

GARBO



Café und Kneipe im Cinema

SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

Schaut gerne auch auf die Tafel mit den
Tagesgerichten, Suppen und weiteren Spezialitäten!

MENU – Please note the board with dishes of the day, soups and other specialties!



Cinema & Garbo:
www.cinema-muenster.de



Instagram:
[@cafe_garbo](https://www.instagram.com/cafe_garbo)

Liebe Gäst*innen,

unser *Kino Cinema & Kurbelkiste* und das *Café Garbo*
verstehen wir als Ort der Begegnung und des Miteinanders.

Wir möchten, dass ihr eine schöne Zeit bei uns verbringt
und euch wohl fühlt.

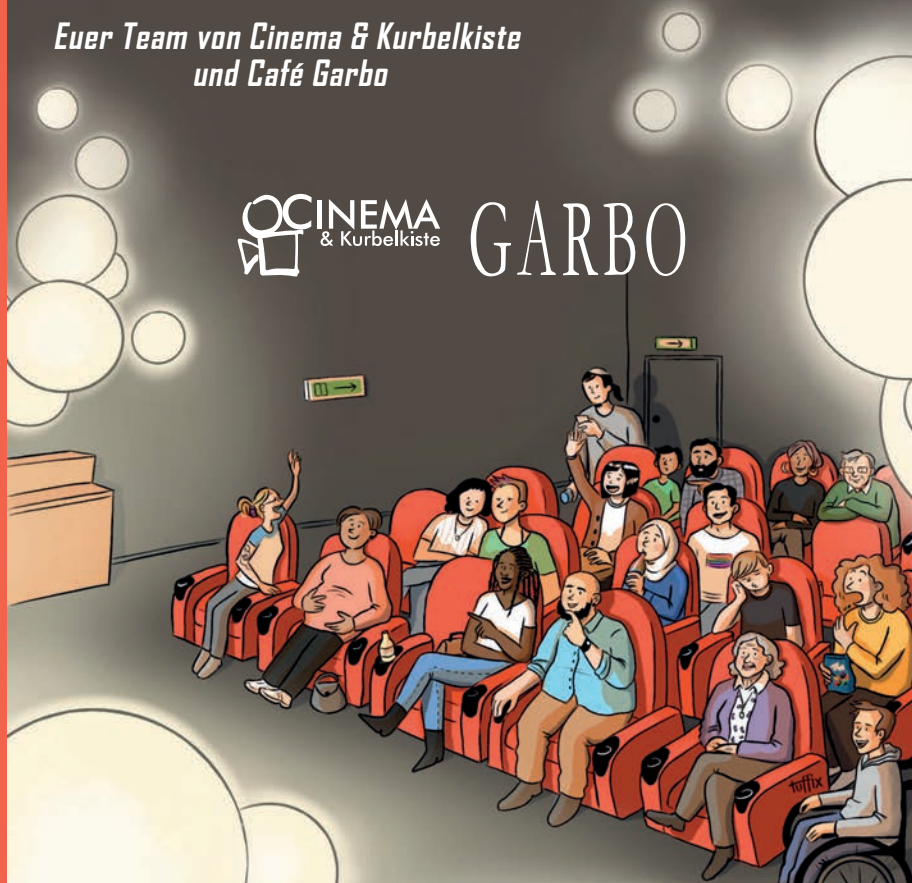
Rassistisches, antisemitisches, sexistisches, queerfeindliches,
ableistisches oder anderes diskriminierendes Verhalten
hat bei uns keinen Platz.

Solltet ihr etwas mitbekommen oder euch unwohl fühlen,
meldet euch bei den Personen hinter der Theke
oder an der Kinokasse.

*Ever Team von Cinema & Kurbelkiste
und Café Garbo*

CINEMA
& Kurbelkiste

GARBO



Zur Nachhaltigkeit und Preisgestaltung

Faire Behandlung des Personals, Nachhaltigkeit und faire Lieferketten sollten uns alle interessieren. Als Betrieb sehen wir es in unserer Verantwortung, nach bestem Wissen alle Produkte in unserem Sortiment – vom Apfelsaft bis zum Klopapier – auf den Prüfstand zu stellen und, wo möglich, zu optimieren. Da einige Siegel und Standards rechtlich geschützt sind, können wir auf der Speisekarte nicht ausweisen, welche Produkte zertifizierte Standards erfüllen. Namentlich dürfen wir auch keine Firmen nennen, die ausschließlich zertifizierte Produkte anbieten. Eine entsprechende Lizenz würde jährlich mehrere tausend Euro kosten. Deshalb finden sich auf unserer Karte lediglich die Produktbezeichnungen (z. B. Orangenlimonade), aber keine Firmennamen. Inhaltlich hat sich an der Qualität unserer Produkte nichts geändert – spricht uns bei Fragen gern an. Gleichzeitig gehört es auch in Münster zur branchenüblichen Praxis, dass Mitarbeiter*innen in der Gastronomie nicht immer fair behandelt werden. Oft fehlen feste Urlaubsansprüche, es besteht keine Lohnfortzahlung im Krankheitsfall, Überstunden werden nicht bezahlt oder es gibt andere Praktiken, die über das Arbeitsrecht (und den Anstand) hinausgehen. Auch diesem Prozess möchten wir begegnen und hier faire Arbeitsplätze schaffen.

Diese Ziele kosten Geld – was vollkommen gerechtfertigt ist – und wir berücksichtigen dies in unserer Preisgestaltung. Gleichzeitig möchten wir möglichst vielen Menschen einen Besuch ermöglichen. Durch einen Besuch werden Standards unterstützt, die unsere genannten Prinzipien fördern.

In Zusammenarbeit mit:

IN COLLABORATION
WITH:



GARBO

Frühstück

BREAKFAST

Montags bis sonntags und an Feiertagen von **10:00 – 12:00 Uhr**

Mondays to Sundays and on public holidays from 10:00 – 12:00

Zu jedem Frühstück reichen wir ein **Baguettebrötchen** und ein **Mehrkornbrötchen**.

For each breakfast, we serve a baguette roll and a multigrain roll.

Veganes Frühstück 12,90 €

2 Brötchen, Butter-Alternative, Scheibenkäse-Alternative, Konfitüre, Frischkäse-Alternative, Schafskäse-Alternative, Dip, Salatdeko

Vegan Breakfast: 2 rolls, margarine, sliced cheese alternative, jam, cream cheese alternative, sheep cheese alternative, dip, salad garnish

Vegetarisches Frühstück 12,90 €

2 Brötchen, Butter, Gouda, Frischkäse, Brie, Konfitüre, Dip, Salatdeko

Vegetarian Breakfast: 2 rolls, butter, gouda, cream cheese, brie, jam, dip, salad garnish

Gemischtes Frühstück 2 Brötchen, Butter, Gouda, Frischkäse, Brie, Lachsschinken, Konfitüre, Salatdeko 13,90 €

Mixed Breakfast: 2 rolls, butter, gouda, cream cheese, brie, smoked ham, jam, salad garnish

Rührei (aus 3 Eiern) mit Baguettebrötchen 7,50 €

Scrambled Eggs (made from 3 eggs) with baguette roll

...mit Speck with bacon +1,90 €

...mit Salatbeilage div.Salate, Paprika, Möhre, Gurke, Tomate +5,50 €
with salad garnish: various salads, bell peppers, carrots, cucumber, and tomatoes

...mit Sahne und Grana Padano with cream and Grana Padano +2,90 €

Kleines Frühstück 1 Brötchen, Butter, und zwei Extras deiner Wahl 6,50 €

Small Breakfast: 1 roll, butter, and two extras of your choice

Extras

Mehrkorn statt Baguette *Multigrain instead of baguette* +0,50 €

+ Baguettebrötchen *Baguette roll* +1,50 €

+ Frischkäse / Mehrkornbrötchen *Cream cheese / Multigrain roll* +1,50 €

+ Gouda / Dip / Konfitüre *Gouda / Dip / jam* +2,00 €

+ Schinken / Brie *Ham / Brie* +2,50 €

+ Schafskäsealternative *Sheep cheese alternative* +2,50 €

Allergene Allergens

Brötchen *Rolls*: B,H · Rührei *Scrambled eggs*: A · Speck *Bacon*: ②

Frischkäse *Cream cheese*: F · Schinken *Ham*: ③,⑨

Saisonale Karte

SEASONAL MENU

Unsere Spezialitäten für die kalte Jahreszeit *Our specialties for the cold season*

Heiße Schokolade, Kaffee & Co. *HOT CHOCOLATE, COFFEES & MORE*

Heiße Schokolade aus Milch nach Wahl

Hot chocolate – with milk of Your choice

4,90 €

... mit Sahne (nur Kuhmilch) *G with whipped cream (only cow's milk)*

+ 0,90 €

... mit Marshmallows *M,A with Marshmallows*

+ 1,00 €

... mit Schuss *with liquor* (Amaretto / Rum / Wodka)

+1,00 €

... mit Bailey's *with Bailey's*

+1,00 €

Zimt- oder Karamellmacchiato *G*

5,20 €

Latte Macchiato mit Zimt- oder Karamellsirup

Latte Macchiato with cinnamon or caramel or flavored syrup

Pumpkin Spice Latte *G*

5,20 €

Latte Macchiato mit Kürbisgewürzsirup

Latte Macchiato with pumpkin spice syrup

Macha Latte *G*

4,90 €

... mit Karamell-, Vanille- oder Zimtsirup

+0,50 €

with caramel, vanilla or cinnamon flavored syrup

Glühwein & Punsch

MULLED WINE & PUNCH

Winter-Apfelpunsch *Winter apple punch (non-alcoholic)*

ca. 0,25 l 3,90 €

Glühwein von der Reblaus *Mulled wine*

ca. 0,25 l 4,90 €

... mit Schuss *with liquor* (Amaretto / Rum / Wodka)

+1,50 €

Wein

WINE

Côtes du Rhône *trockener Rotwein*

0,1 l 4,20 €

Red wine, dry

0,2 l 9,90 €

Kaffee



COFFEE

- Kaffee** GEPA Café Crème Grano Tasse 3,90 €
Vollaromatischer Röstkaffee mit feiner Säure und kräftigem Aroma
Fully aromatic roasted coffee with a fine acidity and strong aroma
- Kaffee** groß *Coffee, big* Große Tasse 4,80 €
- Kaffee Kap** mit Milchschaum *G Coffee with milk froth* Glas 3,90 €
- Milchkaffee** *G White coffee* Große Tasse 5,10 €
- Einspanner** *G Kaffee im Glas mit Schlagsahne* Glas 4,80 €
Coffee with whipped cream
- Schokmok** Kaffee mit Kakao mit Milchschaum Glas 4,70 €
Chocolate coffee mit Sahne *G Glas* 5,20 €

Espresso, Cappuccino, Kleinstbauern-Kooperation

- Espresso** GEPA Espresso Cargado Espressotasse 2,90 €
Aromatisch-kräftiger Geschmack. 70% Arabica, 30% Robusta
Espresso, strong, aromatic, made from 70% Arabica, 30% Robusta beans
- Espresso doppio** doppelter Espresso *Double Espresso* Tasse 3,70 €
- Espresso macchiato** *G* mit aufgeschäumter Milch Espressotasse 3,20 €
Espresso with milk froth
- Cappuccino** *G* mit aufgeschäumter Milch Tasse 3,90 €
Cappuccino with milk froth
- Caffè latte** *G* Milchkaffee aus Espresso-Bohnen Große Tasse 5,10 €
White coffee with espresso beans
- Latte macchiato** *G* Aufgeschäumte Milch mit Espresso Glas 4,50 €
Frothed milk with espresso
- Caffè Americano** verlängerter Espresso Tasse 3,90 €
Espresso with more water

Haferdrink *B, F* oder aktosefreie Milch statt Kuhmilch ohne Aufpreis
Coffee with oat drink or lactose free milk no extra charge

Sirup, entkoffeiniert etc. **>> siehe nächste Seite!**



la marzocco
handmade in Florence

GARBO

Kaffee



COFFEE

Alternativen

COFFEE ALTERNATIVES

Entkoffeinierter Kaffee

Decaffeinated coffee

+ 0,30 €

Entkoffeinierter Espresso

Decaffeinated espresso

+ 0,30 €

Getreidekaffee

Coffee substitute

+ 0,30 €

Heiße Schokolade

HOT CHOCOLATE

Heiße Schokolade aus Milch nach Wahl

Hot chocolate – with milk of Your choice

Kleine / große Tasse

4,70 € 5,60 €

... mit Sahne (nur Kuhmilch) G

with whipped cream (only cow's milk)

+ 0,90 €

... mit Marshmallows M,A

with Marshmallows

+ 1,00 €

... mit Karamell-, Vanille- oder Zimtsirup

with caramel, vanilla or cinnamon flavored syrup

+ 0,80 €

Chai

Chai Latte heiße Milch mit Chai Sirup G *Hot milk with Chai Syrup*

Glas 4,40 €

Chai Latte Große Tasse *Big Cup*

Große Tasse 5,10 €



la marzocco

handmade in Florence

GARBO

Tee

TEA

Unser loses Teesortiment beziehen wir von Tee Gschwendner in Münster.
Teils preisgekrönt für besonders fairen Handel von Transfair e.V.

Looser Tee

Darjeeling 🍃 aus dem Orange Valley, First Flush, duftig frisch <i>Darjeeling tea</i>	3,90 €
Earl Grey 🍃 Schwarztee aus Südindien, verfeinert mit italienischem Bergamotte-Öl <i>Earl Grey tea</i>	3,90 €
Grüntee 🍃 aus dem Manjolai. Jeder Tee unterstützt in Zusammenarbeit mit dem NABU Reservatschutz und -aufbau in Südindien <i>Green tea</i>	3,90 €
Assam 🍃 Ananda Second Flush, reicher und voller Geschmack <i>Assam tea</i>	3,90 €
Rooibos-Tee das Original (nicht aromatisiert) 🍃 <i>Rooibos tea</i>	3,90 €
Kräuter-Früchtetee 🍃 u.a. mit Apfelstücken, Hagebutte, Zitronenmelisse, Heidelbeeren <i>Flavorful fruit tea</i>	3,90 €
Fencheltee 🍃 wohltuend und beruhigend <i>Fennel tea</i>	3,90 €
Mogli Chai 🍃 <i>Mogli chai tea</i>	3,90 €
Karl Heinz 🍃 herbstlicher Schwarztee, cremig-würzig <i>black autumn tea, creamy-spicy</i>	3,90 €

Frischer Tee und Spezialitäten

Frischer Ingwertee 🍃 <i>Fresh ginger tea</i>	3,90 €
Frischer Pfefferminztee 🍃 <i>Fresh mint tea</i>	3,90 €
Frischer Minz-Ingwertee mit Zitrone 🍃 <i>Fresh mint-ginger tea + lemon</i>	4,30 €
Frisch gepresste heiße Zitrone mit Honig 🍃 <i>Hot lemon juice + honey</i>	3,90 €
Heiße Milch mit Honig <i>Hot milk with honey</i>	3,90 €

Alle Tees servieren wir auch in einer Großen Tasse!

+0,60 €

We serve all teas also in big cups!

Softbar

JUICE

Alle Säfte gibt es auch als Schorle!

All juices are also available as spritzers!

	S 0,2 l	M 0,3 l	L 0,5 l
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Apfel-Mango-Saft <i>Apple mango juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Pflaumennektar <i>Plum nectar</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Orangensaft <i>Orange juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Möhren-Sanddorn-Saft <i>Carrot sallow thorn juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Pink Grapefruit <i>Pink grapefruit juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Rhabarber Trunk <i>Rhubarb juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Schwarze Johannisbeeren Trunk <i>Black currant juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Sauerkirsch-Trunk <i>Cherry juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Banane Fruchtnektar <i>Banana juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
KiBa <i>Cherry banana juice</i>	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Maracuja Trunk <i>Passion fruit juice</i>	3,80 €	4,70 €	5,80 €

Tafelwasser

TABLE WATER

Still oder mit Sprudel <i>Table water, still or sparkling</i>	0,2 l 2,50 €	0,3 l 3,10 €	
Karaffe	0,5 l 4,10 €	1,0 l 6,10 €	
Viva con Agua Mineralwasser Leise <i>Still mineral water</i>		0,33 l 3,60 €	
Viva con Agua Mineralwasser Laut <i>Carbonated water</i>		0,33 l 3,60 €	

Limonaden

SODA

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

without alcohol

Bitter Lemon mit wenig Kohlensäure

Bitter Lemon, little sparkling

Himbeer-Cassis Himbeeren, Johannisbeeren

Raspberry and black currant

Ingwerlimo

Ginger lemonade

Zitronenlimo naturtrüb

Lemonade nature

Orangenlimo naturtrüb

Orangeade nature

Rhabarberlimo naturtrüb

Rhubarb pop nature

S|0,2 l M|0,3 l L|0,5 l

3,60 € 4,20 € 5,60 €

3,60 € 4,20 € 5,60 €

0,33 l 3,90 €

0,33 l 3,90 €

0,33 l 3,90 €

0,33 l 3,90 €

Cola & Co.

Thomas Henry Tonic Water ②

0,2 l 3,40 €

Thomas Henry Spicy Ginger

0,2 l 3,40 €

liba kola ①①

0,33 l 3,90 €

liba kola, zuckerfrei ①①⑨ *sugar free*

0,33 l 3,90 €

Hausgemachte Holunderlimo mit Minze und Limette

Homemade elder lemonade with mint and lime

6,20 €

Bier

BEER

Bier vom Fass *Draft beer*

	S 0,3 l	L 0,5 l
Warsteiner Herb <i>Pils beer, bitter</i>	4,20 €	5,90 €
Pott's Landbier untergärig <i>Bottom-fermented dark beer</i>	4,20 €	5,90 €
Oberbräu Hell Bayerisches helles Bier <i>Bavarian light beer</i>	4,20 €	5,90 €
Alster Pils mit Orangenlimonade ① <i>Orange shandy</i>	4,20 €	5,90 €
Radler Pils mit Zitronenlimonade <i>Lemon shandy</i>	4,20 €	5,90 €
Diesel Pils mit Cola ①① <i>Cola Shandy</i>	4,20 €	5,90 €
Krefelder Pott's Landbier mit Cola ①① <i>dark beer cola shandy</i>	4,20 €	5,90 €
Alt Schuss Landbier mit Himbeersirup <i>+ Raspberry syrup</i>	4,20 €	5,90 €
„Altbierbowle“ Landbier mit Pfirsich <i>Dark beer with peach</i>	4,40 €	5,90 €

Weizenbier vom Fass *Draft wheat beer*

	S 0,3 l	L 0,5 l
König Ludwig Weizen <i>Wheat beer</i>	4,20 €	5,90 €
Rhababerweizen (+ Schuss Rhababertrunk) <i>+ Rhubarb juice</i>	4,20 €	5,90 €
Grapefruitweizen (+ Schuss Pink Grapefruit) <i>+ Grapefruit juice</i>	4,20 €	5,90 €
Bananenweizen (+ Schuss Bananensaft) <i>+ banana juice</i>	4,20 €	5,90 €
Kirschweizen (+ Schuss Kirschsaff) <i>+ cherry juice</i>	4,20 €	5,90 €

Flaschenbiere *Bottled beer*

Pinkus Special Pilsener <i>Made in Münster, unfiltered</i>	0,33 l	3,90 €
Jever Pilsener <i>Pils beer, frisian-dry</i>	0,33 l	3,90 €
Lammsbräu Glutenfrei untergärig, feinherb <i>Gluten free</i>	0,33 l	4,30 €
Estrella Galicia spanisches Lagerbier <i>Spanish lager beer</i>	0,2 l	3,90 €
Erdinger Urweisse kräftig, würzig <i>Wheat beer, full flavour</i>	0,5 l	5,90 €

Alkoholfreies Bier *Non-alcoholic beer*

	S 0,3 l	L 0,5 l
König Ludwig Weizen Alkoholfrei v. Fass ⑤ <i>Wheat beer, non-alcoholic</i>	4,20 €	5,90 €
Warsteiner Herb alkoholfrei <i>Pils beer, non-alcoholic</i>	0,33 l	4,20 €
Warsteiner Radler 0,0% alkoholfrei, naturtrüb <i>Non-alcoholic shandy</i>	0,33 l	4,20 €
Vitalmalz alkoholfrei ⑤ <i>Malt beer, non-alcoholic</i>	0,33 l	4,20 €

Weine von der Reblaus

<< siehe auch Saisonale Karte
<< see also Seasonal Menu

WINE

Zu einer Flasche Wein reichen wir immer eine 0,5L-Karaffe Wasser und eine Schale Knabbergeback. Unsere Hausweine sind in Pfandflaschen abgefüllt, sodass Glasmüll vermieden wird.

Rotwein

RED WINE

Merlot 🍷 ⑤ OberITA, IGT Veneto,
trocken, leichter, fruchtiger Merlot
Italy, dry

0,1l 3,90 €
0,2l 6,30 €
1 l-Flasche 23,50 €

Primitivo 🍷 ⑤ ITA, IGT Puglia

trocken, vollfruchtig, Nase nach Beerenobst, intensiv, nachhaltig
Italy, dry

0,1l 4,20 €
0,2l 6,90 €
1 l-Flasche 28,50 €

Weißwein

WHITE WINE

Pfälzer Riesling 🍷 ⑤ DE, Weingut Isegrim-Hof
trocken, Duft nach Pfirsich und Apfel

Germany, dry
als Schorle *wine spritzer*

0,1l 3,90 €
0,2l 6,40 €
1 l-Flasche 24,90 €
0,2l 4,80 €

Pfälzer Grauer Burgunder 🍷 ⑤ DE, QbA

trocken, dezente Säure, leichte Zitrusfruchtaromen
Germany, dry, lemon
als Schorle *wine spritzer*

0,1l 4,10 €
0,2l 6,50 €
1 l-Flasche 25,90 €
0,2l 4,90 €

Rosé

ROSÉ WINE

Felix Rosé 🍷 ⑤ OberITA, IGT Veneto,
trocken, leichter, fruchtiger Merlot
Italy, dry

0,1l 3,50 €
0,2l 6,50 €
0,75 l-Flasche 23,90 €

Alkoholfreie Cocktails

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ipanema

Ingwerlimonade, Maracuja Trunk, Limette, Minze, Eiswürfel
Ginger lemonade, passion fruit drink, lime, mint, with ice cubes

7,50 €

Spicy Ingwer-Limetten-Drink 🍷 ④

Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Minze, Ingwer
Thomas Henry Spicy Ginger, lime, mint, ginger

7,50 €

Aperol, Sekt & Kir

APEROL, SPARKLING
WINE & KIR

Campari Sprizz 🍷 ① ②

7,50 €

Campari, trockener Weißwein, Tafelwasser, Olive, Eis

Organic dry white wine, Campari and sodawater with an olive and ice cubes

Aperol Sprizz 🍷 ① ②

7,50 €

Aperol, Wein oder Sekt, Tafelwasser, Orange, Eis

Aperol, wine or sparkling wine and sodawater with an orange slice and ice cubes

Amérie 🍷 Münsterländer Himbeerlikör mit Walderdbeeren,
mit Sekt aufgegossen, Eis und Minze

7,80 €

*Regional raspberry liqueur with wild strawberries, infused with sparkling wine,
with ice cubes and mint*

Rhabarber Sprizz 🍷 ① Rhabarber-Likör, Sekt,
schwarzer Johannisbeertrunk, Eis, Limette

7,50 €

Rhubarb liqueur, sparkling wine, black currant juice (eco), lime, ice cubes

Tinto de verano 🍷 Leichter Rotwein mit Bitter Lemon
und Orange auf Eis. Der Sommerwein aus Andalusien – hausgemacht!

7,50 €

Light red wine with bitter lemon and an orange slice on ice

Hugo 🍷 ⑤ Sekt, Tafelwasser, Holunderblütensirup,
frische Minze, Limette, Eis

7,50 €

Sparkling wine, soda water, elderflower syrup, fresh mint, lime, ice cubes

Sekt Aperol 🍷 ⑤ Sekt mit Aperol

0,1 l 4,20 €

Sparkling wine with Aperol

Cavalier Sekt ⑤ 🍷 brut

0,1 l 4,10 €

Sparkling wine

0,75 l-Flasche 22,90 €

Kir 🍷 Wein mit Crème de Cassis

0,1 l 4,50 €

Wine with Crème de Cassis

0,2 l 6,90 €

Kir Royal 🍷 ⑤ Sekt mit Crème de Cassis

0,1 l 4,90 €

Sparkling wine with Crème de Cassis

Mezze

Kleine Gerichte/Vorspeisen mit Pide 🍞
Small dishes / starters with pide (flatbread)

Oliver Hardy 🍷 ④ K Empfehlung – Klassiker des Hauses für 2 Personen: 21,90 €
Gemischter Mezze-Teller mit Oliven, Weinblättern, Hommos, Mutabal
*Our classic: Mixed starters plate for 2 persons
with olives, grape leaves, hommos, mutabal*

Stan Laurel 🍷 🍷 Gemischter Mezzeteller für 2 Personen: 21,90 €
Wähle vier der unten aufgeführten Mezze-Varianten aus!
*Mixed starters plate for 2 persons:
Choose from four of the mezze variations listed below!*

Anthony Quinn 🍷 schwarze Maroc Oliven mit Kräutern & Knoblauch 6,90 €
Black Maroc olives with herbs and garlic

Melina Mercouri 🍷 mit Reis gefüllte Weinblätter 6,90 €
Grape leaves stuffed with rice

Youssef Chahine 🍷 ④ K Hommos, Kichererbsenpüree 6,90 €
Hommos, chickpea puree

Raja Amari 🍷 ④ K Mutabal, Auberginenpüree mit Knoblauch 6,90 €
Mutabal, eggplant puree with garlic

Claudia Cardinale 🍷 🍷 ⑤ Champignons in Weißwein, 6,90 €
mit Knoblauch, pikant gewürzt
Champignon mushrooms in white wine, seasoned with garlic, spicy

Adam Bousdoukos 🍷 🍷 Originaler Feta aus traditioneller Herstellung, 6,90 €
PDO, aus Livadia
Original feta from traditional production, PDO, from Livadia

Extra Pide-Fladen 🍷 🍞 1,50 €
Extra pide bread

Tagesgerichte und Suppen
stehen auf der Tafel gegenüber der Theke!

For daily specials and soups, take a look at the board opposite the counter!

Salate

SALAD

Aus verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren und saisonalen Zutaten, zubereitet mit **Vinaigrette** 🌿 J (Senf / Agavendicksaft), auf Wunsch stattdessen **Oliveöl und Essig** 🌿.

Salad From various leaf salads, tomatoes, cucumbers, peppers, carrots and seasonal ingredients, prepared with vinaigrette (mustard / agave syrup). Olive oil and vinegar on request.

Matthias Schweighöfer 🌿 Beilagensalat ohne Brot 6,90 €
(nur zu einem Gericht)

Small garden salad – only with a main course

Jasmin Tabatabai 🌿 Gemischter großer Salat 11,50 €
Large mixed garden salad

Weitere Zutaten zu Jasmin Tabatabai
Additional ingredients to Jasmin Tabatabai

Pinienkerne 🌿 *Pine nuts* +3,90 €

Pfefferonen 🌿 eingelegte, milde Peperonis *pickled, mild peppers* + 2,90 €

Schwarze Maroc Oliven mit Knoblauch 🌿 *Black maroc olives with garlic* + 3,50 €

Originaler Feta 🌿🍷 aus traditioneller Herstellung, PDO, aus Livadia + 3,90 €
Original feta from traditional production, PDO, from Livadia

Champignons, in Weißwein eingelegt & mariniert 🌿🍷🍷 + 3,90 €
Mushrooms in white wine, marinated

Sonnengetrocknete, marinierte Tomaten 🌿 + 3,90 €
sun dried and marinated tomatoes

Extra Pide-Fladen 🌿 B *Extra pide bread* 1,50 €

Digestif-Empfehlung: Der Münsterländer Original Lagerkorn von Sasse.

Digestif recommendation: The Münsterländer Original Lagerkorn from Sasse.



Von Hand gebrannt aus regionalen Rohstoffen
und über vier Jahre in ehemaligen Cognac-Fässern gereift.
*Grain spirit, hand-distilled from regional raw materials
and matured for over four years in former cognac barrels.*

als Digestif nach einem Essen *as a digestif after a meal* 2cl 3,90 €

zusammen mit einem Espresso *together with an espresso* 2cl 4,90 €

Bratkartoffeln

FRIED POTATOES

Brigitte Mira 🌱 frische, hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln 9,90 €
(auf Wunsch auch ohne Zwiebeln möglich)
fresh, homemade fried potatoes with onions (also possible without onions)

... mit Salatbeilage 🌱 *with small garden salad* + 5,50 €

... mit zwei Spiegeleiern 🥚 *with fried egg* + 4,50 €

... mit Speck *with bacon* + 1,90 €

Pasta

Gute Pasta aus Hartweizengries von Iris aus genossenschaftlichem Anbau und in traditioneller Bronze geformt.

Die Soßen sind sämtlich hausgemacht und ohne künstliche Zusatzstoffe. ⚠

... mit Grana Padano Käse G *with Grana Padano cheese* +1,50 €

... mit Beilagensalat Matthias Schweighöfer 🌱 *with small garden salad* + 5,90 €

Penne Miss Major B,I 🌱 mit aromatischer Tomatensauce 8,90 €
Penne with aromatic tomato sauce

Penne Pinocchio B,I 🌱 mit aromatischer Tomatensauce, kleine Portion 7,50 €
Penne with aromatic tomato sauce, small portion

Penne Thelma Buabeng B,G 🥚 14,50 €
mit Spinat, Feta, Sahne, Knoblauch und Zwiebeln
Penne with spinach and feta, cream, garlic & onions

Spaghetti Theo Angelopoulos B,G 🥚 12,90 €
burro e salvia – in Butter und Salbei mit Pinienkernen und Knoblauch
Spaghetti in butter and sage with pine nuts and garlic

Spaghetti Wong Kar-Wai B,K,F 🌱 mit Gemüse und einer Sauce 13,90 €
aus Siracha, Sesamöl, Essig und Agavendicksaft
with vegetables and a sauce made from siracha, vinegar, sesame oil, agave syrup

... mit gebratenem Ei A 🥚 *with fried egg* + 3,50 €

Penne Giulietta Masina B,I,G Ⓜ Ⓢ Ⓢ mit Tomaten-Sahne-Sauce, 14,90 €
Champignons, in Weißwein eingelegt, Pfefferonen, Grana Padano
Penne with tomato cream sauce, marinated mushrooms, peppers, Grana Padano

... auf Wunsch mit Speck *on request with bacon* + 2,00 €

Pfannkuchen A B G

PANCAKES

All unsere Pfannkuchen werden mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt.
Seasoned with salt, pepper and paprika powder.

... mit frischer, gemischter Salatbeilage 🌿 *with small garden salad* + 5,50 €

Keanu Reeves A,B,G ② Speckpfannkuchen 9,90 €
Bacon pancake

Popeye A,B,G 🌱 Spinatpfannkuchen mit Feta 11,90 €
Spinach pancake with feta

Kenneth Branagh A,B,G ② Pfannkuchen mit Speck, 12,90 €
Spinat, Feta und Zwiebeln
Pancake with bacon, spinach, feta and onions

Kate Winslet A,B,G 🌱 gerollter Pfannkuchen, gefüllt mit Salat, 12,90 €
Paprika, Tomaten, Gurken, Rahm und Feta
Rolled pancake filled with salad, cucumber, paprika, tomatoes, sour cream and feta

Maggie Smith A,B,G 🌱 Kräuterpfannkuchen 11,50 €
mit roten Zwiebeln und Sauerrahm extra
Pancake with fresh herbs, red onions and extra sourcream

Ariana DeBose A,B,G,I gerollter Pfannkuchen 12,90 €
mit eingebackenem Grana Padano, Feta und Tomatensauce
Rolled pancake filled with tomato sauce, feta and Grana Padano cheese

Herzhaft & Vegan

HEARTY & VEGAN

Elliot Page B,F,I,J 🌿 Pikant-würziges, hausgemachtes Gulasch 13,50 €
mit Soja-Chunks, mit Penne oder Kartoffeln
Spicy homemade goulash with soy chunks, with penne or potatoes

Grace Kelly B,F 🌿 Chili sin carne mit feinen Soja-Schnetzeln 9,90 €
Chili sin carne (Chili without meat) with shredded soy

Für den süßen Zahn

DESSERT PANKAKES

Marleen Gorris 🍷 A B G Pfannkuchen mit Puderzucker 6,90 €
Pancake with powdered sugar

Johanna ter Steege 🍷 A B G Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker 8,90 €
Apple pancake with cinnamon and sugar

... mit Vanilleeis G *with vanilla ice cream* + 2,50 €

... mit Blaubeer-Himbeer-Konfitüre *with blueberry-raspberry jam* + 2,00 €

Belgische Waffeln

BELGIAN WAFFLES

Samstags, sonntags und an Feiertagen von 12:30 bis 17:00 Uhr
On Saturdays, Sundays and on public holidays from 12:30 p.m. to 5:00 p.m.

Waffel mit Puderzucker 🍷 A B G 3,90 €
Waffle with powdered sugar

... mit Sahne G *with whipped cream* + 0,90 €

... mit heißen Kirschen *with hot cherries* + 2,50 €

... mit Vanilleeis G *with vanilla ice cream* + 2,50 €

Für unser tägliches Angebot an hausgebackenen
Kuchen schaut gerne in die Vitrine an der Theke!

*For our daily selection of homemade cakes,
please take a look at the display case at the counter!*

Spirituosen

SPIRITS

Verpoorten Eierlikör <i>eggnog</i>	2 cl	2,50 €
Ricard	2 cl	3,30 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,30 €
Ramazotti	2 cl	3,30 €
Baileys <i>G</i>	2 cl	3,30 €
Campari ① ②	2 cl	2,50 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör <i>mint liqueur</i>	2 cl	2,50 €
Limoncello ④ Zitronenlikör <i>Lemon liqueur</i>	2 cl	3,90 €
Weinbrand Osborne Veterano <i>Brandy</i>	2 cl	3,30 €
Grappa di Gavi – Bianco <i>White Grappa</i>	2 cl	3,50 €
Calvados Dauphin Apfelbranntwein <i>Apple brandy</i>	2 cl	3,30 €
Münsterländer Original Lagerkorn von Sasse <i>Korn</i>	2 cl	3,90 €
Sasse Paula Pumpernickel Williams Birne Edellikör <i>Fine liqueur w. pear</i>	2 cl	3,90 €
Sasse Paula Pumpernickel Haselnuss Edellikör <i>Fine liqueur w. hazelnut</i>	2 cl	3,90 €
Sasse Paula Pumpernickel Alte Marille Edellikör <i>Fine liqueur w. apricot</i>	2 cl	3,90 €
Sasse Infusion O1 „Best regards from Edinburgh“: 8 Jahre gereifter Lagerkorn mit 8 Jahre gereiftem Cider-Brand. Aroma von Vanille und weißer Schokolade. Gold Winner World Spirit Awards! <i>8 years old Korn, award winning</i>	2 cl	11,90 €
Glenmorangie Single Malt Whisky, 10 Jahre	2 cl	3,90 €
<i>10 years old Single Malt Whisky</i>	4 cl	7,50 €

Longdrinks

*Auch mit Tanqueray Gin alkoholfrei (0,0%) möglich
*available with Tanqueray Gin alcoholfree

Sommerwind* Tanqueray Gin, Rhabarbertrunk <i>Gin and rhubarb drink</i>	ca. 0,3 l	7,20 €
Gin-Tonic* ② Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water	ca. 0,3 l	7,20 €
Campari Orange ① ② Campari, Orangensaft, Eiswürfel <i>with orange juice, ice cubes</i>	ca. 0,3 l	7,20 €
Whisky Cola ① ② Jim Beam, Cola, Eiswürfel <i>with ice cubes</i>	ca. 0,3 l	7,20 €
Kyjiw Mule Finlandia Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, frische Minze <i>with lime, fresh mint</i>	ca. 0,3 l	7,50 €
Munich Mule* Tanqueray Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke <i>with lime and cucumber</i>	ca. 0,3 l	7,50 €
Wodka Wellness Finlandia Vodka, Tafelwasser, frisch gepresster Zitronensaft, Zitrone <i>Finlandia Vodka with table water, freshly squeezed lemon juice</i>	ca. 0,3 l	7,50 €

Fußnoten

FOOTNOTES

 vegetarisch *vegetarian*

 vegan *vegan*

 kein Schweinefleisch *no pork*

① mit Farbstoff *with food colouring*

② mit Nitritpökelsalz und Antioxidationsmitteln *with nitrite and antioxidants*

③ Mit Antioxidationsmitteln *with antioxidants*

④ mit Säuerungsmitteln *with acidifier*

⑤ geschwefelt *sulphurised*

⑥ mit Konservierungsstoffen *with preservative*

⑧ mit Phosphat *contains phosphate*

⑨ mit Süßungsmittel *with sweetener*

❶ mit Koffein *with caffeine*

❷ mit Chinin *with quinine*

❸ kann laut Gesetz bis 0,5% Alkohol enthalten
According to the law, can contain up to 0.5% alcohol

Allergene

ALLERGENS

B Gluten *gluten*

J Senf *mustard*

L Lupine *lupin*

E Erdnüsse *peanuts*

K Sesam *sesame*

H Nüsse *nuts*

F Soja *soya*

M Gelatine

I Sellerie *celery*

G Laktose *lactose*

A Eier *eggs*

Hinweis für vegan lebende Menschen und Menschen mit Allergien:

Obwohl wir sehr sorgfältig die Speisen zubereiten, können wir letztendlich nicht ausschließen, dass geringe Spuren von Milch oder Allergenen trotz Nicht-Deklaration in den Speisen enthalten sind.

Sprecht uns gerne an, um zu erfahren, wie die Speisen zubereitet wurden, um selbst eine Einschätzung treffen zu können.

NOTE FOR VEGANS AND PEOPLE WITH ALLERGIES:

Even though we prepare our food and drinks very carefully, we cannot guarantee that there are absolutely no traces of milk or allergens in your order. Please speak to our staff if you want to gain knowledge of our processes and be able to make an informed decision.

Café-Öffnungszeiten

CAFÉ OPENING HOURS

Montag – Freitag

Monday – Friday

Café 10:00 – 24:00

Breakfast Frühstück 10:00 – 12:00

Lunch Mittagstisch 12:00 – 14:30

Dinner Abendküche 17:30 – 22:00

Samstag

Saturday

Café 10:00 – 24:00

Breakfast Frühstück 10:00 – 12:00

Kitchen Küche 12:00 – 22:00

Sonntag

Sunday

Café 10:00 – 22:00

Breakfast Frühstück 10:00 – 12:00

Kitchen Küche 12:00 – 21:00

Reservierungen für das Café sind während unserer Öffnungszeiten vor Ort an der Theke möglich – oder telefonisch unter 0251 30309.

Für Gruppenanfragen wendet euch bitte an unser Personal.

Reservations are possible during our opening hours at the counter or by phone on +49 251 30309. For group inquiries please contact our staff.

Die Cinema-Kinokasse öffnet immer 15 Minuten vor der ersten Vorstellung.

The Cinema box office always opens 15 minutes before the first performance.