

IM CAFÉ FERDINAND

**Ungezwungen feiern
mit Familie und Freunden**

Sprechen Sie uns an!

**Wir richten ihnen ihre
ganz persönliche Party
nach ihren individuellen Wünschen aus.**

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

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

Ihr Ferdinand-Team

**Auf unserer Homepage
finden Sie immer
aktuelle Neuigkeiten
über Events und Aktionen**

www.cafe-ferdinand.de

Frühstück im Ferdinand

€

I. französisches Frühstück	4,90
Quark, Marmelade, Honig, Butter; 1 Croissant, 2 Toast oder 1 Brötchen	
II. kleines Käsefrühstück	5,90
Quark, Marmelade, Butter; verschiedene Käsesorten, 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	
III. kleines Wurstfrühstück	5,90
Quark, Marmelade, Butter; Wurst ^{1,2,3} , gek. Schinken ^{1,2,3} , 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	
IV. mittleres Frühstück	6,90
Quark, Marmelade, Butter; Käse, Camembert, Wurst ^{1,2,3} , 1 Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	
V. großes Frühstück	7,90
Quark, Marmelade, Butter; Käse, Camembert, Wurst ^{1,2,3} , Schinken ^{1,2,3} , 1 Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	
VI. vegetarisches Frühstück	9,90
Quark, Marmelade, 2 Butter, Gouda, Butterkäse, Leerdamer, Emmentaler, Frischkäse, Camembert, 1 Ei, Tomate und Salat, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen, 1 Vollkornbrot,	
VII. Genießer-Frühstück	14,90
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 frischer Orangensaft	

Wunschfrühstück zum Selberbasteln siehe Extrakarte

Rührei mit Toast und Butter	5,50
Rührei mit Schinken ^{1,2,3} , Toast und Butter	5,90
Rührei mit Tomate, Käse, frischen Kräutern und Toast	6,90
Rührei mit Tomate, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Toast	7,50
Rührei mit Krabben und frischen Kräutern und Toast	7,50
Spiegelei mit Toast und Butter	5,90
Spiegelei mit Schinken ^{1,2,3} , Toast und Butter	6,50
2 halbe Käsebrötchen	3,00
2 halbe Wurstbrötchen ^{1,2,3}	3,00
2 halbe Schinkenbrötchen ^{1,2,3}	3,20
Müsli mit frischem Obst und Milch	6,00
Müsli mit frischem Obst und Quark, Joghurt oder Sahne	6,50
Cornflakes mit Milch	3,50
Honigmacks mit Milch	3,50
Quark mit frischen Früchten	5,50
Joghurt mit frischen Früchten	5,50
Obstsalat mit Quark, Joghurt oder Sahne	6,50
Glas O-Saft, frisch gepresst	0,11 3,00
Glas O-Saft, frisch gepresst	0,21 4,90
Glas Sekt „Louis de Vernier brut nature	0,11 5,00

Kalte und warme Speisen

Suppen und Eintöpfe

	€
rote Linsensuppe – vegan	5,90
Tomatencremesuppe mit Sahne ^{1,3}	5,90
Zwiebelsuppe ³ mit Käse überbacken	5,90
Käse-Lauch-Suppe	6,20
- mit Räucherlachs	6,90
Gulaschsuppe	6,90
Chili con Carne	6,90

alle Suppen mit Baguette

Salate

»Kleiner gemischter Salat«	6,00
»Vollwertsalat« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Möhren, Sprossen und Sesam	9,50
»Thunfisch« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln	11,50
»Käse-Schinken ^{1,2,3} « mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln	11,50
»Schafskäse« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Pepperoni, Oliven und Zwiebeln	11,50
»Hähnchenbrustfilet« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Ananas	13,50
»Ferdinand-Spezial« Salat mit frischem Lachs und Scampispiß	16,00

wahlweise mit Essig und Öl, Vinaigrette, Joghurt-Sahnesauce, Zitronenvinaigrette^{1,2,3} oder einer Knoblauchsauce, dazu servieren wir Baguette

Nudelgerichte

Spaghetti mit Thunfisch und Oliven in Tomatensauce	10,90
Spaghetti Bolognese	10,90
Spaghetti mit Schafskäse und Oliven	10,50
Tagliatelle mit Lachs	12,90

Wein – rouge –

€

Frankreich

Chateau Penin Excess, Bordeaux, Merlot	0,2l	6,50
- Noten von Waldbeere und Pflaume –	0,75l	22,00
- Harmonisch, weich und rund –		

Bourdic, Pays d'Oc, Carbernet-Sauvignon	0,2l	7,00
- Noten von Schwarzer Johannisbeere –	0,75l	24,00
- Kraftvoll und weich mit feiner Würze –		

Italien

Trere, Emilia-Romagna, Syrah & Sangiovese	0,2l	7,90
- Noten von Veilchen, Kirsche und Brombeere –	0,75l	27,50
- Frucht, Würze und Samtigkeit in perfekter Harmonie –		

Giustini, Salento, Negroamaro	0,2l	7,50
- Noten von schwarzen Kirschen und Granatapfel –	0,75l	25,50
- weicher Auftakt, vielschichtig und langanhaltend –		

Le Contesse, Veneto, Merlot		
- Noten von Brombeere und Sauerkirsche –	0,2l	6,50
- Harmonische Komposition aus Frucht, filigraner –	0,75l	22,00
- Würze und Leichtigkeit –		

Spanien

Martinez Lacuesta, Rioja, Tempranillo		
- Noten von Brombeere und Heidelbeere, leicht kräuterig –	0,2l	7,50
- Warmer Nachklang mit feiner Holznote –	0,75l	25,50

Rosé

Valleoscuro, Benavente, Prieto Picudo & Tempranillo	0,2l	7,00
- Noten von Himbeer, Pfirsich und Erdbeer –	0,75l	24,00
- überschwänglich bilumig angenehm fruchtig –		

(Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

Wein – blanc – €

Spanien

Canforrales, La Mancha, Airen	0,2l	6,50
-Noten von Birnen und grüner Banane – -geradlinig und frisch mit milder Säure-	0,75l	22,00
Nieva, Rueda, Verdejo	0,2l	7,50
-Noten von Pfirsich und Aprikose, leicht grasig – -ausgewogen und geschmackvoll mit markanter Frische-	0,75l	25,50

Italien

Trere, Emilia - Romagna, Famoso & Chardonnay	0,2l	7,90
-Noten von wilden Blüten und tropischen Früchten – -lebendige Frucht, kompakt mit würzig mineralischem Nachklang-	0,75l	27,50

Deutschland

Becker, Pfalz, Riesling	0,2l	7,00
-Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose – -Elegant, aromatisch und mineralisch –	1,0l	32,50
Manz, Rheinhessen, Grauburgunder	0,2l	7,50
-Noten von reifer Birne und Mirabelle – -lebendige Frucht mit feinem Nachhall, feinmineralisch –	1,0l	35,00

Frankreich

Domaine de Colombier, Loire, Sauvignon Blanc	0,2l	7,00
-Noten von Aprikose und junger Birne – -Frisch und mineralisch mit ausgewogenem Säurespiel, prägnant-	0,75l	24,00

Weißweinschorle

	0,2l	5,50
--	------	------

(Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

Pfannengerichte €

Gemüse-Reis-Pfanne ^{1,2} – vegan	11,50
Gemüse-Reis-Pfanne ^{1,2} – mit Hähnchen	12,90
Gemüse-Reis-Pfanne ^{1,2} – mit Scampis	12,90

Kartoffel-Pfanne vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse	11,90
Kartoffel-Pfanne mit Gemüse und Hähnchen	13,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ und Vollkornbrot	6,90
Kartoffelecken mit Aioli ⁵ , Sauerrahm ⁹ oder Zaziki	6,90
Bauernpfanne – Bratkartoffeln, Zucchini, Speck ^{2,3,10} und Spiegelei	9,90
Mediterrane Hackfleischpfanne mit Reis	12,90

Toastspezialitäten

»Camembert« Toast	8,50
mit Pfirsich, Preiselbeeren und Camembert überbacken	
»Hawaii« Toast	8,50
mit Ananas, Schinken ^{1,2,3} und Käse überbacken	

Warme Panini

1. mit Käse, Tomaten und Ruocla	6,50
2. mit Camembert, Tomaten und Rucola	6,50
3. mit rohem Schinken ^{1,2,3} , Gorgonzola, Pesto und Rucola	7,50
4. mit Salami ^{1,2,3} , Gurken und Rucola	6,50
5. mit rohem Schinken, Gurken und Rucola	7,00
6. mit Schinken ^{1,2,3} , Tomaten, Salat und Käse überbacken	7,00
7. mit Thunfisch, Sauce, Tomaten und Rucola	7,50
8. mit Lachs ² , Ei, Meerrettich ⁹ und Rucola	8,00
9. mit Mozzarella, Tomate und Basilikum	6,50

Kleine Extras

Vorspeisenteller mit Schafskäse, Pepperoni, Oliven, Ajoli und Baguette	7,90
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Baguette	6,90
Schafskäse, mit Oliven und Baguette	4,50
Zaziki mit Baguette	4,00
Aioli ^{5,9} mit Baguette	4,00
Oliven	3,00
Baguette	2,00
Baguette mit Kräuterbutter	2,50

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

Heiße Getränke

	€
Kaffee »Schümli« ⁶	2,30
Kaffee (groß) ⁶	3,80
Kaffee (koffeinfrei)	2,30
Caro-Kaffee	2,30
Café au Lait ⁶	2,80
Café au Lait (groß) ⁶	4,00
Café Creme (mit extra viel Sahne) ⁶	2,80
Cappuccino ⁶	2,80
Cappuccino (groß) ⁶	4,00
Espresso ⁶	2,20
Espresso-Doppelt ⁶	3,80
Espresso Macchiato (mit Milchschaum) ⁶	2,50
Latte Macchiato (Espresso-heiße Milch + Schaum) ⁶	3,80
Espresso »Hennessy« mit 1cl Hennessy V.S.O.P. ⁶	4,20
Espresso »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung ⁶	4,20
Kaffee »Spezial« mit Amaretto und Sahne ⁶	4,50
Kaffee Orange mit Cointreau und Sahne ⁶	4,50
Kaffee Pharisäer mit Rum und Sahne ¹	4,50
Kaffee Melange Spezial mit Cognac, Honig und Sahne ⁶	4,50
Irish Coffee mit Jameson und Sahne ⁶	4,50
Kaffee »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung ^{1,6}	4,50

mit Hafermilch serviert. 0,50

Kaffepezialitäten mit Aroma^{1,2}

Amaretto, Cocos, Haselnuss, Karamel, Macadamia, Mandel, Vanille, Zimt 0,50

Kakaospezialitäten

Heiße Schokolade	2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00
Heiße Schokolade (groß)	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne (groß)	4,00
Schokmok ⁶ (heiße Schokolade, Mocca und Sahne)	4,20
Russische Schokolade mit Rum und Sahne	4,50
Schokolade mit Bailey's ¹ oder Amaretto und Sahne	4,50
Schokolade »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung ¹	4,50
Heiße Milch	2,30
Heiße Milch mit Honig	2,80
Glühwein	3,50

Kuchen und Torten nach Tagesangebot

CAFÉ FERDINAND

Weinkarte

**Unser Sortiment orientiert sich ausschließlich
an den Bedürfnissen unserer Gäste**

**Wir bieten ihnen eine Auswahl an Weinen
aus der ganzen Welt**

**...Zum guten Essen,
für besondere Anlässe
und anspruchsvolle Gaumen.**

Long Drinks		€
Campari-Orange	4cl	7,00
Pernod-Cola ^{1,6}	4cl	7,00
Bacardi-Cola ^{1,6}	4cl	7,00
Gin-Tonic	4cl	7,00
Wodka-Lemon	4cl	7,00
Wodka mit Red Bull ^{6,8}	4cl	7,50
Scotch-Cola ^{1,6} – Johnny Walker red	4cl	7,00
Bourbon-Cola ^{1,6} – Jim Beam	4cl	7,00
Batida-Orange	4cl	7,00
Southern Comfort-Ginger ⁷	4cl	7,00
Batida-Kirsch	4cl	7,00
Sekt mit Red Bull ^{6,8}	4cl	7,50
Licor 43 ¹ mit Milch	4cl	7,00
Aperol ^{1,7} Spritz	4cl	7,50
Hugo	4cl	7,50

Perlendes im Glas

Prosecco	0,1l	3,50
Sekt Louis de Vernier – Brut Nature	0,1l	5,00
Sekt Selectá cava Rosé	0,1l	5,00
Kir Creme de Cassis und Weißwein	0,1l	5,00
Kir Royal Creme de Cassis und Sekt – Brut –	0,1l	5,50

Sekt

Louis de Venier - Brut Nature	0,75l	35,00
Prosecco	0,75l	25,00

Sekt rosé

Selectá Cava Rosé	0,75l	35,00
-------------------	-------	-------

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 = mit einer Zuckerart/Süßungsmittel
 11 = geschwefelt

Teespezialitäten (lose) €

Ayurvedischer Tee (Bio)		
Indian Chai		3,00
Kashmir Khali-Kahwa		3,00

Schwarzer Tee

Mediumqualität		
Assam FOP, Darjeeling FOP Second Flash, Earl Gray, Arabische Nacht, Blutorange, O'Connors Cream, Tropenfeuer, Wildkirsch		3,00
		3,00
		3,00

gehobene Qualität

China Golden Yunnan		3,20
Nepal FTGFOP Rarität		3,20

Spitzenqualität

Assam SFTGFOP 1 Mokalbari „Top of Top“		3,20
Ceylon Pekoe Uva Highlands highgrown		3,20

Grüner Tee

China Chun Mee		3,00
Shogun		3,00

Rooibusch Tee

Rooitea (Bio)		3,00
Sahne Caramel		3,00

Weißer Tee

Klassik Edition, China Pai Mu Tan		3,20
-----------------------------------	--	------

loser Tee wird mit braunem Kandiszucker serviert

Portion Honig		0,50
---------------	--	------

Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee (Teebeutel)		2,50
---	--	------

Chai Latte		4,00
------------	--	------

Frischer Minztee		3,50
------------------	--	------

Ferdi Spezial (Ingwer, Minze, Zitrone)		4,00
--	--	------

Heiße Zitrone natur		3,00
---------------------	--	------

Heiße Zitrone natur mit Honig		3,50
-------------------------------	--	------

Eisgetränke

Sanfter Engel (2cl Bacardi)		5,00
-----------------------------	--	------

Eiskaffee		5,00
-----------	--	------

Eisschokolade		5,00
---------------	--	------

Eissorten nach Tagesangebot

Biere		€
Moritz-Fiege Pils	0,30l	3,50
Moritz-Fiege Pils	0,50l	5,50
Krombacher Pils	0,30l	3,50
Krombacher Pils	0,50l	5,50
Krefelder / Alster/ Radler	0,30l	3,50
Bernstein	0,30l	3,50
Guinness	0,33l	3,80
Malzbier	0,33l	3,50
Berliner Weiße	0,33l	3,50
Grolsch	0,45l	4,50
Erdinger Weizenbier - hell / dunkel / alkoholfrei	0,50l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Moritz-Fiege alkoholfrei	0,33l	3,50
Radler / Alster alkoholfrei	0,50l	5,50
Cola ^{1,6} / Cola Light ^{1,5,6} / Cola Zero ^{1,5,6} / Fanta ¹ / Sprite	0,20l	2,80
Bitter Lemon ^{3,7} , Tonic ⁷ , Ginger Ale ¹	0,20l	3,00
Eistee	0,20l	3,20

Mineralwässer

Selters Classic – Mineralwasser	0,25l	2,60
Acqua Panna – Stilles Wasser	0,25l	2,80
Acqua Panna – Stilles Wasser	0,75l	6,90
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,25l	2,80
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,75l	6,90

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,20l	2,80
Orangensaft	0,20l	2,80
Tomatensaft	0,20l	2,80
Kirschsafft	0,20l	2,80
Ananassaft ³	0,20l	2,80
Maracujasaft	0,20l	2,80
Bananensaft	0,20l	2,80
Grapefruitsaft ³	0,20l	2,80
Johannisbeersaft	0,20l	2,80
Rhabarbersaft	0,20l	2,80
Kirsch-Banane	0,20l	2,80

diverse Fruchtsaftschorlen	0,45l	4,90
----------------------------	-------	------

frisch gepresster Orangensaft	0,10l	3,00
frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,90

Specials

Bionade– verschiedene Sorten-	0,33l	4,00
Club Mate ^{1,6}	0,33l	4,00
Red Bull ^{6,8}	0,25l	4,50

Aperitifs		€
Sherry Dry ¹¹	5 cl.	3,80
Portwein ¹¹	5 cl.	3,80
Martini Bianco ¹¹	5 cl.	3,80
Martini Rosso ¹¹	5 cl.	3,80
Martini Rosé ¹¹	5 cl.	3,80
Vermouth Lacuesta Reserva	0,1l	5,50
Campari ¹	2 cl.	3,80
Fernod	2 cl.	3,80
Ricard ¹	2 cl.	3,80
Aperol ^{1,7}	2 cl.	3,80

Cognac – Brandy

Osborne 103 ¹	2 cl.	3,50
Metaxa Brandy ^{1****}	2 cl.	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl.	3,80
Hennessy Cognac V.S.O.P.	2 cl.	3,80

Spirituosen

Jägermeister	2 cl.	3,20
Jenever	2 cl.	3,20
Rum Havana Club	2 cl.	3,20
Bacardi	2 cl.	3,20
Bombay Dry Gin	2 cl.	3,20
Wodka Moskowskaja	2 cl.	3,20
Fernet Branca	2 cl.	3,20
Ramazotti	2 cl.	3,20
Averna	2 cl.	3,20
Calvados	2 cl.	3,20
Ouzo	2 cl.	3,20
Tequila	2 cl.	3,20
Tequila olmeca	2 cl.	3,20
Grappa	2 cl.	3,20
Linie Aquavit	2 cl.	3,20
Obstler	2 cl.	3,20

Whisky – Whiskey

Johnny Walker Scotch ¹ – red label –	4 cl.	5,00
Johnny Walker Scotch ¹ – black label –	4 cl.	7,00
Chivas Regal Scotch Whisky ¹	4 cl.	6,50
Glenfiddich Pure Malt Scotch Whisky ¹	4 cl.	7,00
Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky ¹	4 cl.	7,00
Talisker ¹	4 cl.	7,50
Jim Beam Bourbon	4 cl.	5,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl.	6,50
Jameson Irish Whiskey	4 cl.	6,50

Liköre

Bols Eierlikör	2 cl.	3,20
Batida de Coco	2 cl.	3,20
Amaretto	2 cl.	3,20
Bailey's Irish Cream ¹	2 cl.	3,20
Crème de Cassis	2 cl.	3,20
Cointreau	2 cl.	3,20
Sambucca	2 cl.	3,20
Southern Comfort ¹	2 cl.	3,20
Grand Marnier ¹	2 cl.	3,20
Licor 43 ¹	2 cl.	3,20