

Frühstück im Ferdinand		€
I.	französisches Frühstück Quark, Marmelade, Honig, Butter, 1 Croissant, 2 Toast oder 1 Brötchen	5,90
II.	kleines Käsefrühstück Quark, Marmelade, Butter, verschiedene Käsesorten, 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	6,90
III.	kleines Wurstfrühstück Quark, Marmelade, Butter, Wurst ^{1.2.3} , gek. Schinken ^{1.2.3} 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	6,90
IV.	mittleres Frühstück Quark, Marmelade, Butter, Käse, Camembert, Wurst ^{1.2.3} , 1 Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	7,90
V.	großes Frühstück Quark, Marmelade, Butter, Käse, Camembert, Wurst ^{1.2.3} , Schinken ^{1.2.3} , 1 Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	8,90
VI.	vegetarisches Frühstück Quark, Marmelade, 2 Butter, Gouda, Butterkäse, Leerdarme, Emmentaler, Frischkäse, Camembert, 1 Ei, Tomate und Salat, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen, 1 Vollkornbrot	10,90
VII.	Genießer-Frühstück Quark, Marmelade, 2 Butter, Käse, Camembert, Wurst ^{1.2.3} , Schinken ^{1.2.3} , 1 Ei, Räucherlachs ² , 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen, 1 Vollkornbrot, 1 Glas Prosecco, 1 Glas fr. Orangensaft	15,90

Rührei mit Toast und Butter	6,00
Rührei mit Schinken ^{1.2.3} . Toast und Butter	6,50
Rührei mit Tomate, Käse, frischen Kräutern und Toast	7,50
Rührei mit Tomate, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Toast	8,00
Rührei mit Krabben, frischen Kräutern und Toast	8,00
Spiegelei mit Toast und Butter	6,50
Spiegelei mit Schinken ^{1.2.3} , Toast und Butter	7,00
Müsli mit frischem Obst und Milch	6,50
Müsli mit frischem Obst und Quark, Joghurt oder Sahne	7,00
Quark mit frischen Früchten	6,00
Joghurt mit frischen Früchten	6,00
Obstsalat mit Quark, Joghurt oder Sahne	7,50

Kalte und warme Speisen

Suppen und Eintöpfe

	€
Indische Linsensuppe-vegan-	6,90
Tomatencremesuppe mit Sahne ^{1.3}	6,90
Käse-Lauch-Suppe	7,20
-mit Räucherlachs	8,20
Chili con Carne	7,90

Salate

„Bunter gemischter Salat“	10,90
wahlweise mit Toppings:	
- Thunfisch	2,50
- Schafskäse	2,50
- Hähnchenbrustfilet	5,00
- Scampispiß	5,50
- Lachsfilet	6,50
wahlweise mit verschiedenen Dressings und Baguette	

Pfannen- und Nudelgerichte

Gemüse-Reis-Pfanne ^{1.2} -vegan	13,00
- mit Hähnchen	15,50
- mit Scampis	17,50
Kartoffelpfanne vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse	14,50
Kartoffelpfanne mit Gemüse und Hähnchen	16,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ und Vollkornbrot	7,90
Kartoffelecken mit Aioli ⁵ oder Ketchup	7,90
Bauernpfanne- Bratkartoffeln, Zucchini, Speck ^{2.3.10} , 2 Spiegeleier	12,90
Spaghetti Bolognese	12,90
Spaghetti Schafskäse und Oliven	12,90
Tagliatelle mit Lachs	15,90

Warme Panini

wahlweise mit - Käse oder Camembert	7,50
- rohem Schinken oder Mozzarella + Tomate	8,00
- Thunfisch oder Käse und Schinken	9,00

Toastspezialitäten

Camembert Toast	9,50
Hawaii Toast	9,50

Kleine Extras

Vorspeisenteller mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Aioli und Baguette	8,90
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Baguette	8,50
Aioli ^{5.9} mit Baguette	5,50
Baguette mit Kräuterbutter	4,50

Heiße Getränke

€

Kaffee „Schümli“ ⁶	2,70
Kaffee groß ⁶	4,20
Kaffee koffeinfrei	2,70
Caro Kaffee	2,70
Café Creme mit extra Sahne ⁶	3,20
Café au Lait ⁶ klein	3,20
Café au Lait ⁶ groß	4,50
Cappuccino ⁶	3,20
Cappuccino groß ⁶	4,50
Espresso ⁶	2,50
Espresso doppelt ⁶	4,50
Espresso Macchiato ⁶	3,00
Latte Macchiato ⁶	4,50
Kaffeearoma	0,50
Hafermilch	0,50
Heiße Schokolade	3,90
-mit Sahne	4,50
Schokmok ⁶	5,00
Heiße Milch	3,00
-mit Honig	3,50

Teespezialitäten (lose)

Ayurvedischer Tee (Bio)

Indian Chai, Kashmir-Khali-Kahwa	3,50
----------------------------------	------

Schwarzer Tee

Assam FOP, Darjeeling FOP, Earl Grey, Arabische Nacht, O'Connors Cream	3,50
--	------

gehobene Qualität

China Golden Yunnan, Nepal FTGFOP Rarität	3,80
---	------

Spitzenqualität

Assam SFTGFOP 1 Mokalbari, Ceylon Pekoe Uva Highlands	3,80
---	------

Grüner Tee

China Chun Mee, Shogun	3,50
------------------------	------

Rooibusch Tee

Rooitea (Bio), Sahne Caramel	3,50
------------------------------	------

Weißer Tee

China Pai Mu Tan	3,80
------------------	------

Pfefferminz-, Kamille-, Kräuter- und Früchtetee (Teebeutel)	3,00
---	------

Chai Latte	4,50
------------	------

Frischer Minztee	4,00
------------------	------

Ferdi Spezial (Ingwer, Minze, Zitrone)	4,50
--	------

Heiße Zitrone natur	3,50
---------------------	------

Heiße Zitrone natur mit Honig	4,00
-------------------------------	------

Biere

€

<i>Moritz-Fiege Pils</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80</i>
<i>Moritz-Fiege Pils</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,90</i>
<i>Krombacher Pils</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80</i>
<i>Krombacher Pils</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,90</i>
<i>Alster, Radler</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80</i>
<i>Bernstein</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80</i>
<i>Guinness</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,00</i>
<i>Berliner Weiße</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,00</i>
<i>Erdinger Weizenbier- hell, dunkel, alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,90</i>
<i>Starnberger hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,90</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Moritz-Fiege alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80</i>
<i>Radler, Alster alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,90</i>
<i>Cola ^{1.6}, Cola light^{1.5.6}, Cola zero^{1.5.6}</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00</i>
<i>Fanta¹, Sprite</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00</i>
<i>Bitter Lemon^{3.7}, Tonic Water⁷, Ginger Ale¹</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00</i>
<i>Eistee</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50</i>

Mineralwässer

<i>Selters Classic Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>
<i>Acqua Panna Stilles Wasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,20</i>
<i>Acqua Panna Stilles Wasser</i>	<i>0,75l</i>	<i>7,90</i>
<i>San Pellegrino ital. Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,20</i>
<i>San Pellegrino ital. Mineralwasser</i>	<i>0,75l</i>	<i>7,90</i>

Fruchtsäfte

<i>Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Ananas-, Maracuja-, Tomatensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00</i>
<i>Bananen-, Grapefruit, Johannisbeer-, Rhabarber-, Kirsch-Bananensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00</i>
<i>diverse Fruchtschorlen</i>	<i>0,45l</i>	<i>5,90</i>
<i>frisch gepresster Orangensaft</i>	<i>0,10l</i>	<i>3,50</i>
<i>frisch gepresster Orangensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>5,90</i>

Specials

<i>Red Bull ^{6.8}</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,20</i>
<i>Bionade -verschiedene Sorten-</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50</i>
<i>Club Mate ^{1.6}</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50</i>

Aperitifs

€

<i>Sherry Dry</i> ¹¹	5 cl	4,50
<i>Martini Bianco</i> ¹¹	5 cl	4,50
<i>Martini Rosé</i> ¹¹	5 cl	4,50
<i>Ricard</i> ¹	2 cl	3,80
<i>Pernod</i>	2 cl	3,80
<i>Vermouth Lacuesta Reserva</i>	0,1l	6,00

Cognac-Brandy

<i>Osborne 103</i> ¹	2 cl	4,00
<i>Remy Martin V.S.O-P.</i>	2 cl	4,20
<i>Hennessy Cognac V.S.O.P.</i>	2 cl	4,20

Whisky-Whiskey

<i>Johnny Walker Scotch-red label</i> ¹	4 cl	5,50
<i>Johnny Walker Scotch-black label</i> ¹	4 cl	7,50
<i>Chivas Regal Scotch Whisky</i> ¹	4 cl	7,00
<i>Glennfiddich Pure Malt Scotch Whisky</i> ¹	4 cl	7,50
<i>Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky</i> ¹	4 cl	7,50
<i>Talisker</i> ¹	4 cl	8,00
<i>Jim Beam Bourbon</i>	4 cl	5,50
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey</i>	4 cl	7,00
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	4 cl	7,00

Spirituosen

<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,80
<i>Havana Club Rum</i>	2 cl	3,80
<i>Bacardi</i>	2 cl	3,80
<i>Bombay Dry Gin</i>	2 cl	3,80
<i>Wodka</i>	2 cl	3,80
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,80
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,80
<i>Averna</i>	2 cl	3,80
<i>Calvados</i>	2 cl	3,80
<i>Ouzo</i>	2 cl	3,80
<i>Tequila</i>	2 cl	3,80
<i>Tequila olmeca</i>	2 cl	3,80
<i>Grappa</i>	2 cl	3,80
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	3,80
<i>Obstler</i>	2 cl	3,80

€

Liköre

Batida de Coco	2 cl	3,80
Amaretto	2 cl	3,80
Bailey's Irish Cream ¹	2 cl	3,80
Sambucca	2 cl	3,80
Licor 43 ¹	2 cl	3,80

Long Drinks

Campari Orange	4 cl	7,50
Bacardi Cola ^{1.6}	4 cl	7,50
Gin Tonic	4 cl	7,50
Wodka Lemon	4 cl	7,50
Wodka mit Red Bull ^{6.8}	4 cl	8,00
Scotch Cola ^{1.6} Johnny Walker red label	4 cl	7,50
Bourbon Cola ^{1.6} Jim Beam	4 cl	7,50
Batida Orange	4 cl	7,50
Southern Comfort Ginger ⁷	4 cl	7,50
Batida Kirsch	4 cl	7,50
Licor 43 ¹ mit Milch	4 cl	7,50
Aperol Spritz ^{1.7}	4 cl	8,00
Hugo	4 cl	8,00

Perlendes

Prosecco	0,1 l	4,00
Flasche Prosecco	0,75 l	28,00
Sekt Louis de Vernier -Brut Nature-	0,1 l	6,00
Flasche Sekt Louis de Vernier -Brut Nature-	0,75 l	40,00
Sekt Selectá cava Rosé	0,1 l	6,00
Flasche Sekt Selectá cava Rosé	0,75 l	40,00

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = koffeinhaltig,
7 = chininhaltig, 8 = mit Taurin, 9 = mit Milcheiweiß, 10 = Zuckerart, 11 = geschwefelt

Das Verzeichnis, der in unseren Speisen enthaltenen Allergene, kann an der Theke eingesehen werden.

Wein – blanc -

€

Spanien

Canforrales, La Mancha, Airen 0,20 l 7,50
Noten von Birnen und grüner Banane
geradlinig und frisch mit milder Säure 0,75 l 26,00

Nieva, Rueda, Verdejo 0,20 l 8,50
Noten von Pfirsich und Aprikose, leicht grasig,
ausgewogen und geschmackvoll mit markanter Frische 0,75 l 29,00

Italien

Trere, Emilia-Romagna, Famoso & Chardonnay 0,20 l 8,90
Noten von wilden Blüten und tropischen Früchten
lebendige Frucht, kompakt mit würzig mineralischem Nachklang 0,75 l 30,00

Deutschland

Becker, Pfalz, Riesling 0,20 l 8,00
Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose
elegant, aromatisch und mineralisch 1,00 l 37,00

Manz, Rheinhessen, Grauburgunder 0,20 l 8,50
Noten von reifer Birne und Mirabelle
lebendige Frucht mit feinem Nachhall, feinmineralisch 1,00 l 39,00

Frankreich

Domaine de Colombier, Loire, Sauvignon Blanc 0,20 l 8,00
Noten von Aprikose und junger Birne
frisch und mineralisch mit ausgewogenem Säurespiel, prägnant 0,75 l 28,00

Vinho Verde 0,20 l 6,50

Weißweinschorle 0,20 l 6,00

Wein – rouge -

€

Frankreich

Chateau Penin Excess, Bordeaux, Merlot 0,20 l 7,50
Noten von Waldbeere und Pflaume 0,75 l 26,00
harmonisch, weich und rund

Bourdic, Pays d 'Oc, Carbernet-Sauvignon 0,20 l 8,00
Noten von schwarzer Johannisbeere 0,75 l 28,00
kraftvoll und weich mit feiner Würze

Italien

Trere, Emilia-Romagna, Syrah & Sangiovese 0,20 l 8,90
Noten von Veilchen, Kirsche und Brombeere 0,75 l 30,00
Frucht, Würze und Samtigkeit in perfekter Harmonie

Giustini, Salento, Negroamaro 0,20 l 8,50
Noten von schwarzen Kirschen und Granatapfel 0,75 l 29,00
weicher Auftakt, vielschichtig und langanhaltend

Le Contesse, Veneto, Merlot 0,20 l 7,50
Noten von Brombeere und Sauerkirsche 0,75 l 26,00
Harmonische Komposition aus Frucht, filigraner Würze und Leichtigkeit

Spanien

Martinez Lacuesta, Rioja, Tempranillo 0,20 l 8,50
Noten von Brombeere und Heidelbeere, leicht kräuterig, 0,75 l 29,00
warmer Nachklang mit feiner Holznote

Rosé

Valleoscuro, Benavente, Prieto Picudo & Tempranillo 0,20 l 8,00
Noten von Himbeer, Pfirsich und Erdbeer 0,75 l 28,00
überschwänglich blumig, angenehm fruchtig

Im Café Ferdinand

*Ungezwungen feiern
mit Familie und Freunden.*

*Sprechen Sie uns an!
Wir richten Ihnen Ihre
persönliche Party nach Ihren
individuellen Wünschen aus.*

*Ob Hochzeit, Geburtstage,
Firmen-Jubiläum
oder privates Frühstück.
Das Ambiente des Café Ferdinand
gibt Ihrer Veranstaltung
den besonderen Rahmen.*

*Ab 60 Personen das gesamte Lokal,
auf Wunsch mit Tanz*

Ihr Ferdinand-Team

www.cafe-ferdinand.de