

Vetter



Ö F F N U N G S Z E I T E N

DIENSTAG - SAMSTAG

9-18 Uhr

DIENSTAG - FREITAG

Frühstück 9-12 Uhr

Mittagessen 12-14 Uhr

SAMSTAG

Brunch Buffet 9-13 Uhr

K O N D I T O R E I C A F É

FRÜHSTÜCK // DI-FR // 9-12 UHR



GOURMET FÜR ZWEI 1, 2, 3, 6 20€ (pro Person)

Edle Käse- & Wurstspezialitäten, frisches Obst, Lachs und Rührei mit Würstchen, hausgemachte Konfitüre, frische Brötchen - dazu ein Glas frisch gepresster O-Saft oder prickelnder Secco

MEDITERRAN 1, 3, 6 16€

Urlaub auf dem Teller: Parmaschinken mit Melone, Tomate-Mozzarella, Parmesan, Antipasti & pochiertes Ei, frische Brötchen

LACHS 1, 3, 6 15€

Hausgebeizter Lachs auf Salat mit Meerrettich, dazu ein Bio-Ei, frische Brötchen

HERZHAFT 1, 3, 6 7€

Zwei halbe belegte Brötchen mit Wurst und Käse, ein Bio-Ei

VITAL 1, 6 9€

Belebend & bunt: Joghurt mit Früchten & Granola, dazu ein kräftiges Sauerteigbrot mit Avocado-creme & Sprossen

STUDENTEN 8€

Einfach & lecker: zwei Brötchen, Wurst und Käse, ein Bio-Ei, Butter oder Alsan & Konfitüre

KIDS FRÜHSTÜCK | bis 12 Jahre 6€ 1, 3, 6

Croissant mit Schokocreme & Konfitüre, dazu heiße Schokolade oder Orangensaft

ERGÄNZUNGEN

Bircher Müsli nach Schweizer Art 6€

Frischer Obstsalat mit Bio-Landjoghurt 6€

Pancakes mit Ahornsirup (3 Stück) 6€

Vetters Ingwer-Orange-Shot 4€

Ingwer, Orange und Kurkuma, Rosmarin, Agave, Chili und eine Prise Pfeffer. Vegan.

Croissant 2,5€

**Brötchen auf Wunsch glutenfrei*

VETTER 1, 2, 3, 6 16€

Der Klassiker: Käsevariationen, Aufschnitt, Lachs, Gartengemüse, ein Bio-Ei & hausgemachte Konfitüre, frische Brötchen

KÄSE 1, 3, 6 14€

Edelkäseauswahl, Tomate-Mozzarella mit Pesto, ein Bio-Ei, Obst, Vetter-Konfitüre, frische Brötchen

VEGAN 14€

Bunte Vielfalt: vegane Aufstriche, Antipasti, Gemüse & Obst, Vetter-Konfitüre, vegane Butter, frische Brötchen

FITNESS 1, 6 10€

Hausgemachtes Bauernbrot mit Avocadoaufstrich, Tomaten, beidseitig gebratenem Spiegelei, Salatbouquet

PARIS 1, 6 4€

Croissant oder Brötchen, Butter und hausgemachte Vetter-Konfitüre

RÜHREI 7€

Drei Bio-Eier als fluffiges Rührei mit Schnittlauch, serviert mit hausgemachtem Sauerteigbrot

SAMSTAGS BRUNCH VON 9-13 UHR

Inkl. Secco, frisch gepresstem O-Saft oder Heißgetränk nach Wahl

Erwachsene 25€

Schüler/Studenten 21€

Kinder (bis 12 Jahre) 16€

Kinder (bis 3 Jahre) gratis

Frisch gepresster O-Saft 5€

Brötchen nach Wahl 1€

Bio-Frühstücksei 2€

Hausgemachte Marmelade, Schokocreme, Honig, (vegane) Butter 1€

Besonderheiten & Allergene:

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten | 5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein

Vetters

WARME SPEISEN VOM 25.11.-19.12.2025

Feine Kürbiscremesuppe

8€

mit samtiger Kokosnote, einem Hauch Chili und knusprig gerösteten Kernen – dazu reichen wir unser hausgebackenes Vollkornbrot.

Herzhafte Wirsing-Quiche

11€

gefüllt mit Kartoffeln und Lauch, gekrönt von einer aromatischen Tomatenhaube und goldbraun überbackenem Käse. Dazu ein bunt gemischter Beilagensalat.

Zwiebelkuchen

9€

Traditioneller herbstlicher Genuss: saftiger Hefeteig, belegt mit einer aromatischen Zwiebel-Sahne-Mischung und verfeinert mit Kümmel. Außen goldbraun gebacken, innen cremig und würzig

– besonders köstlich in Kombination mit einem Glas Federweißer

+ 4€

DIENSTAG BIS FREITAG 12-14 UHR

Rosa Beef Sandwich

12€

zart rosa gebratenes Rindfleisch trifft auf würzigen Parmesan, frischen Rucola und eine feine Cranberry-Note. Serviert mit Salatbouquet.

Spätzle-Hühnchen- Gratin

11€

hausgemachte Spätzle mit saftigem Hühnchenfilet, Rosenkohl und glasigen Zwiebeln – harmonisch überbacken und begleitet von einem knackigen Beilagensalat.

Zarte Entenkeule auf würzigem Rotkohl

20€

begleitet von hausgemachten Semmeltalern und einem warmen Bratapfel mit feiner Marzipan-Nussfüllung – ein winterlicher Genuss.

Bunter Salatteller mit Austernpilzen

14€

mit in Haselnusspanade knusprig gebackenen Austernpilzen und frischen Granatapfelkernen. Dazu unser hausgemachtes Dressing und ofenfrisches Baguette.

Asia Bowl

16€

mit aromatischen Black-Tiger-Garnelen, farbenfrohem Wokgemüse und duftendem Basmati-Reis. Ergänzt durch einen kleinen Beilagensalat.

SÜSSE ERGÄNZUNGEN GÄNZTÄGIG

Hausgemachter Apfelstrudel

5€

Unser köstlicher Apfelstrudel, frisch gebacken & natürlich ohne Rosinen.

Genießen Sie ihn wahlweise mit:

- + Sahne +1€
- + Vanillesauce +1,5€
- + hausgemachtem Vanilleeis +2€

Marburger Waffel

5€

hausgemachte frische Waffel nach belgischer Art mit BIO-Eiern von glücklichen Hühnern aus Lohra & Puderzucker

- + Sahne +1€
- + Vanilleeis +2€
- + Sahne und Kirschkompott +2€



Vetter



WINTERSPECIALS GETRÄNKE GEGEN DIE KÄLTE



Pumpkin Spice Latte

5€

winterlicher Latte Macchiato mit feiner Kürbisnote

Pink-Latte mit Rote Bete

5€

Feine rote Bete trifft auf Zimt, Honig und frische Bio-Milch

Heiße Milch mit Honig

4€

Wärmende Bio-Milch mit Marburger Honig

Bio-Glühwein weiß oder rot

5€

mit einem Schuss Amaretto

Rumschoki

5€

Heiße Schokolade mit Rum und Sahne

Maple Latte

5€

Cremiger Latte mit feinem Ahornsirup, natürlich gesüßt

Ingwer Espresso

3€

Frisch gebrühter Espresso trifft fruchtig scharfen Ingwer

Wiener Melange

5€

Doppelter Espresso Milchschaum mit einem Hauch süßer Sahne

Bio-Kinderpunsch

4€

Heißer Ingwer-Apfel

5€

Fruchtiger roter Apfel vereint sich mit Vettters Ingwer-Shot

DA HAT DIE ERKÄLTUNG KEINE CHANCE...

Winter-Smoothies

RELAX & CHILL

6€

Mango, Kurkuma, Apfel Pfirsich, Passionsfrucht

CALM & BEAUTY

6€

rote Bete, Traube, Chili Erdbeere, Acai, Mango, Apfel

POWER & DETOX

6€

Grünkohl, Spinat, Zimt, Ananas, Banane, Apfel

Vettters Ingwer-Orange-Shot

4€

Fruchtig-scharfer Kick aus Ingwer, Orange und Kurkuma, verfeinert mit Rosmarin, Agave, Chili und einer Prise Pfeffer. Vegan.

VETTERS KUCHEN & HAUSGEMACHTE TORTEN

Vettters Kuchen

4,5€

Hausgemachte Torten

5€

Vier Stück Teegebäck

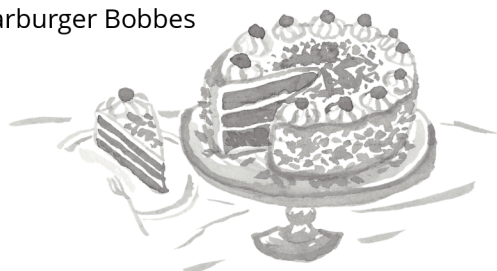
4€

Eine bunte Auswahl kleiner Feingebäcke aus unserer Theke

Dauergebäcke:

4€

Nussecke, Pfaffenhut & Marburger Bobbes



Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück an der Theke aus – bestellt wird ganz bequem zusammen mit Ihrem Getränk am Tisch. Alle Torten werden in Handarbeit in unserer Konditorei hergestellt.

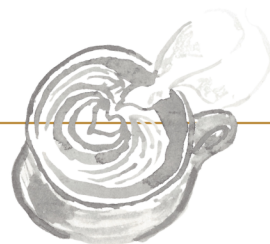
Torten für besondere Anlässe

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis mit unseren Kuchen und Torten. Kontaktieren Sie uns, um Ihre individuellen Wünsche zu besprechen und Ihre Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.

Vettters



KAFFEESPEZIALITÄTEN



unsere hauseigene, preisgekrönte, BIO-Kaffeebohnen-Mischung aus der inklusiven DeKene-Rösteri in Kehna.

Vetters Espresso

einfach	2,5€
doppelt	3,5€
macchiato	3€

Café Crema

klein	3,5€
groß oder Kännchen	4,5€

Vetters Kaffeekekao

klein	3,5€
groß oder Kännchen	4,5€

Flat White

4,5€

Milchkaffee

4,5€

Americano

3,5€

Irish Coffee

6€

Café Crema, Whiskey, brauner Zucker, Sahne

Café mit Baileys, Eierlikör, Batida de Coco, Amaretto

5,5€

Eiskaffee

5,5€

Eiskalter Kaffee, Vanilleeis und Sahne

Veganer Eiskaffee

3,5€

mit Eiswürfeln, Hafer- oder Vollmilch

Cappuccino

klein	3,5€
groß	4,5€

Filterkaffee

klein	3€
groß oder Kännchen	4€

Kapuziner

Doppelter Espresso mit Schlagsahne	4€
------------------------------------	----

Latte Macchiato

4,5€

Moccacino dunkel

5€

Wiener Melange

4,5€

doppelter Espresso, Milchschaum, Sahne

Pharisäer

6€

(doppelter Espresso mit Rum & braunem Zucker, Sahne)

Affogato

4,5€

Espresso auf Vanilleeis

Frappuccino

5,5€

Biomilch, Espresso, Vanilleeis und Sahne

WIE WÄRE ES MIT EXTRA GESCHMACK?

Großer Cafe Crema mit:
Vanille, Karamell,
Haselnuss oder
Weiße Schokolade

+1€

Hafermilch, laktosefrei oder entkoffeiniert?

Sehr gerne!



Vetters



VETTERS SCHOKOLADE ZUM TRINKEN

**Vetters heiße Schokolade wird nach altem Rezept gekocht
& schmeckt einfach unverwechselbar!**

Heiße Schokolade

klein 3,5€
groß oder Kännchen 4,5€
...mit Sahne +1€

Eisschokolade

Eiskalter Kakao, Vanille- &
Schokoeis, Sahne 5,5€

Heiße Schokolade mit Schuss 5€

Baileys, Amaretto, Rum oder
Eierlikör

Heiße Marshmallow Schoki 5€

Heiße Schokolade mit feinen angerösteten
Mini-Marshmallows

HEIßGETRÄNKE

Chai Latte

Klassisch (Kardamom, Zimt, Nelke)
Vegan (klassisch + Hafermilch)
Vanille (Schwarztee & Vanille)
Vanille zuckerfrei & Koffeinfrei 5€

Heiße Milch mit Honig

Wärmende Bio-Milch mit Marburger
Honig 4€

Matcha Latte

Cremiger Grüntee-Latte aus feinem
japanischen Matcha 5€

Kurkuma Latte Heißgetränke 5€

Wärmende „goldene Milch“ mit Honig
und Zimt

Pink-Latte mit Rote Bete 5€

Feine rote Bete trifft auf Zimt, Honig &
frische Bio-Milch

Grog 5€

Klassischer Winterwärmer – heißes Wasser
mit braunem Rum und Zucker.

TEE - REIN, GUT & BIO

EARL GREY

Schwarztee mit Bergamotte

PEFFERMINZE

Kräutertee aus Minze

DARJEELING

Mild aromatischer Schwarztee

ROOIBOS TEE

Rotbuschtee mit Vanille & Karamell

BREAKFAST TEE

Fein würziger Schwarztee

KAMILLE

milder Kamillentee

JASMIN TEA

Blumig frischer Grüntee

GREEN TEA

Kräftiger intensiver Grüntee

RED APPLE

Leichter roter Apfeltee

RED BERRY

Süßer roter Früchtetee

HEARTY HERBS

10 Kräuter-Mix

LEMON GINGER

Kräutertee mit Ingwer & Zitrone

großes Glas: 4 €
Kännchen: 4,5 €

Frische Tees

Milde Minze

feine frische Minzblätter

Immunisierender

Ingwer

Leicht scharfer Ingwer mit
Honig

Heiße Zitrone

frische Zitrone mit Honig

*Alle Tees servieren wir
auf Wunsch mit Bio-
Milch und Bio-Honig aus
dem Marburger Ortsteil
Cyriaxweimar.

Vetters



KALTE GETRÄNKE

Kühles zum Genießen und zum Anstoßen

Wasser

Still, medium oder prickelnd

0,25 l	3€
0,50 l	4€
1,00 l	5€

Softgetränke in Bio-Qualität

*Cola · Cola light/zero · Sunny Orange ·
Pure Zitrone · Orange-Cola · Pink Grapefruit*

0,33 l	4€
--------	----

Frisch gepresster Orangensaft

0,20 l	5€
--------	----

Bier Neumarkter Lammsbräu

mit oder ohne Alkohol

Pils	4€
Radler Naturtrüb	4€
Weizen	5,5€

BIO-Wein weiß 0,2 l

• Riesling trocken 2024	5€
• Unity – Cuvée aus Cabernet Blanc, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Riesling	5€
• Feines Fröchtchen Rosé 2023	5€
• Riesling Kalkmergel trocken 2022	7€
• Weißburgunder Muschelkalk	7€

Drinks

Aperol Spritz	7€
Aperol Spritz (alkoholfrei)	
Wildberry Lillet	
Hugo	

Hausgemachte BIO-Limonaden

<i>Ingwer-Zitrone · Cassis · Waldbeere · Holunder · Limette · Rhabarber</i>	
0,25 l	3,5€
0,50 l	4,5€

Säfte und Schorlen in Bio-Qualität

<i>Apfel · Orange · Traube · Johannisbeere · Mango · Maracuja · Rhabarber</i>	
Saft pur 0,20 l	3,5€
Schorle 0,25 l	4€
Schorle 0,50 l	5€

Hausgemachter BIO-Eistee

<i>Earl Grey-Limette · Jasmin-Holunder · Fresh Berry-Cassis</i>	
0,50 l	5€

Prickelndes

Secco blanc trocken. 0,10l	5€
Secco soziale alkoholfrei 0,10l	5€

BIO-Wein rot 0,2 l

• Unity Cuvée aus Dornfelder, Cabertin, Spätburgunder, Satin Noir und Regent 2023	5€
• Spätburgunder trocken 2021	6€
• Pinot Noir Löss, feinsten Burgunder 2021	7€

***Wir legen großen Wert auf Qualität und Herkunft: Alle unsere Biere, Weine und
Schaumweine sind Bio-zertifiziert.***

***Unsere Weine stammen vom Demeter-Weingut Schönhals in Biebelnheim, wo wir jedes Jahr
selbst bei der Weinlese mit anpacken – natürlich von Hand***

Vetter



K O N D I T O R E I · C A F É

Vetter

seit 1907



Vielen Dank für ihren Besuch im Café Vetter!

Als Teil der Spectrum Stiftung arbeiten bei uns

Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand.

*Mit viel Liebe und in traditioneller Handwerksqualität bereiten
wir täglich alle Speisen, Kuchen und Torten für Sie zu.*

Unsere regionalen Lieferanten:

- Die Fleckenbühler aus Cölbe liefern Bioland-zertifizierten Käse und im Sommer beste Rohmilch mit hohem Fettgehalt für unser Konditoreieis. Im dortigen Café in Cölbe-Schönstadt können Sie auch einen Teil unserer Konditoreierzeugnisse genießen. Immer ein tolles Ausflugsziel.
- DeKene Kaffeerösterei in Kehna – Inklusive Rösterei für fair gehandelten Spezialitätenkaffee, die unsere prämierten eigenen Blends „Allee Café“ und den „Vetters Espresso“ für uns produzieren.
- Kuhls BIO-Hof aus Lohra-Rodenhausen beliefert uns Monat für Monat mit mehreren tausend Bio-Eiern aus mobiler Freilandhaltung.
- Krebsbachhof aus Lohra-Seelbach. Familie Meßings einzigartiger Demeter-Hof, über den wir unser Rindfleisch beziehen.
- Heinzelmännchen Feinkost aus der Marburger Innenstadt liefert uns frisches Gemüse und Kräuter.
- Upländer Bio-Molkerei bringt viele hunderte Liter regionale BIO-Milch jeden Monat in unser Café.
- Metzgerei Bornemann – Handwerkliche Metzgerei mit Fleisch aus regionaler Aufzucht die uns mit den besten Wurstwaren versorgt.
- Schwalenstöcker & Gantz – unser regionaler Großhändler für alles, was sonst keiner hat.
- Naturkost Elkershausen – unser Bio-Großhändler, der vor allem unsere Küche mit dem Bio-Grundstock versorgt und den Großteil unserer Getränke und Säfte liefert.
- Weingut Schönhals (Biebelnheim-Rheinhessen) – Unser Partner-Bio-Weingut mit nachhaltigen, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die ausschließlich in Demeter-Qualität produzieren. Jedes Jahr im Herbst helfen wir mit einem inklusiven Team für ein paar Tage bei der Handlese.



www.cafe-vetter-marburg.de



Spenden unter www.spectrum-marburg.de