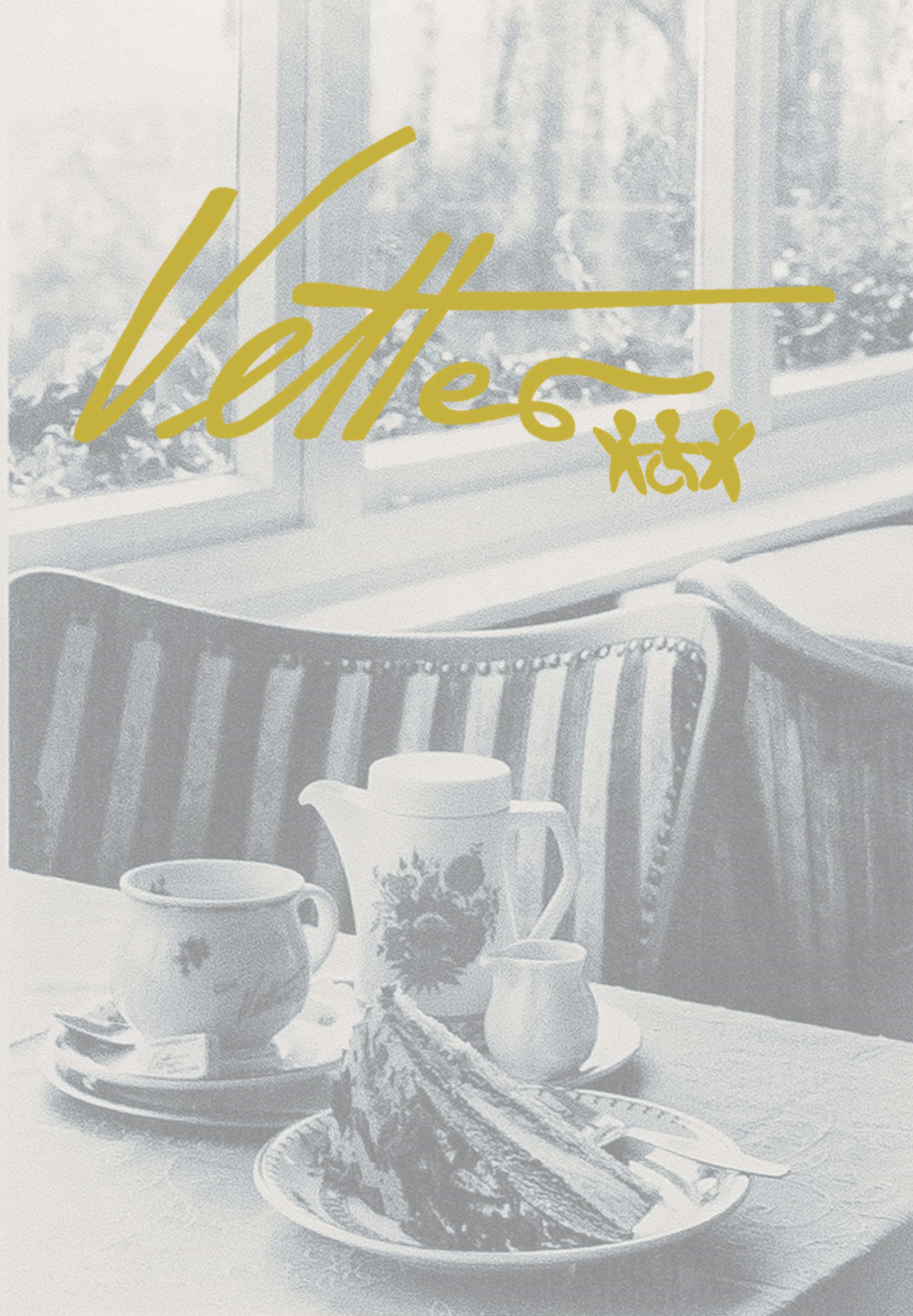


Vetter



Willkommen im Café Vetter – Eine Geschichte von Tradition, Erneuerung und Inklusion

In den malerischen Gassen von Marburg, wo Geschichte auf Moderne trifft, beginnt eine neue Ära für das Café Vetter. Unter der liebevollen Obhut des Vereins Spectrum e.V., der sich mit Hingabe und Leidenschaft für die Gleichwürdigkeit von Menschen mit Behinderung einsetzt, erlebt das traditionsreiche Café eine erfrischende Verjüngung, nicht nur optischer Natur.

Das Café Vetter, seit Generationen ein Ort der Begegnung und des Genusses, eröffnete seine Türen erstmals im Jahr 1908. Mit duftendem Kaffee, hausgemachten Kuchen und herzlicher Gastfreundschaft etablierte es sich schnell als Treffpunkt für Einheimische und Besucher. Die gemütliche Atmosphäre und die handgefertigten Köstlichkeiten machten das Café zu einem unverzichtbaren Bestandteil von Marburg.

Im Januar 2024 hat Axel Vetter das Café in die Spectrum Stiftung überführt, dank Familie Axel Vetter entstehen neue, inklusive Arbeitsmöglichkeiten. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier gemeinsam, um eine warme, inklusive Atmosphäre zu schaffen in der ALLE willkommen sind.

"Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers."

Vieles, was das Café Vetter ausmacht, bleibt erhalten. Der Name, die Liebe zum Detail und das Streben nach exzellentem Gaumenschmaus. Eine wesentliche, wenn auch auf den ersten Blick nicht offensichtliche Änderung wird sein, dass nach und nach alle Zutaten durch biologische, natürliche und nachhaltige Alternativen ersetzt werden. Wir möchten sicherstellen, dass jede Begegnung mit Menschen eine Freude im Sozialen- und jeder Bissen im Café Vetter nicht nur ein Genuss für Ihren Gaumen ist, sondern auch einen positiven Beitrag für unsere Erde leistet.

Das Café Vetter wird noch vetter!



Nutzen Sie gerne unseren gratis Online-Zugang, unser „Vettes WLAN“



FRÜHSTÜCK

Vettes Frühstück. Di-Fr à la carte von 09:00-11:30h

GOURMET FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI ^{1, 2, 3, 6}	€	19
Variation frischer Brötchen, Käseplatte mit französischen & deutschen Edelkäsesorten und frischem Obst, Aufschnittvariationen von Roastbeef, Parmaschinken, Chorizo-Salami, geräucherter Putenbrust, Ahle Wurst, Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce, Rührei aus Bio-Eiern mit Nürnberger Rostbratwürstchen, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter, dazu frisch gepresster Orangensaft oder ein Secco blanc vom Weingut Schönhals		
VETTERS FRÜHSTÜCK ^{1, 2, 3, 6}	€	15
Variation frischer Brötchen, Aufschnittvariationen mit geräucherter Putenbrust, Ahle Wurst, Camembert, Gartengemüse, Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce, Bio-Landeier, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter		
MEDITERRANES FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}	€	15
Parmaschinken mit Melone, Tomate-Mozzarella mit Pesto, getrüffelter Parmesanbruch, Chorizo-Salami, italienische Mortadella, Schafskäse, pochiertes Bio-Landeier, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter und Variation frischer Brötchen		
KÄSE FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6} VEGGIE	€	12
Edelkäseauswahl aus fünf Sorten, Tomate-Mozzarella mit Pesto, ein gekochtes Bio-Landeier, Weintrauben und Salzgebäck, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter und Variation frischer Brötchen		
LACHS FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}	€	12
Hausgebeizter Lachs auf Salatbett mit Meerrettich, ein gekochtes Bio-Landeier, Butter und Variation frischer Brötchen		
VEGANES FRÜHSTÜCK VEGAN	€	13
Variation frischer Brötchen, vegane Aufstriche, frisches Gartengemüse, gegrilltes Antipasti, Obstvariationen, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Alsan		
HERZHAFTES FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}	€	6
zwei halbe belegte Brötchen mit Wurst und Käse, ein gekochtes Bio-Landeier		
FITNESS FRÜHSTÜCK ^{1, 6} VEGGIE	€	8
Hausgemachtes Bauernbrot mit Avocadoaufstrich, Tomatenscheiben beidseitig gebratenem Spiegelei, Salatbouquet		
PARISER FRÜHSTÜCK ^{1, 6} VEGGIE	€	4
ein Croissant oder Brötchen, Butter und hausgemachte Vetter-Konfitüre		
STUDENTEN FRÜHSTÜCK (mit Studentenausweis)	€	6
Zwei frische Brötchen, Aufschnittvariationen Wurst und Käse, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter od. Alsan		
KIDS FRÜHSTÜCK bis 12 Jahre ^{1, 4, 6} VEGGIE	€	6
ein Croissant mit Schokocreme und hausgemachter Vetter-Konfitüre und nach Wahl: 1 Tasse heiße Schokolade oder ein Glas Orangensaft (0,2 l)		

Besonderheiten & Allergene

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

Frühstücks-Extras

Vetters Brötchen	€	1
Helles-, Mohn-, Sesam-,/ Kürbis-, Sonnenblumen-, Nuss-, Roggen- oder Kartoffelbrötchen		
Croissant, luftig-leicht und goldbraun gebacken	€	1,5
Frischer Obstsalat mit Bio-Landjoghurt	€	6
Müsli mit Milch oder Joghurt	€	4
Bio-Frühstücksei	€	1,5
Hausgemachte Marmelade, Schokocreame, Honig, Butter, Alsan	€	1
Portion Rührei von 2 Bio-Eiern mit frischem Schnittlauch und hausgemachtem Bauernbrot	€	5

SAMSTAGS-BRUNCH 09 – 13 h.

Zu unserem Frühstücksbuffet fahren wir so richtig dick auf.

Jeden Samstag laden wir Sie zu einem exklusiven Brunch ein, das nicht nur Frische und Vielfalt verspricht, sondern auch eine regionale Note in jedem Bissen widerspiegelt. Kommen Sie mit auf die kulinarische Reise, genießen Sie eine Vielfalt von exquisiten Gerichten, zubereitet mit hochwertigen, lokalen Zutaten und liebevoller Sorgfalt durch unser Küchenteam.

Inkl. Secco blanc, Weingut Schönhals 0,1l	Erwachsene	22
einem frisch gepresstem Orangensaft 0,2l	Schüler/Studenten	17
oder einen großen Café oder Tee	Kinder (bis 12 Jahre)	14
	Kinder (bis 3 Jahre)	Frei

MITTAGSTISCH

Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt unserer regional inspirierten Mittagsküche, die wir Ihnen von **Dienstag bis Freitag zwischen 11:30 und 14:00 Uhr** anbieten.

Unsere Köche verwenden dabei über frische & lokale Zutaten in Bio-Qualität, um Ihnen ein unvergessliches Mittagserlebnis zu bieten. Für jeden Geldbeutel ist was dabei. Das Menü wechselt im Rhythmus von zwei Wochen, achten Sie auf die Tischbeileger oder unsere Mittagstafel.

Vegetarische, vegane und allergene Varianten unserer Speisen oder individuelle Wünsche außerhalb der Karte bereiten wir Ihnen gerne zu.

Alle Speisen bieten wir Ihnen selbstverständlich auch zum Mitnehmen an.



Vetters KUCHEN, hausgemachte TORTEN

Kalorien zählen? Das machen wir hier nicht. Wir nennen sie lieber süße Liebespunkte auf dem Glückskonto.
„Kuchen isst man nicht, Kuchen erlebt man!“

Vetters Kuchen Der süße Zauber unserer Verführungskünste	€ 4,5	Hausgemachte Torten Handwerkliche Poesie auf ihrem Teller	€ 5
Erlesenes Feingebäck handgefertigte Delikatessen für höchste Genüsse	€ 4	Teegebäck Vier Stück für Sie zusammengestellt, für alle Genießer von süßem Begleitgebäck	€ 4

Lassen Sie sich von unseren Klassikern und saisonalen Kuchen und Torten inspirieren, in unserer Kuchentheke finden Sie ein großes, wechselndes Angebot an süßen Köstlichkeiten.

Merken Sie sich einfach ihre Tischnummer und suchen Sie sich gleich an der Theke ihre hausgemachte Spezialität aus, die Ihnen unser Service dann an den Tisch bringt.

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.

VETTERS HEIßE SCHOKOLADE



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

Heiße Schokolade klein	€ 3	Heiße Schokolade mit Sahne klein	€ 3,5
groß	€ 4	groß	€ 4,5
Kännchen	€ 4,5	Kännchen	€ 5
Rum Schokolade	€ 6,0	Baileys Schokolade	€ 6,0
Eierlikör Schokolade	€ 6,0	Amaretto Schokolade	€ 6,0

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Vollmundige Kaffeearomen mit samtiger Crema, frisch für Sie aufgebrüht. Genießen Sie echte Klassiker und unsere kreativen Kaffeespezialitäten. Wir verwenden ausschließlich BIO-Kaffeebohnen der inklusiven DeKene-Rösterei in Kehna.

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir ihnen auf Wunsch auch entkoffeiniert, laktosefrei, mit Hafer- oder Sojamilch an.

Espresso		Cappuccino	
einfach	€ 2,5	klein	€ 3,5
doppelt	€ 3,5	groß	€ 4,5
macchiato	€ 3		
Café Crema		Filterkaffee	
klein	€ 3,5	klein	€ 3
groß oder Kännchen	€ 4,5	Groß	€ 4
	€	Kännchen	€ 4
Flat White	€ 5	Latte Macchiato	€ 4,5
Milchkaffee	€ 4,5	Moccacino hell/dunkel	€ 4,5
Kapuziner	€ 4	Café Bonbon	€ 3,5
Doppelter Espresso mit Schlagsahne		Espresso, süße Milch, Milchschaum	
Irish Coffee	€ 6	Pharisäer	€ 6
Café Crema, Irischer Whiskey, brauner Zucker, Sahne		doppelter Espresso mit Rum & braunem Zucker, Sahne	
Café Baileys	€ 6	Café Advokaat	€ 6
Café Crema mit Baileys und Milchschaum		Café Crema mit Eierliör & Sahne	
Vetters Kaffeekakao			
endlich wieder da halb Kaffee, halb Kakao			
klein	€ 3,5		
groß	€ 4,5		
Kännchen	€ 4,5		
Verfeinern Sie ihren Kaffee mit unseren Aromaspezialitäten Vanille, Karamell oder Haselnuss			€ 1

HEIßGETRÄNKE

... für heiße Momente.

Chai Latte Fein kuratierte Gewürzmischung mit Zimt & Kardamom	€ 4,5	Goldene Milch Wärmende Kurkuma-Latte mit Honig und Zimt	€ 5
Heiße Milch mit Honig	€ 4	Heiße Zitrone frisch gepresst mit Honig	€ 4
Glühwein Handgelesener Demeter-Dornfelder mit erlesener Gewürzmischung	€ 4,5	Glühwein mit Schuss Amaretto	€ 6,0

Tee, rein und gut.

Unsere Tees kommen von Schlüpf. Alle sind bio-zertifiziert, stammen von renommierten und kontrollierten Teeplantagen. Beste Lagen, beste Ernten, hergestellt in Deutschland.

Glas: 3,5 €

Kännchen 4,5 €

Herr Everts EARL GREY Schwarztee mit Bergamotte	Herr Petersens BREAKFAST TEA Fein würziger Schwarztee
Herr Conrads DARJEELING Mild aromatischer Schwarztee	Frau Rickleffs ROOIBOS TEA Rotbuschtee mit Vanille & Karamell
Herr Oltmanns SPEARMINT Kräutertee aus frischer Minze	Herr Dirks CHAMOMILE Besonders milder Kamillentee
Frau Lührs JASMINE TEA Blumig frischer Grüntee	Frau Folkerts GREEN TEA Kräftiger intensiver Grüntee
Fräulein Wilkens FRESH BERRY Zwei Beeren mit Käuterfrische	Frau Hinrichs RED BERRY Süßer roter Früchtetee
Herr Bruns HERTY HERBS 10 Kräuter-Mix für Regentage	Frau Carstens LEMON GINGER Kräutertee mit Ingwer & Zitrone

KALTE GETRÄNKE

Kühles zum Genießen.

Wasser		Bio-Limonaden	
Still, medium oder prickelnd		Ingwer-Zitrone, Cassis, Waldbeere, Holunder	
Klein 0,25 l	€ 2,5	Klein 0,25 l	
mittel 0,5l	€ 3,5	Groß 0,5l	€ 3,5
Groß 1l	€ 4		€ 4,5

Softdrinks 0,33		Säfte und Schorlen	
NOW Bio-Cola	€ 4	Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Mango	
NOW sunny orange Bio-Limo	€ 4	Pur 0,2l	€ 4
NOW pure Zitrone Bio-Limo	€ 4	als Schorle 0,3l	€ 3,5
NOW Orange-Cola	€ 4	als Schorle 0,5l	€ 4,5

Frisch gepresster Orangesaft 0,2	€ 6	Hausgemachter BIO-Eistee 0,5l	
		Earl Grey - Limette	€ 4,5
		Yasmin – Holunder	
		Fresh Berry - Cassis	

Zum Anstoßen.

Alle Getränke sind Bio-Zertifiziert, unsere Weine beziehen wir direkt vom Demeter-Weingut Schönhals in Biebelnheim, wo wir jährlich bei der Handlese unterstützen.

Bier		Weine 0,2	
Knärzje, helles Bio-Kellerbier 0,33	4	Riesling Steine trocken 2022	5
Knärzje, Bio-Pils alkoholfrei 0,33	4	Feines Früchtchen Rosé 2022	5
Neumarkter Lammsbräu Naturradler 0,33	4	Spätburgunder trocken 2021	5
Neumarkter Lammsbräu Weisse 0,5	5,5	Groove Cuvé 2021	5
Neumarkter Lammsbräu Weisse alkoholfr.	5,5	Weinschorle je nach Wahl	4

Secco blanc trocken 0,1l	5	Aperol Spritz	7
---------------------------------	---	----------------------	---

Hugo	7	Wildberry Lillet	7
-------------	---	-------------------------	---