

café nord



Öffnungszeiten

täglich

10.00 Uhr – 23.00 Uhr

Frühstück

täglich

10.00 Uhr – 15.00 Uhr

Küche

täglich

12.00 Uhr – 22.00 Uhr

Suppen

Pot au feu
von der Blutwurst

5,00 €

Kartoffel - Fenchelsuppe
mit Flusskrebsschwänzen

5,00 €

Salate

mit Pesto gratinierter Rohmilchziegenkäse
auf Rucola mit getrockneten Tomaten und Balsamicovinaigrette

12,00 €

geräucherter Bio - Tofu
auf jungen Blattsalaten mit Baby – Leafs
und Chilli – Sesamdressing

12,00 €

marinierte Hähnchenbruststreifen
auf jungen Blattsalaten mit Baby – Leafs
und Chilli – Sesamdressing

12,00 €

gebratenes Filet vom Kabeljau
auf bunten Blattsalaten
und Balsamicovinaigrette

14,00 €

Hauptgerichte

hausgemachte Gnocchi

gebraten, mit einer Tomatenvariation in Basilikumpesto
auf Rucola und Parmesan

11,00 €

Orecchiete di Bari

in einer leichten Bärlauch – Ricottasauce
mit grünem Frühlingsgemüse

12,00 €

handgemachte Mezzelune

mit Steinpilzfüllung in Kräuter – Tomatensud,
Rucola, Parmesan und Trüffelöl

13,00 €

Zweierlei vom Kaninchen

Filet und Keule, mit Estragonjus,
Bundmöhrrchen - Kaiserschotengemüsen und neuen Kartoffeln

14,00 €

Mediterranes Schweinekotelett

mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Kapern
dazu gratinierte Polentaschnitte und Frühlingsalat

13,00 €

geschmorte Ochsenbäckchen

dazu glasierte Navetten und Kartoffel - Bärlauchstampf

16,00 €

Filet vom Kabeljau mit Kräuterkruste

auf Dijonsenfauce und Linsen – Lauchragout

16,00 €

Crème Caramel

gestürzte Vanillecreme mit Karamel
und frischem Obst

5,00 €

Souffle au Chocolate

warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern
auf einem Vanillesaucenspiegel

5,00 €

- eine Kugel Eis - 1,50 €
Erdbeer, Vanille, Schoko, Stracciatella, Walnuss,

- Sahne* - 0,50 €

zu Bier & Wein & zwischendurch

marinierte schwarze Oliven und Hirtenkäsewürfel

5,50 €

Käseplatte

eine Auswahl von Rohmilchedelkäse mit Weintrauben,
Feigensenf, hausgemachtem Leinölkräuterquark und Walnüssen

11,00 €

Quiche -vegetarisch -

mit Spinat und Hirtenkäse

mit hausgemachtem Leinölkräuterquark^L
an einem kleinem Salatbouquet

8,50 €

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Leinölkräuterquark^L
an einem kleinen Salatbouquet

7,00 €

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Leinölkräuterquark^L
an einem kleinen Salatbouquet
und unserem hausgebeiztem Lachs

9,00 €

Frühstück

bis 15.00 Uhr

Rühr- oder Spiegelei natur

4,50 €

Rühr- oder Spiegelei mit Bacon

6,50 €

Rührei mit Tomaten und Mozzarella oder Hirtenkäse

6,50 €

Bauernfrühstück

8,00 €

Joghurt mit Müsli

mit frisch geschnittenen Früchten und Honig

3,50 €

Berliner Frühstück

Schinken, Salami, Geflügelkochwurst, Schnitt- und Weichkäse, Leinölquark^L, Erdbeerkonfitüre*& ein gekochtes Ei

8,00 €

Französisches Frühstück

verschiedene Schnitt- und Weichkäse^L, Croissant, Leinölquark^L, Nutella, Erdbeerkonfitüre*, Honig & ein gekochtes Ei

8,00 €

Mediterranes Frühstück

Serranoschinken - Grissini, Chorizo, Mortadella, Mozzarella, Parmesan, marinierter Hirtenkäse^L und Oliven, Orangenmarmelade** & ein gekochtes Ei

8,50 €

Schwedisches Frühstück

hausgebeizter Lachs, zweierlei Schnittkäse, Honig- Senf Dip*, Sahne-Meerrettich, Leinölquark^L Erdbeerkonfitüre*& ein gekochtes Ei

8,50 €

Englisches Frühstück

gebackene Bohnen, gebratener Bacon und Sausages, 2 Spiegeleier & Bitterorangenmarmelade**

8,00 €

Frühstück „café nord“ für 2 Personen

eine breite Auswahl unseres Frühstücksangebotes auf der Etage serviert

19,00 €

Kaffee, Kuchen & Co

Espresso**

einfach doppelt

2,00 € 3,00 €

Espresso Macchiato** L / Espresso con Panna**,

einfach doppelt

2,50 € 3,20 €

Caffè Crema**

klein gross

2,50 € 3,20 €

Milchkaffee**,

klein gross

2,80 € 3,50 €

Cappuccino**,

2,50 €

Latte Macchiato**,

3,00 €

heiße Schokolade^L / heiße weiße* Schokolade

3,00 €

Spiced Chai* ***

2,80 €

Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

siehe Angebot in der Kuchenvitrine

extra

Haselnuss*, Vanille*, Kokos*, Karamell*, Zimt*, Mandelaroma*
entkoffeiniert, Sojamilch, Schlagsahne

0,20 €

*Aromastoffe **Koffein *** Konservierungsstoffe

frisch gebrüht

frische Minze oder frischer Ingwer

frische Minze und frischer Ingwer

frischer Ingwer und Zitronengras

Glas

0,3 l

3,50 €

Wir servieren die feinen und losen ALTHAUS Tee im Sieb, denn hier bietet sich den Blättern, Blüten und Früchten der bestmögliche Raum, ihre Aromen im Kännchen zu entfalten.

Assam Meleng

Dieser Assam besticht Teeliebhaber durch sein volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma.

⌚ 3-5 Minuten

Darjeeling Tumsong First Flush (Bio)

Die Frühlingspflückung des Tumsong aus den weltweit berühmten Teegärten Darjeelings hat höchste Güte und einen vollblumigen, spritzigen, hoch aromatischen Geschmack.

⌚ 3-5 Minuten

Earl Grey Supreme

Eine Mischung aus vollmundigen Tees aus Assam, Ceylon und China, verfeinert mit spritziger Bergamotte

⌚ 3-5 Minuten

– Grüner Tee – Sencha Senpai

Eine hellgrüne Tassenfarbe und dunkle, gleichmäßige Blätter beschreiben diesen grünen Tee,

⌚ 2-3 Minuten

Grün Matinee

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten, machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

⌚ 2-3 Minuten

Mango Lu Dao (Bio)

Er verbindet die feine Kraft des grünen Tees mit der Feinheit des weißen Tees. Durch Mango-Öl aus kontrolliert biologischem Anbau erhält der Tee seine besondere Note.

⌚ 1-2 Minuten

Chamomile Meadow

Kamillenblüten von höchster Qualität führen zu einem milden, entspannenden und aromatischen Trinkgenuss.

⌚ 4-5 Minuten

French Rose

Wundervolle Rosenblüten ergeben einen feinen, zarten Geschmack und die smaragde Farbe des Tees.

⌚ 4-5 Minuten

Rooibusch Vanille (Bio)

weicher und aromatischer Tee vom südafrikanischen Rooibusch, veredelt mit der Bourbon Vanille.

⌚ 5-8 Minuten

Red Fruit Flash

Eine Komposition roter Früchte, die das Aroma einer hausgemachten Marmelade hervorruft,

⌚ 4-6 Minuten

Persischer Apfel

Fruchtig frische Äpfel sind wundervoll ergänzt durch den Duft der Zitrone.

⌚ 4-6 Minuten

Kräutertee - Wellness Cup -

Eisenkraut, Anis, Sonnenblumen, Brombeerblätter und Rosenblüten wirken vitalisierend.

⌚ 4-6 Minuten

Kännchen

0,4 l

3,50 €

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser

naturell oder sprudel

0,25 l	0,75 l
2,50 €	4,50 €

Coca Cola* **, Fanta*, Sprite, Coca Cola light*°,

- Schweppes - Ginger Ale, Tonic ***, Bitter Lemon***

0,2 l	0,4 l
2,50 €	3,50 €

Bionade

Holunder, Kräuter, Litschi, Ingwer – Orange

Vitamalz*

0,33 l
2,80 €

*Farbstoff **Koffein ***Chinin

Soft

Unsere Säfte beziehen wir direkt von der Buchholzer Kelterei. Sie sind garantiert ohne Zusatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln hergestellt!

Apfelsaft (naturtrüb),

Birnensaft (naturtrüb),

Orangensaft,

Ananassaft,

Quittenektar,

Bananenektar,

Kirschenektar,

Mangonektar,

schwarze Johannisbeere,

Rhabarbersaft,

Tomatensaft

Saftschorlen

0,2 l	0,4 l
2,50 €	3,50 €

Saft von frisch gepressten Orangen

0,2 l
3,50 €

Bier

- vom Fass -

Bitburger - Pilsener

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Benediktiner - Hefeweizen Hell

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Köstritzer - Kellerbier

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Wernesgrüner 1436- Vollbier

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Radler / Alster / Diesel

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

- aus der Flasche -

Erdinger - Dunkel, Kristall, alkoholfrei

0,5 l

3,70 €

Köstritzer - Schwarzbier

0,5 l

3,70 €

Berliner Weiße rot* oder grün*

0,33 l

2,80 €

Beck`s -Pilsener

0,33 l

2,80 €

Bitburger 0,0 % - alkoholfrei -

0,33 l

2,80 €

Sekt - Prosecco

Sekt „Graf Luxemburg“ trocken

0,1 l

3,50 €

Flasche 0,75 l

18,50 €

Prosecco „IlPortale“

0,1 l

2,50 €

Flasche 0,75 l

16,50 €

Champagner

Champagner „Moët & Chandon“ Brut

0,2 l Flasche

30,00 €

Weißwein offen

Deutschland

Riesling QbA

Niederkirchner Deidesheimer Herrgottsacker – Pfalz

gehaltvoll saftig mit toller Fruchtpräsenz auch am Gaumen

4,20 €

9,50 €

Grauer Burgunder QbA

Winzergut Westhofen – Rheinhessen

kräftiger Körper, klares Fruchtpotenzial, leicht würziger Duft,
gut eingebundene Säure, komplexes Bouquet

4,20 €

9,50 €

Gretchen QbA

Weingut Bruker – Württemberg

ein spitzen Cuvée aus Riesling, Rivaner, Chardonnay,
Grauer Burgunder und Sauvignon Blanc
Stachelbeeren im Bukett, fleischige Burgundernoten,
buttrige und mineralische Nuancen.

6,90 €

16,50 €

Italien

Chardonnay

La Trigi – Veneto

Zitrone und etwas Grapefruit in der Nase,
leicht und spritzig am Gaumen

3,80 €

8,00 €

Spanien

Fuente Milano

Bodegas Pedro Escuerdo - Pövinz Valladolid -Kastilien-

sehr fruchtig in der Nase, am Gaumen eine zarte Holundernote

4,20 €

9,50 €

Frankreich

Rosè -halbtrocken

Maison Lavelle Cinsault – Pays d’Oc

Offene, sehr fruchtbetonte Nase, harmonisch und mit
perfekter Süsse am Gaumen, erfrischend, sehr elegant

4,40 €

10,50 €

Flaschenweine - weiss

Grillo IGT / IGP

Itynera Mondo del Vöno – Sizilien

eine typische, natürlich gewachsene Rebsorte Siziliens

Aromen nach feinen Zitrusfrüchten, prickelnd am Gaumen

0,75 l

14,00 €

Chablis AOP

Ropiteau Frères – Chablis

Elegantes Bouquet von Apfel, Birne und Brombeere. Am Gaumen
reichhaltig und ausgewogen mit Apfel- und Honignoten.

0,75 l

29,00 €

Rotwein offen

Deutschland

Trollinger

Ratstallkellerei – Württemberg

Bouquet fruchtiger Erdbeeren mit einem Hauch Bittermandel
zarte Tannine paaren sich mit einem weichen Abgang.

0,2 l

0,5 l

4,20 €

9,50 €

Mephisto

Weingut Bruker – Württemberg

tolles Rotwein Cuvée aus Lemberger und Cabernet Sauvignon
schöner Schmelz und elegante Tannine in einem Meer von Vanille,
Johannisbeere und Waldbeeren, Nelken und Zimt.

6,90 €

16,50 €

Italien

Nero d'Avola

Villa Antica – Sizilien

reifes Brombeerbouquet, im Geschmack
spürbarer Zartbitterschokoladenton

3,80 €

8,00 €

Frankreich

Merlot

Maison Lavelle - Languedoc

würzige Nase, Frucht und schöner Körper am Gaumen,
Töne von Pflaumen, weich im Finale

4,00 €

9,00 €

Spanien

Rioja -Tempranillo-

Viñedos de Aldeanueva – Rioja

Tempranillo typische Holztöne in der Nase
werden vom Geschmack reifer Früchte
und Gewürzen begleitet

4,20 €

9,50 €

Flaschenweine – rot

Primitivo IGT / IGP

Itynera Mondo del Vino – Salento

Dunkle Früchte und etwas Würze in der Nase,
feiner Schmelz am Gaumen, volle Fruchtfülle, kräftiger Körper

0,75 l

14,00 €

Marchesi di Barolo Barbera d'Alba DOC

Ruvei – Piemont Italien

Eine Nase voll roter dunkler Früchte, an Marmelade erinnernd,
etwas würzige das Finale

0,75l

26,00 €

Absolut Wodka
Tequila
Gin
Havana Club 3J.
Meyer's Rum*
Pernod*
Sambuca Molinari
Baileys*
Southern Comfort
Amaretto

Osborne Veterano*
Remy Martin VSOP
Pâpidoux Calvados

Martini Bianco, Rosso*, d'Oro*, extra Dry

Whisky / Whiskey

John Jameson*
Ballentines*
Jack Daniels*
Jim Beam*
Johnnie Walker*

Kräuter

Fernet Branca*
Fernet Menta*
Averna*€
Jägermeister*
Ramazotti

2 cl	4 cl
2,50 €	4,00 €

*Farbstoff

Grappa & Obstbrand

Grappa di Chardonnay - Distilleria Sebastiani - Italien

weich und sanft, destilliert aus der Chardonnay – Traube

Edelobstbrände - Nusbaumer - Frankreich

Mirabelle, Poire Williams - Williamsbirne

Vieux Kirsch – Alter Kirsch

2 cl 4 cl

3,00 € 5,00 €

Rum

El Dorado 12 Jahre – Guyana

ausgezeichnetes Aroma, etwas Vanille, viel Toffee, feine Eichenote
ergeben eine würzige Süsse und einen sehr feinen Geschmack

Malteco 10 Jahre – Guatemala

in der Farbe von dunklem Bernstein, am Gaumen angenehm weich mit intensiven
Aromen von Karamell und Schokolade

Plantation original dark – Trinidad

ein weicher Rum mit sanften Aromen von Vanille und einem Anklang von Bananen

2 cl 4 cl

3,00 € 5,00 €

Whiskey / Whisky

Bowmore Surf Malt Whisky – Schottland

ein rauchiger, frischer Single Malt Whisky. malzig und nicht zu schwer, geschmacklich
nach Honig, Malz und Eiche, verfeinert mit Note von Limette.

Famous Grouse 12 Jahre Gold Reserve – Schottland

elegant ausgereift, mit feinen Eichen- und Pfirsicharomen
im Abgang lang und leicht trocken

Nikka from the Barrel – Japan

in der Nase Noten von Orangen und Aprikosen, am Gaumen mächtig, mit Aromen von
würziger Eiche, rauchige Nuancen von Pinienkernen und Kakao

2 cl 4 cl

3,50 € 6,00 €