel		+ 4
<b>Çilbir Beef Tatar mit Abensberger Spargel</b> Rindertatar auf Labneh, zwei pochierte Bio- Eier, zweierlei weißer Spargel - gepickelt und gegrillt, Bärlauchpesto und hausgebackenem Sauerteigbrot	Ⓢ	23
<b>Okonomiyaki</b> Japanischer Kohl-Pancake mit geschmortem Miso-Spitzkohl, Nori-Mayo, gepickeltem Rettich und eingelegtem Ingwer	Ⓢ	15,5
mit pochiertem Bio-Ei		2,5

CHEFINS  
FAVORITE

FOOD

<b>Corn Fritters</b> Mais-Puffer mit Pico de Gallo, marinierte Avocado, Süßkartoffel-Püree, Chipotle und Süßkartoffel-Chips	Ⓢ	16
mit pochiertem Bio-Ei		+ 2,5
<b>„Eggs Benni“</b> Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenen Brioche, sautiertem Babyspinat und Miso-Hollandaise	Ⓢ	14,5
mit gebratenem Speck		14,5
mit hausgebeiztem Lachs		18,5
<b>Syrniki</b> Quark-Pfannkuchen mit Rhabarber-Kompott, Estragon-Ganache und Rhabarbergel		13,5
<b>„Carrot Cake“ Overnight Oats</b> Mit Banane, karamellisierten Pekannüssen und Vanilleschaum	Ⓢ	12

CAKE

<b>Hausgemachte Kuchen</b> siehe Theke	ab 4,5
---	--------

Ⓢ VEGAN

Ⓢ GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR