

Vetter



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

In den malerischen Gassen von Marburg hat im Jahr 2024 eine neue Ära für das traditionsreiche Café Vetter begonnen. Unter der Obhut des Vereins Spectrum e.V., der sich für die Gleichwürdigkeit von Menschen mit Behinderung einsetzt, erfährt das Café eine erfrischende Verjüngung. Dieses ist seit 1908 Treffpunkt für Einheimische und Besucher, bietet duftenden Kaffee, ausschließlich hausgemachte Kuchen und Torten und herzliche Gastfreundschaft. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam für eine warme Atmosphäre, in der ALLE willkommen sind.



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



SAMSTAGS gibt's BRUNCH von 9 – 13 Uhr

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	23
einem frisch gepresstem Orangensaft 0,2l	Schüler/Studenten	18
oder einem großen Heißgetränk	Kinder (bis 12 Jahre)	10
	Kinder (bis 3 Jahre)	Frei

Besonderheiten & Allergene

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

FRÜHSTÜCK gibt's Di-Fr von 9-12 Uhr

GOURMET FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI ^{1, 2, 3, 6}	19 (pro Person)
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}	16
Variation frischer Brötchen, Aufschnittvariationen mit geräucherter Putenbrust, Ahle Wurst, Camembert, Gartengemüse, Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce, Bio-Landeis, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter	
MEDITERRANES FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}	16
Parmaschinken mit Melone, Tomate-Mozzarella mit Pesto, getrüffeltes Parmesanbruch, Chorizo-Salami, italienische Mortadella, Schafskäse, pochiertes Bio-Landeis, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter und Variation frischer Brötchen	
KÄSE FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6} VEGGIE	13
Edelkäseauswahl aus fünf Sorten, Tomate-Mozzarella mit Pesto, ein gekochtes Bio-Landeis, Weintrauben und Salzgebäck, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Butter und Variation frischer Brötchen	
LACHS FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}	13
Hausgebeizter Lachs auf Salatbett mit Meerrettich, ein gekochtes Bio-Landeis, Butter und Variation frischer Brötchen	
VEGANES FRÜHSTÜCK VEGAN	14
Variation frischer Brötchen, vegane Aufstriche, frisches Gartengemüse, gegrillte Antipasti, Obstvariationen, hausgemachte Vetter-Konfitüre, Alsan	
HERZHAFTES FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}	6
zwei halbe belegte Brötchen mit Wurst und Käse, ein gekochtes Bio-Landeis	
FITNESS FRÜHSTÜCK ^{1, 6} VEGGIE	9
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)	8
Zwei frische Brötchen, Aufschnittvariationen Wurst und Käse, hausgemachte Vetter-Konfitüre, ein gekochtes Bio-Landeis, Butter od. Alsan	
KIDS FRÜHSTÜCK bis 12 Jahre ^{1, 4, 6} VEGGIE	5
ein Croissant mit Schokocreme und hausgemachter Vetter-Konfitüre und nach Wahl: 1 Tasse heiße Schokolade oder ein Glas Orangensaft (0,2 l)	
FRÜHSTÜCK-EXTRAS	
Vetters Brötchen Helles-, oder Körnerbrötchen nach Tageskarte	0,5 / 0,8
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, Schokocreme, Honig, Butter, Alsan	1
Portion Rührei von 2 Bio-Eiern mit frischem Schnittlauch und hausgemachtem Bauernbrot	5

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!“

Suchen Sie sich ihren Favoriten an unserer Theke aus und bestellen Sie einfach bei unseren Service-Mitarbeitern am Tisch

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

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.

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 ohne Aufpreis auch entkoffeiniert, mit Hafermilch oder laktosefrei an.

Espresso einfach doppelt macchiato	2,5 3,5 3	Cappuccino klein groß	3,5 4,5
Café Crema klein groß oder Kännchen	3,5 4,5	Filterkaffee klein groß oder Kännchen	3 4
Vetters Kaffeekakao endlich wieder da halb Kaffee, halb Kakao klein groß oder Kännchen	3,5 4,5	Kapuziner Doppelter Espresso mit Schlagsahne	4
Flat White	4,5	Latte Macchiato	4,5
Milchkaffee	4,5	Moccacino hell oder dunkel	4,5
Café Bonbon (Espresso, süße Milch)	3,5	Café Baileys // Café Eierlikör	5
Irish Coffee (Café Crema, Whiskey, brauner Zucker, Sahne)	6	Pharisäer (doppelter Espresso mit Rum & braunem Zucker, Sahne)	6

VETTERS HEIßE SCHOKOLADE

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

Heiße Schokolade		Heiße Schokolade mit Schuss	
klein	3	Baileys	5
groß oder Kännchen	4	Amaretto	5
...mit Sahne	+ 1	Rum	5
...mit Marshmallows	0,5	Eierlikör	5

HEIßGETRÄNKE

Chai Latte Klassisch (Kardamom, Zimt, Nelke) Vanille (Schwarztee & Vanille) Matcha (Schwarztee & Matcha)	4,5	Kurkuma Latte Wärmende „goldene Milch“ mit Honig und Zimt	4,5
--	-----	---	-----

Heiße Milch mit Honig Wärmende Milch mit Marburger Honig	4	Pumpkin Spice Latte Typische Chai-Gewürze mit Orange und Kürbis	4,5
--	---	---	-----

Tee, rein und gut. BIO.

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

Glas: 3,5 € // Kännchen 4,5 €

Tees im Aufgussbeutel

Frische Tee´s

Herr Everts EARL GREY
Schwarztee mit Bergamotte

Herr Petersens BREAKFAST TEA
Fein würziger Schwarztee

Milde Minze
Feine frische Minzblätter

Herr Conrads DARJEELING
Mild aromatischer Schwarztee

Frau Rickleffs ROOISBOS TEA
Rotbuschtee mit Vanille & Karamell

Immunsierender Ingwer
Leicht scharfer Ingwer mit Honig

Herr Oltmanns SPEARMINT
Kräutertee aus Minze

Herr Dirks CHAMOMILE
Besonders milder Kamillentee

Heiße Zitrone
Heiße Zitrone frisch gepresst mit Honig

Frau Lührs JASMINE TEA
Blumig frischer Grüntee

Frau Folkerts GREEN TEA
Kräftiger intensiver Grüntee

Herr Ohms RED APPLE
Leichter roter Apfeltee

Frau Hinrichs RED BERRY
Süßer roter Früchtete

Herr Bruns HERTY HERBS
10 Kräuter-Mix

Frau Carstens LEMON GINGER
Kräutertee mit Ingwer & Zitrone

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

KALTE GETRÄNKE

Kühles zum Genießen.

Wasser Still, medium oder prickelnd		Hausgemachte BIO-Limonaden Ingwer-Zitrone, Cassis, Waldbeere, Holunder, Limette, Rhabarber	
Klein 0,25 l	2,5	Klein 0,25 l	3
mittel 0,5l	3,5	Groß 0,5l	4,5
Groß 1l	4,5		
BIO-Softdrinks 0,33		BIO-Säfte und Schorlen	
NOW Bio-Cola	4	Apfel, Orange, rote Traube, schwarze Johannisbeere, Mango, Maracuja, Rhabarber	
NOW sunny orange Bio-Limo	4	Pur 0,2l	3,5
NOW pure Zitrone Bio-Limo	4	Schorle 0,25 l	4
NOW Orange-Cola	4	Schorle 0,5 l	5
NOW Pink Grape	4		
Frisch gepresster Orangensaft 0,2	6	Hausgemachter BIO-Eistee 0,5l	5
		Earl Grey - Limette Yasmin – Holunder Fresh Berry - Cassis	

Zum Anstoßen.

All unsere Biere, Weine und Schaumweine sind Bio-zertifiziert, unsere Weine beziehen wir direkt vom Demeter-Weingut Schönhals in Biebelnheim, wo wir jährlich bei der Handlese mitarbeiten.

BIO-Bier		BIO-Wein 0,2	
Knärzje, helles Bio-Kellerbier 0,33	4	Riesling Steine trocken 2022	5
Knärzje, Bio-Pils alkoholfrei 0,33	4	Unity 2023	5
Neumarkter Lammsbräu Naturradler 0,33	4	Feines Früchtchen Rosé 2022	5
Neumarkter Lammsbräu Weisse 0,5	5,5	Spätburgunder trocken 2021	5
Neumarkter Lammsbräu Weisse alkoholfre.	5,5	Groove Cuvé 2021	5
		Weinschorle je nach Wahl	4
Secco blanc trocken 0,1l	5	Aperol Spritz	7
Secco soziale alkoholfrei 0,1l			
Hugo	7	Wildberry Lillet	7

Saisonale Köstlichkeiten

Warmes zum Essen.

Hausgemachter Apfelstrudel	6
Unser köstlicher Apfelstrudel, frisch gebacken und natürlich ohne Rosinen. Genießen Sie ihn wahlweise mit cremiger Vanillesauce, einer Kugel feinstem Vanilleeis oder locker geschlagener Sahne.	

Vegane Kartoffel-Lauchcremesuppe	7,5
Cremige Kartoffelcremesuppe mit Croutons, dazu servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Sauerteigbrot.	

Röstkartoffelquiche	9,5
Herzhaft-knusprige Röstkartoffelquiche, mit Möhren und Lauchzwiebeln, begleitet von einem bunten Salatbouquet – der perfekte Herbstgenuss.	

Warmes zum Trinken.

Pink-Latte mit Rote Bete	5	Heiße Marzipan-Milch	5
Feine rote Bete trifft auf Zimt, Honig und frische Bio-Milch		Hausgemachtes Marzipan trifft Honig und frische Bio-Milch	

Heiße Milch mit Honig	4	Wiener Mélange	5
Wärmende Milch mit Marburger Honig		Aromatischer doppelter Espresso mit samtigem Milchschaum und einem Hauch süßer Sahne	

Glühwein	4,5	Glühwein mit Schuss Amaretto	6
handgelesener Demeter-Dornfelder mit erlesener Gewürzmischung		handgelesener Demeter-Dornfelder	

Rumschoki	5	Glühwein Latte	5
Heiße Schokolade mit Rum und Sahne		Flat White kombiniert mit Gewürzen und einem Hauch Rotwein.	

Vielen Dank für ihren Besuch in unserem inklusiven Café Vetter!

Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen. Nach alter Handwerkstradition produzieren wir alle kalten und warmen Speisen sowie unsere Kuchen und Torten täglich frisch für Sie!

Unsere regionalen Lieferanten

- **Kuhls BIO-Hof** aus Lohra-Rodenhausen beliefert uns Monat für Monat mit mehreren tausend Bio-Eiern aus mobiler Freilandhaltung.
- **Krebsbachhof** aus Lohra-Seelbach. Karl's einzigartiger Demeter-Hof, über den wir unser Rindfleisch beziehen.
- **Boßhamersch Hof** aus Großseelheim sorgt für unseren Gemüsegrundstock aus Bio-Obst und Gemüse.
- **Heinzelmännchen Feinkost** aus der Marburger Innenstadt liefert alle weiteren frischen Zutaten.
- **Upländer Bio-Molkerei** bringt viele hundert Liter regionale BIO-Milch jeden Monat in unser Café.
- **Die Fleckenbühler** aus Cölbe liefern Bioland-zertifizierten Käse und im Sommer beste Rohmilch mit hohem Fettgehalt für unser Konditoreneis. Im dortigen Café in Cölbe-Schönstadt können Sie übrigens auch einen Teil unserer Konditoreierzeugnisse genießen. Immer ein tolles Ausflugsziel!
- **Metzgerei Bornemann** – Handwerkliche Metzgerei mit Fleisch aus regionaler Aufzucht die uns mit jeglichen Wurstwaren versorgen.
- **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.
- **Kaffeerösterei Kehna** – Inklusive Rösterei für fair gehandelten Spezialitätenkaffee, die unsere eigenen beiden Blends „Allee Café“ und den „vetten Espresso“ für uns produzieren.
- **Knärzje** (Frankfurt) – Erstes Bio-Zero-Waste-Bier Deutschlands, gebraut mit gerettetem Brot.
- **Weingut Schönhals** (Biebelnheim) – 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.

