

COFFEE

Standard Espresso Beans El Salvador Honey

Tasting: Kakao/Mandel/Karamel

Special Espresso Beans Äthiopien Natural

Tasting: Schokolade/Holunder/Bergamotte

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	4,3
Latte	4,7
Batch Brew	3,8

Special Espresso 0,2

Extra Shot 1,5

Hafermilch/Laktosefrei ♥

SPECIALTY FILTER

300 ML brewed with Aiden

Beansmith's, Tschechien

Guatemala Washed

Tasting: Milchschokolade/Nashi-Birne/Paranuss

7

DAK, Niederlande

Colombia Thermal Shock

Tasting: Kardamom/Honig/Pistazie

7

The naughty Dog, Tschechien

Kenia Washed

Tasting: Limette/Cola/Nectarine

6

SUMMER DRINKS

Iced Latte mit Ahornsirup	4,7
Yuzu Espresso Tonic	6
Cold Drip	4

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	4,5
hausgemacht, wechselnde Sorten		
Saft	0,2	3,5
Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja	0,4	5
Schorle	0,2	3
	0,4	4
Kuchlbauer Cola Mix ^{1,2}	0,4	4,2
Coca Cola ^{1,2} / Zero ^{1,2,3,4}	0,33	4,4

WINE & BUBBLES

Riesling Sekt Brut nature	0,1	5
2021, Weingut Mehring, Pfalz	0,75	29
Blanc de Noir extra Brut	0,75	32
2020, Lena Singer-Fischer, Rheinhessen		
Ruppertsberger Riesling	0,1	4
2022, Weingut Mehling, Pfalz, trocken	0,7	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 ⁵	0,2	7
Aperol Spritz	0,2	7
Mimosa	0,2	6,5
Orangensaft, Sekt, Cointreau		

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

CHEFS
FAVORITE

FOOD

„Eggs Benni“ mit gezupfter Lammkeule Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenen Gewürz-Sauerteigbrot, sautiertem Babyspinat, Chimichurri und Aleppo-Hollandaise	Ⓢ	23
Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Erbsen-Mash, lauwarmen Spargel Salat, Radieschen-Zitronen Vinaigrette, Schnittlauch-Mayo und Spargel-Chip	Ⓢ Ⓞ	18,5
mit gebackenem Bio-Ei		+ 3
Carbonara Scramble Rührei aus frischen Bio-Eiern mit Guanciale auf hausgebackener Cacio e Pepe Focaccia, Zwiebel-Chutney und Parmesanschaum	Ⓢ	15
mit frischem schwarzem Trüffel		+ 4
„Green Çilbir“ Zwei pochierte Bio-Eier auf Labneh, Salsa Verde, Pimientos de Padron, gepickelten Jalapenos und hausgebackenem Sauerteigbrot	Ⓢ	14
+ hausgebeiztem Lachs		+ 4
Tteokbokki French Toast mit dicken Reismüsln in Gochujang-Soße, pochiertem Bio-Ei, gepickeltem Rettich, Pak Choi und Röstzwiebeln		15,5

CHEFS
FAVORITE

FOOD

Bärlauch-Arancini auf Blumenkohl-Creme mit gebratenen Bimi, Blumenkohlsalat und Ofen-Blaubeeren	Ⓞ	15,5
mit pochiertem Bio-Ei		+ 2,5
+ Scheibe hausgebackenes Sauerteigbrot		+ 1
„Eggs Benni“ Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenen Brioche, sautiertem Babyspinat und Miso-Hollandaise	Ⓢ	
mit gebratenem Speck		14,5
mit hausgebeiztem Lachs		18,5
Syrniki Quark Pfannkuchen auf Rhabarber-Kompott mit Popcorn-Ganache und Sauerampfer Buttermilch		13
Blueberry Matcha Overnight Oats mit J*ghurtschaum, Matcha-Hafermilch und hausgemachtem Olivenöl-Granola	Ⓞ	12
Brioche French Toast mit Lemoncurd und Meringue		9

PERFECT
TO SHARE

CAKE

Hausgemachte Kuchen siehe Theke	ab 4,5
------------------------------------	--------

Ⓞ VEGAN Ⓢ GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR