

## SPEISEN

HAFER - CHIA - POWERFRÜHSTÜCK - 4,50 €

Overnight-Oats (eingeweichte Haferflocken) mit Chiasamen, Hafermilch, Apfelsaft, Datteln, Banane, Apfel, Naturjoghurt, Ahornsirup, Kokosflocken und Walnüssen

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK - 3,50 €

Französisches Croissant mit Butter und hausgemachtem Fruchtaufstrich

FRANZÖSISCHES BUTTERCROISSANT - 2,00 €

SAUERTEIGSTULLE FINOCCHIONA PECORINO - 5,50 €

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Fenchelsalami,  
Pecorino-Schafskäse und Birne-Zimt-Aufstrich

SAUERTEIGSTULLE PECORINO MELANZANE (vegetarisch) - 4,90 €

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Pecorino-Schafskäse,  
gegrillter Aubergine und Birne-Zimt-Aufstrich

SAUERTEIGSTULLE DES TAGES - 4,90 €

LAUCH - MOZZARELLA - QUICHE - 3,40 €

## KUCHEN und DESSERT

HAUSGEMACHTE TORTEN - 3,50 € bis 5,50 €  
nach Saison und Angebot

HAUSGEMACHER KUCHEN - 3,00 €  
nach Saison und Angebot

APFELSTRUDEL - 3,50 €

TIRAMISU - 3,50 €

PASTEL DE NATA - 2,10 €  
Portugiesisches Blätterteig-Törtchen  
mit Vanillecreme-Füllung

HAUSGEMACHTE KEKSE - 1,50 €  
Portion

PORTION SAHNE - 1,00 €

## HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE \* \*

aus Ridders Kaffeerösterei Friedenau

ESPRESSO - 2,00 €

ESPRESSO DOPPIO - 3,40 €

ESPRESSO MACCHIATO\* - 2,20 €

CAFFÈ AMERICANO - 2,20 €

CAPPUCCINO\* - 2,50 €

LATTE MACCHIATO\* - 2,90 €

FLAT WHITE\* - 3,40 €

### TEE / SCHOKOLADE

*blömboom* HEISSE SCHOKOLADE\* (bio) - 3,00 €

*blömboom* HEISSE DUNKLE SCHOKOLADE EXTRA DICK\* (bio) - 3,50 €

INGWER - ZITRONEN - TEE - 2,90 €  
Hausgemacht aus dem Havelland

SAMAHAN - 2,50 €  
Ayurvedischer Tee aus Sri-Lanka (scharf)

*ChariTea* TEE - 2,50 €  
verschiedene Sorten z. B. Earl Grey, Green Himalaya, Wild Fruit, Chai

\*auf Wunsch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch

\*\*auf Wunsch entkoffeiniert

## KALTE ERFRISCHUNGEN

*Proviant* APFEL-SCHORLE 0,33 l - 2,90 €

*Proviant* RHABARBER-LIMO 0,33 l - 2,90 €

fritz-kola® 0,33 l - 2,90 €

fritz-limo® 0,33 l - 2,90 €  
verschiedene Sorten

*Spreequell* WASSER 0,33 l - 2,50 €  
Classic/Naturell

## ÜBER UNS

Sterntal e.V. gibt es nun schon seit mehr als 25 Jahren. Mit Ferienreisen für Kinder mit Behinderungen begonnen, hat der Verein heute fünf gemeinnützige Tochtergesellschaften, drei davon sind Inklusionsbetriebe.

Auch das – am 1. Februar 2019 eröffnete – Café Sterntal ist ein Inklusionsbetrieb, in dem Menschen mit und ohne Behinderung zusammen arbeiten. Unser Ziel ist es, bis zu 10 inklusive Arbeitsplätze zu schaffen. Nehmen Sie sich Zeit, unser Café zu genießen und widmen Sie sich der Entschleunigung. Wir sind gern für Sie da!

Im Freiraum für Körper, Geist & Seele nebenan können Sie schon jetzt jeden Dienstagnachmittag Yoga-Stunden für Kinder und Jugendliche bzw. Erwachsene besuchen. Ein Drop-in ist jederzeit möglich. Das Angebot wächst fortlaufend: Demnächst mit Kursen in Autogenem Training und Progressiver Muskelentspannung. Vielfältige Meditationsangebote sind geplant.

Die Galerie (Begegnung, Workshop, Lounge) steht Ihnen für Veranstaltungen und private Feiern zur Verfügung. Sehr gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihre Ideen zu verwirklichen und Sie mit Speisen und Getränken zu versorgen.

Schauen Sie doch bitte zu allen Angeboten und Veranstaltungen auch auf unsere Internet-Seite: [www.sterntal-rheinstrasse.de](http://www.sterntal-rheinstrasse.de)

Unsere Speisen kommen überwiegend aus dem Havelland und werden von unserer Inklusionsfirma in Falkensee zubereitet. Dort – mitten im Grünen – befindet sich unser Ferien- und Seminarhaus mit drei sehr schönen barrieregerechten Häusern und Platz für 55 Gästen. Informieren Sie sich hierzu bitte auf [www.sterntal-havelland.de](http://www.sterntal-havelland.de)

Unser Kaffee hingegen stammt aus dem Kiez, von Ridders Kaffeerösterei in Friedenau. Der Bio-Espresso ist ein 100% Arabica Blend, im langsamen Trommelröstverfahren sorgfältig veredelt. Die Basis bildet der Waldkaffee Bonga Forest aus Äthiopien mit einem kräftig-würzigen Aroma, ergänzt mit einem Mexico Altura (mittelkräftiger Kaffee mit milder Säure, leicht schokoladig im Geschmack) und einem Sumatra (kräftiges Aroma, milde Säure).

Lassen Sie es sich schmecken! - Ihr Sterntal-Team