

# 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, 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

... wo du durch unser W-Lan-Netz „Cafe Isla“ mit deinen Lieben in Kontakt bleiben kannst.

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



[www.cafe-isla.de](http://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 der Nähe meines Wohnorts, in dem ich neben der Schule 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 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 und „Telkos“ immer mehr davon überzeugten, dass das nicht der richtige Weg für mich ist, bin ich wieder in der Gastro-Welt gelandet und konnte mir schließlich meinen Traum mit dem Café Isla erfüllen.

Es ist ein Herzensprojekt und meine Mitarbeiter und ich geben alles, damit du dich bei uns wohlfühlst. Deshalb eine große Bitte: auch wir sind nur Menschen und machen Fehler. Sollte etwas nicht zu deiner Zufriedenheit sein sprich uns bitte gleich darauf an, damit wir es besser machen können. Wenn es nichts besser zu machen gibt und es dir bei uns gefällt freuen wir uns über eine Bewertung bei Google, damit unsere kleine „Insel“ auch weiterhin bestehen kann. Vielen Dank 😊

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



[www.cafe-isla.de](http://www.cafe-isla.de)



Café Isla Stuttgart

# Breakfast

**(Frühstück wochentags bis 11 Uhr, am Wochenende bis 14 Uhr)**

€

Zwei Waffeln mit zwei Toppings* nach Wahl (auch vegan)	5,50
„Overnight Oats“ (=Haferflocken mit Joghurt) mit gemischtem Obst der Saison, Nüssen und selbstgemachtem Granola (auch vegan)	5,50
Milchreis (warm oder kalt) mit Kokosmilch gekocht, mit zwei Toppings* nach Wahl (auch vegan)	5,50
Zwei knusprige French Toasts mit zwei Toppings* nach Wahl (auch laktosefrei oder vegan möglich)	4,50
Ein French Toast mit Rührei und Gemüse oder Speck	5,50
Rührei mit gemischtem Gemüse oder Speck und knusprigem Vollkorntoast	5,50
Rührei natur mit knusprigem Vollkorntoast	4,50
Obstsalat mit Obst der Saison (+Joghurt (auch vegan) 0,80€)	3,80
Bagel, belegte Brote und Croissants siehe nächste Seite	ab 2,80€

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

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung ☺**



cafe\_isla\_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

# Lunch & Snacks

	€
<b>Pie mit Salat</b>	7,40
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)	
<b>Quiche mit Salat</b>	6,80
Selbstgebackene Mürbeteigschale mit einer Gemüsefüllung, überbacken mit einer Ei-/Sahnemasse und Käse, begleitet von einem gemischtem kleinen Salat mit hausgemachtem Orangen-Senf-Salatdressing	
<b>Laugen-Sesam-Bagel, Öko-Rustikal-Brot der Hopfsterei oder selbst gebackenes Croissant (alle vegan) mit Belag nach Wahl:</b>	
- Viva Italia: Frischkäse, Tomate und Mozzarella	3,80
- Nordseebrise: Frischkäse, Lachs und Kresse	3,80
- Ei like you: Frischkäse, Speck und Omelette	3,80
- Veggie Vital: Humus und gegrilltes Gemüse (vegan)	3,80
- Bananuts: Nuss-Nougat-Creme und Banane (vegan)	3,80
- Schleckermäulchen: Butter + selbstgemachte Marmelade oder Honig oder Nuss-Nougat-Creme	2,80
<b>Mo-Fr. täglich wechselnde Mittagsgerichte von 11.30-14 Uhr</b>	ab
	5,80

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



[www.cafe-isla.de](http://www.cafe-isla.de)



Café Isla Stuttgart

# Sweets

	€
Kuchen, Cupcakes und süße Stückchen Täglich wechselnd, auf jeden Fall aber immer mit einer großen veganen und glutenfreien Auswahl und immer mit Liebe selbstgebacken -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, am Wochenende ganztags) - 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, Salzkarameell, 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.

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



[www.cafe-isla.de](http://www.cafe-isla.de)



Café Isla Stuttgart

# Ice Cream

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

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



[www.cafe-isola.de](http://www.cafe-isola.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		3,50
Milchkaffee		3,50
Cappuccino	2,90	3,50
Kaffee Crema	2,50	3,00
Espresso Macchiato	2,40	3,10
Espresso	2,00	2,80
Espresso Affogato	2,80	3,50
Babyccino (Espressotasse mit Milchschaum)	0,50	
Sojamilch/Hafermilch		+0,30
Heiße Schokolade (Weiß/Vollmilch/Zartbitter)		3,70
mit bio angebauten und fair gehandelten Schokodrops, die erst in der heißen Milch und dann auf der Zunge zerschmelzen...		
Chai Latte		3,70
Moccaccino		3,70
heiße Schokolade mit Espresso		
Iced Latte		3,70
kalte Milch mit einem Espresso und Eiswürfeln		
Eiskaffee		4,50
Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Schlagsahne		
Eisschokolade		4,50
Vanilleeis mit kaltem Kakao und Schlagsahne		

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



www.cafe-isla.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.

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

Red Espresso	2,90€
Red Espresso Affogato (Red Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	3,50€
Red Cappuccino	3,50€
Red Latte	4,00€

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



[www.cafe-isola.de](http://www.cafe-isola.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

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
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

## Früchtetea „Hilde“

Milder Früchtetea mit Erdbeer-, Himbeer- und Moosbeergeschmack

## Früchtetea „Grit“

Ein bekömmlicher und leichter Früchtetea mit Birne und Holunder

## Rotbuschtee „Uwe“

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

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



www.cafe-isla.de



Café Isla Stuttgart

# Cold Drinks

	€	€
Schönrain Mineralwasser	0,2l	2,00
Eisvogel Mineralwasser naturelle oder prickelnd	0,5l	3,20
Saft (Apfel-/Orange-/Maracuja-)	0,2l	2,90
	0,5l	4,20
Saftschorle (Apfel-/Orange-/Maracuja-/Holunder)	0,2l	2,70
	0,5l	3,80
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	2,90
Coca Cola, Coca Cola Zero, Mezzo Mix	0,33l	2,90
Weine der Erzeugergemeinschaft Cleebronn & Güglingen: Riesling/ Lemberger Weißherbst/ Trollinger mit Lemberger	0,25l	5,50
Weinschorle	0,25l	4,50
Sekt der Kellerei „Rilling“ aus Bad Cannstatt „Sabinchen“, trocken	0,2l	5,50
Aperol Spritz	0,25l	5,50
Hugo	0,25l	5,50
Kaiser Export, Pils oder Radler aus Geislingen	0,33l	3,00

**Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Team.  
Wir haben eine sehr freundliche Selbstbedienung 😊**



cafe\_isla\_stuttgart



[www.cafe-isla.de](http://www.cafe-isla.de)



Café Isla Stuttgart