

Welcome

Lieber Gast, willkommen im Café Isla!

Schön, dass du hierher gefunden hast.

Isla (span. für Insel) soll genau das sein: deine Insel, wo du Urlaub vom Alltag da draußen machen kannst.

...wo du deine Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade mit gutem Gewissen, da bio und fairtrade gehandelt, genießen kannst.

...wo du dich durch unsere selbstgebackenen Kuchen, Tartes, Cupcakes, Pies, Quiches und vieles mehr schlemmen kannst.

...wo du dich mit einem leckeren Mittagessen für den Rest des Tages stärken kannst.

...wo du mit einem Buch, einem Spiel, Freunden oder auch einfach alleine entspannen kannst.

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

About me

Hallo, ich bin Anna und ich habe mir mit dem Café Isla einen Traum erfüllt. Meine Karriere in der Gastronomie begann vor mehr als 14 Jahren in einem Eiscafé in Neu-Ulm in der Nähe meines Wohnorts, in dem ich an den Nachmittagen und Wochenenden gearbeitet habe. Nach dem Abitur zog es mich dann nach „Down Under“, wo ich mich in Land, Leute und natürlich Pies verliebt habe!

Zurück in Deutschland habe ich mein BWL-Studium durchgezogen, denn schon da war ich mir sicher, dass ich irgendwann meine eigene Chefin sein und mein eigenes Café führen will. Betriebswirtschaftliches Know-How würde da bestimmt nicht schaden. Nach diversen Jobs in der Welt der BWL, die mich mit ihren zahllosen Meetings, Präsentationen und „Telkos“ immer mehr davon überzeugten, dass das nicht der richtige Weg für mich ist, bin ich wieder in der Gastro-Welt gelandet. Im ehemaligen Café visàvis, das sich vor dem Café Isla hier befand, habe ich mich sozusagen von der Kuchenbäckerin zur Leiterin hochgearbeitet. Als man mir dann anbot, das Café zu übernehmen, habe ich nicht lange gezögert und „ja“ gesagt. Das Ergebnis mühevoller Umbauarbeit siehst du nun hier und ich hoffe, es gefällt.

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Breakfast

(wochentags bis 11 Uhr, am Wochenende bis 13 Uhr)

	€
Zwei Waffeln mit zwei Toppings* nach Wahl (auch vegan möglich)	5,50
„Overnight Oats“ (=Haferflocken mit Quark) mit zwei Toppings* nach Wahl	5,50
Milchreis (warm oder kalt) mit Kokosmilch gekocht, mit zwei Toppings* nach Wahl (auch vegan möglich)	5,50
Zwei knusprige French Toasts mit zwei Toppings* nach Wahl (auch laktosefrei möglich)	4,50
Zwei Rühreier natur mit knusprigem Vollkorntoast	4,50
Zwei Rühreier mit gemischtem Gemüse und knusprigem Vollkorntoast	5,50
Ein French Toast mit Rührei und Gemüse oder Speck	5,50

Manchmal gibt es auch Cinnamon Rolls, Brownies, Muffins,...
worauf die Bäckerin gerade Lust hatte. Die Mädels hinter der
Theke helfen dir gerne weiter.

*Toppings: z.B. Honig, Bio-Ahornsirup, Nuss-Nougatcreme,
Salzkaramell, Nüsse, Banane, Kiwi, Apfel, Chia-Samen,
Schokosauce, Sahne, Kokoscreme,...was du gerade in der
Vitrine findest

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Lunch & Snacks

	€
<p>Pie mit Salat</p> <p>Selbstgebackene Mürbeteigschale mit einer herzhaften Gemüse- oder Fleischfüllung, getoppt mit einem knusprigen Blätterteigdeckel, begleitet von einem gemischtem kleinen Salat mit hausgemachtem Orangen-Senf-Salatdressing (alles auch in vegan möglich)</p>	7,40
<p>Quiche mit Salat</p> <p>Selbstgebackene Mürbeteigschale mit einer Gemüsefüllung, überbacken mit einer Ei-/Sahne- und Käsemasse, begleitet von einem gemischtem kleinen Salat mit hausgemachtem Orangen-Senf-Salatdressing</p>	6,80
<p>Welche Pies und Quiches es gerade gibt zeigen dir die Schildchen vor der Heißvitrine vorne an der Theke.</p>	
<p>Täglich wechselnde Mittagsgerichte von 11.30-14 Uhr (siehe Aufsteller neben der Kasse) bzw. solange der Vorrat reicht</p>	ab 5,80

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Sweets

	€
Tartes, Kuchen, süße Stückchen je nach Angebot gibt es manchmal auch was veganes oder glutenfreies -schau nach, was du Leckeres in der Vitrine oder auf der Theke findest.	ab 2,00
Zwei knusprige Waffeln mit zwei Toppings* nach Wahl (werktags ab 14.30 Uhr) - auch vegan möglich	5,50
Milchreis (warm oder kalt) mit Kokosmilch gekocht, mit zwei Toppings* nach Wahl	5,50

*Toppings: z.B. Honig, Bio-Ahornsirup, Nuss-Nougatcreme, Salzkaramell, Nüsse, Banane, Kiwi, Apfel, Chia-Samen, Schokosauce, Sahne, Kokoscreme,...was du gerade in der Vitrine findest

Alle unsere Leckereien werden in unserer eigenen Küche von unseren Mitarbeiterinnen mit viel Spaß und Liebe gebacken. Wir sind alle keine ausgebildeten Bäckerinnen und Konditorinnen und so sind unsere Leckereien individuell wie die Bäckerin, die sie backt. Wir experimentieren auch gerne mit neuen Rezepten und freuen uns daher über jede Art von Rückmeldung.

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Ice Cream

	€
Portion Eis	3,00
Leckeres Milcheis, veganes Sorbet und Frozen Yoghurt aus italienischer Produktion -aktuelle Sorten gerne erfragen	
+ Schlagsahne oder vegane Kokoscreme	0,50
+ Sauce und jedes weitere Topping aus der Vitrine	0,80
Bananasplit	5,50
Vanilleeis auf einem Bett aus Banane, getoppt mit Schlagsahne und selbstgemachter Schokosauce	
Beeren-Becher	5,50
Eine Portion Eis nach Wahl, Beeren je nach Saison und verfügbarer zufriedenstellender Qualität, Schlagsahne und Sauce	
Schokotraum	5,50
Schokoladeneis mit Schlagsahne, selbst gemachter Schokosauce und Schokosplittern	
Orangentraum	4,40
Vanilleeis mit Orangensaft und Schlagsahne	
Eiskaffee	4,40
Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Schlagsahne	
Eisschokolade	4,40
Vanilleeis mit kaltem Kakao und Schlagsahne	
Milchshake	4,40
mit cremigem Eis aufgeschlagen und mit einer Sahnehaube garniert	

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Coffee & Chocolate

Feinster Kaffee der Stuttgarter Traditionsrösterei „Hochland“, schonend in Hochlagen von über 1600m angebaut und direkt verkauft von Kaffeekooperativen aus Costa Rica

	klein	groß
Latte Macchiato		3,40
Milchkaffee		3,40
Cappuccino	2,90	3,50
Kaffee Crema	2,30	2,90
Espresso Macchiato	2,40	3,10
Espresso	2,00	2,80
Heiße Schokolade (Weiß/Vollmilch/Zartbitter) mit bio angebauten und fair gehandelten Schokodrops, die erst in der heißen Milch und dann auf der Zunge zerschmelzen ...mmhhhhh		3,40
Moccaccino		3,70
heiße Schokolade mit Espresso		
Iced Latte		3,70
kalte Milch mit einem Espresso und Eiswürfeln		
Eiskaffee		4,40
Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Schlagsahne		
Eisschokolade		4,40
Vanilleeis mit kaltem Kakao und Schlagsahne		

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isa.de



Café Isla Stuttgart

Red Espresso

Red espresso® wurde in einer Küche in Paarl, Südafrika, im Jahr 2005 geboren. Carl Pretorius ist (oder war) ein bekennender Kaffeeliebhaber. Für Carl war es leicht, mal eben sechs Espresso vor dem Mittagessen zu trinken. Weniger leicht waren die unangenehmen Nebenwirkungen aufgrund des hohen Koffeinkonsums und den Auswirkungen auf seine Gesundheit. Er wusste, er müsste eine Alternative finden, denn er wollte nur ungern auf seinen Espresso mit dem intensiven Geschmack und der geliebten Zeremonie verzichten. Eine Tasse Tee tat es nicht – und koffeinfreier Kaffee war auch keine Option. Als er eines Morgens in seine Küche ging, hatte er einen Geistesblitz:

Neben seiner Espressomaschine entdeckte er Rooibos-Teebeutel – ein Grundnahrungsmittel in südafrikanischen Haushalten. Er nahm ein paar von ihnen, riss sie auf und füllte den Tee in den Siebträger seiner Espressomaschine. Das aufgebrühte Ergebnis war nicht einmal annähernd ein Espresso, sondern nur dünn und wässrig. Aber die bloße Idee, natürlichen, koffeinfreien und köstlichen Tee auf eine neue Art und Weise zu genießen, erzeugte bei Carl ein Gänsehautfeeling.

Einige Monate lang arbeitete Carl heimlich daran, den Tee mit einem Mix aus ganz bestimmten, verschiedenen Mahlgraden so zu veredeln, bis es ihm schließlich gelang, einen einfachen „Rooibos-Espresso“ herzustellen, der alles enthielt, wonach er gesucht hatte: Intensives Aroma, leckerer Geschmack und die Krönung, eine safrangelbe-gesprenkelte Crema. Genau wie Kaffee konnte er Cappuccino, Latte und sogar Eistee mit diesem wunderbaren „Rooibos-Espresso“ zubereiten.

Carl wusste, dass er jetzt eine Lösung gefunden hatte, die es ihm erlaubte, das Beste aus beiden Welten zu vereinen und zu genießen – Köstlichen Tee und seine geliebte Kaffezeremonie.

Wir haben den Red espresso® nach Stuttgart geholt, damit auch ihr das Beste aus beiden Welten genießen könnt.

Red Espresso	2,90€
Red Cappuccino	3,50€
Red Latte	4,00€

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung ☺



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Tea

Unser Sortiment aus 15 einzigartigen „Schlürf“-Teemischungen erfüllt selbst den Wunsch des anspruchsvollsten Genießers. Deshalb haben diese Tees nicht nur Namen, sondern sind Persönlichkeiten. Und das Beste: alle Sorten sind aus kontrolliert biologischem Anbau! Jede Sorte 2,90€

Darjeeling „Fritjof“

Frischer, leichter First Flush Darjeeling aus dem Himalaya Gebirge

Friesentee „Rasmus“

Malzige, kräftige Mischung ausgesuchter Assam-und Ceylon-Plantagen

Earl Grey „Ingolf“

Der Schwarzteeklassiker mit Kornblumenblüten und Bergamotte

Grüner Tee „Greete“

Reiner Nebeltee mit aromatisch zart-süßlichem Geschmack

Grüner Tee „Jantje“

Leichter, aromatischer China-Grüntee mit Jasmin und ganzen Himbeeren

Grüner Tee „Rieke“

Ein belebender China Sencha Tee mit dem fruchtigen Geschmack von Mango und Bergamotte

Weißer Tee „Tomke“

Ein leichter weißer Tee mit dem intensiven Geschmack des Granatapfels

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Tea

Kräutertee „Klara“

Magenmild-mit bekömmlicher Kamille, Apfel und echter Vanille

Kräutertee „Fiete“

Vitalisierende Kräuterteemischung aus Wasserminze und Eisenkraut

Kräutertee „Peer“

Klassischer Pfefferminztee aus Ägypten

Kräutertee „Stine“

Eine belebende Mischung aus Kräutern und Früchten mit einem frischen Ingwer-Orangen-Geschmack

Kräutertee „Toralf“

Ein leichter, frischer Kräutertee mit feiner Mate und bekömmlichem Pu Erh Tee

Früchtetee „Hilde“

Milder Früchtetee mit Erdbeer-, Himbeer-und Moosbeergeschmack

Früchtetee „Grit“

Ein bekömmlicher und leichter Früchtetee mit Birne und Holunder

Rotbuschtee „Uwe“

Rotbuschtee mit intensivem Gewürzaroma, der wärmt und belebt - ganz ohne Koffein

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

Cold Drinks

	€	€
Schönrain Mineralwasser	0,2l	2,00
Göppinger Mineralwasser naturelle oder prickelnd	0,5l	3,20
Saft (Apfel-/Orange-/Maracuja-)	0,2l	2,60
	0,5l	3,90
Saftschorle (Apfel-/Orange-/Maracuja-/Holunder)	0,2l	2,60
	0,5l	3,70
Leckere Limonade von Burkhardt-nicht zu süß! In den Sorten Zitrone-Limette, Citrus-Ingwer, Johannisbeere, Rhabarber, letztere aus heimischem Anbau auf der Alb	0,33l	2,70
Coca Cola, Coca Cola Zero, Mezzo Mix	0,33l	2,70
Weine der Erzeugergemeinschaft Cleebronn & Güglingen: Riesling/ Lemberger Weißherbst/ Trollinger mit Lemberger	0,25l	5,50
Sekt der Kellerei „Rilling“ aus Bad Cannstatt (als stolze Bad Cannstatterin muss ein bisschen Lokalpatriotismus sein): „Sabinchen“, trocken	0,2l	5,50
Aperol Spritz/Hugo	0,25l	5,50
Kaiser Bier aus Geislingen	0,33l	3,00

Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊



cafe_isla_stuttgart



www.cafe-isola.de



Café Isla Stuttgart