

# Vettes



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 Avocadocreme & 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	<b>25€</b>
Schüler/Studenten	<b>21€</b>
Kinder (bis 12 Jahre)	<b>16€</b>
Kinder (bis 3 Jahre)	<b>gratis</b>

### 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/Samen | 5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein

*Vetter*  
Frühstück

## 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-Hähnchen- Gratin

11€

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

### Zarte Entenkeule auf würzigem Rotkohl

20€

begleitet von hausgemachten Semmeltälern 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 GANZTÄGIG



### 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 Kirschkompost

+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

**+1€**

#### **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 KÜCHEN & HAUSGEMACHTE TORTEN

#### **Vettters Kuchen**

**4,5€**

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.

#### **Hausgemachte Torten**

**5€**

#### **Vier Stück Teegebäck**

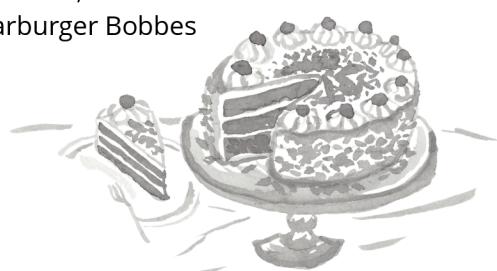
**4€**

Eine bunte Auswahl kleiner Feingebäcke aus unserer Theke

#### **Dauergebäcke:**

**4€**

Nussecke, Pfaffenhut & Marburger Bobbes



#### **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.

*Vetter*



## KAFFEESPEZIALITÄTEN



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

### Vetters Espresso

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

### Cappuccino

klein	3,5€
groß	4,5€

### Café Crema

klein	3,5€
groß oder Kännchen	4,5€

### Filterkaffee

klein	3€
groß oder Kännchen	4€

### Vetters Kaffeekakao

klein	3,5€
groß oder Kännchen	4,5€

### Kapuziner

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

### Flat White

4,5€

### Latte Macchiato

4,5€

### Milchkaffee

4,5€

### Moccacino dunkel

5€

### Americano

3,5€

### Wiener Melange

4,5€

doppelter Espresso, Milchschaum, Sahne

### Irish Coffee

6€

### Pharisäer

6€

Café Crema, Whiskey, brauner Zucker, Sahne

(doppelter Espresso mit Rum & braunem Zucker, Sahne)

### Café mit Baileys, Eierlikör, Batida de Coco, Amaretto

5,5€

### Affogato

4,5€

Espresso auf Vanilleeis

### Eiskaffee

5,5€

### Frappuccino

5,5€

Eiskalter Kaffee, Vanilleeis und Sahne

Biomilch, Espresso, Vanilleeis und Sahne

### Veganer Eiskaffee

3,5€

### Hafermilch, laktosefrei

mit Eiswürfeln, Hafer- oder Vollmilch

oder entkoffeiniert?

WIE WÄRE ES MIT EXTRA  
GESCHMACK?

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

+1€

Sehr gerne!



Vetters



## VETTERS SCHOKOLADE ZUM TRINKEN

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

### Heiße Schokolade

klein  
groß oder Kännchen  
...mit Sahne

3,5€  
4,5€  
+1€

### Heiße Schokolade mit Schuss 5€

Baileys, Amaretto, Rum oder  
Eierlikör

### Eisschokolade

Eiskalter Kakao, Vanille- &  
Schokoeis, Sahne

5,5€

### 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€

### Kurkuma Latte Heißgetränke 5€

Wärmende „goldene Milch“ mit Honig  
und Zimt

### Heiße Milch mit Honig

Wärmende Bio-Milch mit Marburger  
Honig

4€

### Pink-Latte mit Rote Bete

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

### Matcha Latte

Cremiger Grüntee-Latte aus feinem  
japanischen Matcha

5€

### Grog

Klassischer Winterwärmer – heißes Wasser  
mit braunem Rum und Zucker.

## TEE - REIN, GUT & BIO

### EARL GREY

Schwarztee mit Bergamotte

### PFEFFERMINZE

Kräutertee aus Minze

großes Glas: 4 €  
Kännchen: 4,5 €

### DARJEELING

Mild aromatischer Schwarztee

### ROOIBOS TEE

Rotbuschtee mit Vanille & Karamell

Frische Tees

#### Milde Minze

feine frische Minzblätter

#### Immunisierender

#### Ingwer

Leicht scharfer Ingwer mit  
Honig

#### Heiße Zitrone

frische Zitrone mit Honig

### 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

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

### HEARTY HERBS

10 Kräuter-Mix

### LEMON GINGER

Kräutertee mit Ingwer & Zitrone





## 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 Früchtchen Rosé 2023	5€
• Riesling Kalkmergel trocken 2022	7€
• Weißburgunder Muschelkalk	7€

### Drinks

7€

Aperol Spritz

Aperol Spritz (alkoholfrei)

Wildberry Lillet

Hugo

### Hausgemachte BIO-Limonaden

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

### Säfte und Schorlen in Bio-Qualität

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

### Hausgemachter BIO-Eistee

Earl Grey-Limette · Jasmin-Holunder ·	
Fresh Berry-Cassis	
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, feinster 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 Schönhalz in Biebelnheim, wo wir jedes Jahr selbst bei der Weinlese mit anpacken – natürlich von Hand**

Vetter



*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 Konditoreieneis. 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.
- Schwanenstöcker & 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.