

# COFFEE

**Standard Espresso Beans Guatemala Washed**

Tasting: Schokolade/Himbeere/Johannisbeere

**Special Espresso Beans Kenia Washed**

Tasting: Passionsfrucht/Karamell/Süß

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>Industra Coffee, Tschechien</b> <b>Äthiopien Natural</b> Tasting: Pfirsich/Himbeere/Cantaloupe	7
<b>DAK Coffee Roasters, Niederlande</b> <b>Kolumbien Co Fermented/Honey</b> Tasting: Getränkter Orangenkuchen/Kardamom	8
<b>OneTake Coffee, Deutschland</b> <b>Honduras Natural</b> Tasting: Pflaume/Kiwi/Süß	7

# WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White mit veganer Butter und Special Espresso	5
Dirty Chai Latte mit Espresso Shot	6,5

# 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, ABENSBERG

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	32
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 alkoholfrei	0,5	5
Kuchlbauer Alte Liebe	0,5	5
Dunkle Hefeweisse, alkoholfrei		
Kuchlbauer Helles	0,33	4
Sandersdorfer Bio Helles alkoholfrei	0,5	5
Schierlinger Pils	0,33	4
Schierlinger Natur Radler	0,5	4,5



## SPRITZ

Gurken Yuzu Spritz <sup>5</sup>	0,2	7
Aperol Spritz	0,2	7
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

### Toast Skagen

Eismeergarnelen in Meerrettich Creme auf hausgebackenem Brioche, Forellenkaviar, gepickelte rote Zwiebeln und Dill



23

### Hausgebackenes Maronenbrioche

mit aufgeschlagenem Ziegenfrischkäse, eingelegten Portwein-Birnen, Radicchio di Castelfranco, spicy Walnüsse und Thymian



18,5

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

### 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

### Çilbir Beef Tatar

Rindertatar auf Labneh, zwei pochierte Bio-Eier, gepickelte rote Zwiebeln, gegrillte breite Bohnen, crispy Chilli Butter, Dill und hausgebackenes Sauerteigbrot



19

### Okonomiyaki

Japanischer Kohl-Pancake mit geschmortem Miso-Spitzkohl, Nori-Mayo, gepickeltem Rettich und eingelegtem Ingwer



15,5

mit pochiertem Bio-Ei

2,5

CHEFS  
FAVORITE

VEGAN

GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR

## FOOD

### Gebackene Austernpilze

auf hausgebackenem Sauerteigbrot, Steinpilz-Mayo, Preiselbeervinaigrette und Gartenkresse



18

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

### „Eggs Benni“

Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenen Brioche, sautiertem Babyspinat und Miso-Hollandaise



mit gebratenem Speck

14,5

mit hausgebeiztem Lachs

18,5

### Brioche French Toast

mit weißer Grapefruit Ganache, Miso Karamell, Zitrusalat und karamellisierter weißer Schoki

13,5

### Gewürz Milchreis

mit Pflaumenkompott, Tonka-Bohnen-Schaum und Spekulatiusbrösel



12

CAKE

Hausgemachte Kuchen  
siehe Theke

ab 4,5