## 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-Buffet. 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	€
<ul><li>I. französisches Frühstück</li><li>Quark, Marmelade, Honig, Butter,</li><li>1 Croissant, 2 Toast oder 1 Brötchen</li></ul>	4,50
II. kleines Käsefrühstück Quark, Marmelade, Butter, verschiedene Käsesorten, 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	5,50
III. kleines Wurstfrühstück Quark, Marmelade, Butter, Wurst <sup>1,2,3</sup> , gek. Schinken <sup>1,2,3</sup> , 1 Ei, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	5,50
<ul> <li>IV. mittleres Frühstück</li> <li>Quark, Marmelade, Butter, Käse,</li> <li>Camembert, Wurst<sup>1,2,3</sup>, 1 Ei,</li> <li>1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen</li> </ul>	6,50
V. großes Frühstück  Quark, Marmelade, Butter, Käse, Camembert, Wurst <sup>1,2,3</sup> , Schinken <sup>1,2,3</sup> , 1 Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen	7,50
VI. vegetarisches Frühstück Quark, Marmelade, 2 Butter, Gouda, Butterkäse, Leerdamer, Emmentaler, Frischkäse, Camembert, 1 Ei, Tomate und Salat, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen, 1 Vollkornbrot,	9,50
VII. Genießer-Frühstück  Quark, Marmelade, 2 Butter, Käse, Camembert, Wurst <sup>1,2,3</sup> , Schinken <sup>1,2,3</sup> , 1 Ei, Lachs <sup>2</sup> & Kaviar, 1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen, 1 Vollkornbrot, 1 Glas Prosecco, 1 Glas frischer Orangensaft	14,50
3 1	5,00 5,50 6,50 6,90 6,90 5,90 2,90 2,90 3,00 5,20 5,90 3,50 4,90 4,90 4,90 0,11 3,00 0,21 4,90 4,50

Kalte und warme Speisen		Wein – rouge –		€
Suppen und Eintöpfe	€	Frankreich		
rote Linsensuppe – vegan Tomatencremesuppe mit Sahne <sup>1,3</sup> Zwiebelsuppe <sup>3</sup> mit Käse überbacken	5,50 5,50 5,50	Chateau Penin Excess, Bordeaux, Merlot  - Noten von Waldbeere und Pflaume -  - Harmonisch, weich und rund -	0,21 0,751	6,00 20,00
Käse-Lauch-Suppe - mit Räucherlachs Gulaschsuppe Chili con Carne	6,00 6,90 6,90 6,90	Bourdic, Pays d'Oc, Carbernet-Sauvignon  - Noten von Schwarzer Johannisbeere –  - Kraftvoll und weich mit feiner Würze –	0,21 0,751	6,50 22,00
alle Suppen mit Baguette	0,00	Italien		
Salate		Trere, Emilia-Romagna, Syrah & Sangiovese	0,21	7,50
»Kleiner gemischter Salat«	5,50	– Noten von Veilchen, Kirsche und Brombeere – – Frucht, Würze und Samtigkeit in perfekter Harmonie–	0,751	25,00
»Vollwertsalat« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Möhren, Sprossen und Sesam	8,90	Giustini, Salento, Negroamaro -Noten von schwarzen Kirschen und Granatapfelweicher Auftakt, vielschichtig und langanhaltend-	0,21 0,751	7,00 23,50
»Thunfisch« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln	10,00	Le Contesse, Veneto, Merlot  - Noten von Brombeere und Sauerkirsche -	0,21	6,00
»Käse-Schinken <sup>1,2,3</sup> « mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln	10,00	-Harmonische Komposition aus Frucht, filigraner- -Würze und Leichtigkeit-	0,751	20,00
»Schafskäse« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Pepperoni, Oliven und Zwiebeln	10,00	Spanien		
»Hähnchenbrustfilet« mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Ananas	12,00	Martinez Lacuesta, Rioja, Tempranillo - Noten von Brombeere und Heidelbeere, leicht kräuterig- -Warmer Nachklang mit feiner Holznote –	0,21 0,751	7,00 23,50
»Ferdinand-Spezial« Salat mit frischem Lachs und Scampispieß	13,90			
wahlweise mit Essig und Öl, Vinaigrette, Joghurt-Sahnesauce, Zitronenvinaigr oder einer Knoblauchsauce, dazu servieren wir Baguette	rette <sup>1,2,3</sup>	Rosé		
Aufläufe		Valleoscuro, Benavente, Prieto Picudo & Tempranillo -Noten von Himbeer, Pfirsch und Erdbeer – - überschwänglich bilumig angenehm fruchtig –	0,21 0,751	6,50 22,00
Kartoffelauflauf mit Schinken, Lauch und Käse überbacken Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln, Schinken, und Käse überbacken Spinatauflauf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Schafskäse überbacken	9,00 9,50 9,90			
Nudelgerichte		(Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)		
Spaghetti mit Thunfisch und Oliven in Tomatensauce Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Schafskäse und Oliven	9,50 9,50 9,00			

Wein – blanc –		€	Pfannengerichte	€
Spanien			Gemüse-Reis-Pfanne <sup>1,2</sup> – vegan Gemüse-Reis-Pfanne <sup>1,2</sup> – mit Hähnchen Gemüse-Reis-Pfanne <sup>1,2</sup> – mit Scampis	10,50 11,90 11,90
Canforrales, La Mancha, Airen	0,21	6,00		
– Noten von Birnen und grüner Banane – -geradlinig und frisch mit milder Säure–	0,751	20,00	Kartoffel-Pfanne vegetarisch mit Gemüse und Schafskäse Kartoffel-Pfanne mit Gemüse und Hähnchen Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>3</sup> und Vollkornbrot	10,50 11,90 6,50
Nieva, Rueda, Verdejo	0,21	7,00	Kartoffelecken mit Aioli <sup>5</sup> , Sauerrahm <sup>9</sup> oder Zaziki	6,00
<ul> <li>Noten von Pfirsich und Aprikose, leicht grasig-</li> <li>-ausgewogen und geschmackvoll mit markanter Frische-</li> </ul>	0,751	23,50	Bauernpfanne – Bratkartoffeln, Zucchini, Speck <sup>2,3,10</sup> und Spiegelei	8,90
			Toastspezialitäten	
Italien			»Camembert« Toast mit Pfirsich, Preiselbeeren und Camembert überbacken »Hawaii« Toast	8,00 8,00
Trere, Emilia - Romagna, Famoso & Chardonnay -Noten von wilden Blüten und tropischen Früchtenlebendige Frucht, kompakt mit würzig mineralischem Nachklang	0,21 0,751 1-	7,50 25,00	mit Ananas, Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse überbacken	0,00
3 , 1			Warme Ciabattabrote	
Deutschland			mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum mit Thunfisch und Aioli <sup>5,9</sup> mit Hähnchenfilet und Frischkäse	5,50 6,00 6,50
Becker, Pfalz, Riesling	0,21	6,50		
– Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose – –Elegant, aromatisch und mineralisch –	1,01	30,00	Warme Panini	
Manz, Rheinhessen, Grauburgunder	0,21	7,00	1. mit Käse, Tomaten und Ruocla 2. mit Camembert, Tomaten und Rucola 3. mit rohem Schinken <sup>1,2,3</sup> , Gorgonzola, Pesto und Rucola	6,00 6,00 7,00
– Noten von reifer Birne und Mirabelle– -lebendige Frucht mit feinem Nachhall, feinmineralisch–	1,01	33,00	4. mit Salami <sup>1,2,3</sup> , Gurken und Rucola 5. mit rohem Schinken, Gurken und Rucola 6. mit Schinken <sup>1,2,3</sup> , Tomaten, Salat und Käse überbacken 7. mit Thunfisch, Sauce, Tomaten und Rucola 8. mit Lachs <sup>2</sup> , Ei, Meerrettich <sup>9</sup> und Rucola	6,00 6,50 6,50 7,00 7,50
Frankreich				. 7
Domaine de Colombier, Loire, Sauvignon Blanc	0,21	6,50	Kleine Extras	
- Noten von Aprikose und junger Birne- - Frisch und mineralisch mit ausgewogenem Säurespiel, prägnar Weißweinschorle	0,751 nt-	22,00	Vorspeisenteller mit Schäfskäse, Pepperoni, Oliven, Ajoli und Baguette Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Baguette Schafskäse, mit Oliven und Baguette Zaziki mit Baguette Aioli <sup>5,9</sup> mit Baguette	7,90 6,90 4,50 4,00 4,00
	0,21	5,00	Oliven Baguette Baguette mit Kräuterbutter	3,00 2,00 2,50
(Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)			Das Verzeichnis, der in unseren Speisen enthaltenen Allergene, kann an eingesehen werden!	der Theke

Heiße Getränke	€	
Kaffee »Schümli« <sup>6</sup> Kaffee (groß) <sup>6</sup> Kaffee (koffeinfrei) Caro-Kaffee Café au Lait <sup>6</sup> Café au Lait (groß) <sup>6</sup> Café Creme (mit extra viel Sahne) <sup>6</sup> Cappuccino <sup>6</sup> Cappuccino (groß) <sup>6</sup> Espresso <sup>6</sup> Espresso Doppelt <sup>6</sup> Espresso Macchiato (mit Milchschaum) <sup>6</sup> Latte Macchiato (Espresso-heiße Milch + Schaum) <sup>6</sup>	2,30 3,80 2,30 2,70 3,80 2,70 3,80 2,20 3,80 2,30 3,30	
Espresso »Hennessy« mit 1cl Hennessy V.S.O.P. <sup>6</sup> Espresso »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung <sup>6</sup> Kaffee »Spezial« mit Amaretto und Sahne <sup>6</sup> Kaffee Orange mit Cointreau und Sahne <sup>6</sup> Kaffee Pharisäer mit Rum und Sahne <sup>1</sup> Kaffee Melange Spezial mit Cognac, Honig und Sahne <sup>6</sup> Irish Coffee mit Jameson und Sahne <sup>6</sup> Kaffee »Ferdinand« mit einer alkoholischen Überraschung <sup>1,6</sup>	4,00 4,00 4,30 4,30 4,30 4,30 4,30	)
Alle Kaffeespezialitäten können wir Ihnen auch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch servieren	klein 0,30 groß 0,50	
Kaffeespezialitäten mit Aroma <sup>1,2</sup>		
Amaretto, Cocos, Haselnuss, Karamel, Macadamia, Mandel, Vanille, Zin mit einem Schuß Alkohol	nt 0,50 1,00	
Kakaospezialitäten		
Heiße Schokolade Heiße Schokolade mit Sahne Heiße Schokolade (groß) Heiße Schokolade mit Sahne (groß) Schokmok <sup>6</sup> (heiße Schokolade, Mocca und Sahne) Russische Schokolade mit Rum und Sahne Schokolade mit Bailey's¹ oder Amaretto und Sahne Schokolade »Ferdinand« mit einer alkoholishen Überraschung¹	2,50 2,80 3,30 3,80 3,80 4,30 4,30 4,30	
Heiße Milch Heiße Milch mit Honig	2,00 2,50	
Grog (4 cl. Rum)	4,00	,

3,00



Meinkarte

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.

## Kuchen und Torten nach Tagesangebot

Glühwein

Long Drinks		€	Teespezialitäten (lose)	€
Campari-Orange	4cl	6,00	Ayurvedischer Tee (Bio)	
Pernod-Cola <sup>1,6</sup>	4cl	6,00	Indian Chai Kashmir Khali-Kahwa	2,70 2,70
Bacardi-Cola <sup>1,6</sup>	4cl	6,00	Mashirili Niali-Nariwa	2,70
Gin-Tonic	4cl	6,00		
Wodka-Lemon	4cl	6,00	Schwarzer Tee	
Wodka mit Red Bull <sup>6,8</sup>	4cl	6,50	Mediumqualität	
Scotch-Cola <sup>1,6</sup> – Johnny Walker red	4cl	6,00	Assam FÖP, Darjeeling FOP Second Flash, Earl Gray, Arabische Nacht, Blutorange,	2,70
Bourbon-Cola <sup>1,6</sup> – Jim Beam	4cl	6,00	Arabische Nacht, Diutorange, O'Conners Cream, Tropenfeuer, Wildkirsch	2,70 2,70
Batida-Orange	4cl	6,00	·	2,70
Southern Comfort-Ginger <sup>7</sup>	4cl	6,00	<b>gehobene Qualität</b> China Golden Yunnan	2.80
Batida-Kirsch	4cl	6,00	Cnina Golaen Tunnan Nepal FTGFOP Rarität	2,80 2,80
Sekt mit Red Bull <sup>6,8</sup>	4cl	6,50	,	2,00
Licor 43 <sup>1</sup> mit Milch	4cl	6,00	Spitzenqualität	2.00
Aperol <sup>1,7</sup> Spritz	4cl	6,50	Assam SFTGFOP 1 Mokalbari "Top of Top" Ceylon Pekoe Uva Highlands highgrown	2,90 2,90
Hugo	4cl	6,50		2,00
Hage	101	0,00	Grüner Tee	270
			China Chun Mee Shogun	2,70 2,70
				2,70
			Rooibusch Tee	270
			Rooitea (Bio) Sahne Caramel	2,70 2,70
Perlendes im Glas				2,70
1011010100 1111 01010			<b>Weißer Tee</b> Klassik Edition, China Pai Mu Tan	2,90
Prosecco	0,11	3,00	Na99IK EAIUON, CHINA FAI IVIU IAN	2,90
Sekt Louis de Vernier – Brut Nature	0,11	4,50	loser Tee wird mit braunem Kandiszucker serviert	
Sekt Selectá cava Rosé	0,11	4,50	Portion Honig	0,50
Kir Creme de Cassis und Weißwein	0,11	4,50	i di doni long	0,50
Kir Royal Creme de Cassis und Sekt – Brut		5,00	Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee (Teebeutel)	2,30
THE TOYAL OF THE DE CACCIO WHAT CORE PLAT	0,11	0,00		7.50
Sekt			Chai Latte Frischer Minztee	<i>3,50</i>
			Frischer Minzlee Ferdi Spezial (Ingwer, Minze, Zitrone)	<i>3,30</i> <i>3,50</i>
Louis de Venier - Brut Nature	0,751	32,00	i etat Speziai (irigwei, iviirize, zita one)	0,00
Prosecco	0,751	20,00	Heiße Zitrone natur	2,80
	2,7.2.		Heiße Zitrone natur mit Honig	3,30
Sekt rosé			Tee mit Rum	3,50
Selectá Cava Rosé	0,751	32,00		
		/		
Champagner				
1 3			Eisgetränke	
Moët & Chandon – Brut Impérial –	0,751	85,00	•	
Veuve Clicquot – Brut –	0,751	95,00	Sanfter Engel (2cl Bacardi)	4,50
ν			Eiskaffee Eisschokolade	4,30 4,30
				1,00
Zusatzstoffe:			Kefir	3,00
1 with Forder to CC	7 - Julian Julia		Kefir mit Obstsaft nach Wahl	3,50
1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoffen	7 = chininhaltig 8 = mit Taurin			
3 = mit Antioxidationsmittel	9 = mit Milcheiweiß			
4 = mit Geschmacksverstärker	10 = mit einer Zuckerart/Süßungsmitt	tel		
5 = mit Süßungsmittel 6 = koffeinhaltig	11 = geschwefelt			
C Notioninalog				

Biere		€	Aperitifs		€
Moritz-Fiege Pils	0,301	3,20	Sherry Dry <sup>11</sup>	5 cl.	3,40
Moritz-Fiege Pils	0,501	5,20	Portwein <sup>11</sup>	5 cl.	3,40
Krombacher Pils	0,301	3,20	Martini Bianco <sup>11</sup>	5 cl.	3,40
Krombacher Pils	0,501	5,20	Martini Rosso <sup>11</sup>	5 cl.	<i>3,40</i>
Schlösser Alt	0,301	3,20	Martini Rosé <sup>11</sup> Vermouth	5 cl. 5 cl	3,40 3,80
Krefelder / Alster/ Radler	0,301	3,20	Campari <sup>1</sup>	4 cl.	3,80
Bernstein	0,301	3,30	Pernod	4 cl.	3,80
Guinness	0,331	3,50	Ricard <sup>1</sup>	4 cl.	3,80
Malzbier	0,331	3,30	Aperol <sup>1,7</sup>	4 cl.	3,80
Berliner Weiße	0,331	3,30			
Grolsch	0,451	4,00	Cognac - Brandy		
Erdinger Weizenbier - hell / dunkel / alkoholfrei	0,501	4,50	Cognac Dranay		
Elamigo Moizonalo Tion danken alkenomer	0,001	1,00	Osborne 1031	2 cl.	2,80
			Metaxa Brandy1****	2 cl	2,80
Alkoholfreie Getränke			Remy Martin V.S.O.P.	2 cl.	3,40
AIKUNUNTER GEVIANKE			Hennessy Cognac V.S.O.P.	2 cl.	3,60
Moritz-Fiege alkoholfrei	0,331	3,20			
Radler / Alster alkoholfrei	0,501	5,20	Spirituosen		
Cola <sup>1,6</sup> / Cola Light <sup>1,5,6</sup> / Cola Zero <sup>1,5,6</sup> / Fanta <sup>1</sup> / Sprite	0,201	2,50	tu.	0.1	0.00
Bitter Lemon <sup>3,7</sup> , Tonic <sup>7</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	0,201	2,50	Jägermeister Janguan	2 cl. 2 cl.	2,60 2,60
Eistee	0,201	2,80	Jenever Rum Havana Club	2 cl. 2 cl.	2,80
2.000	0,20.	2,00	Bacardi	2 cl.	2,60
Mineralwässer			Bombay Dry Gin	2 cl.	2,60
			Wodka Moskowskaja	2 cl.	2,60
Selters Classic – Mineralwasser	0,251	2,50	Fernet Branca	2 cl.	2,60
Acqua Panna – Stilles Wasser	0,251	2,50	Ramazotti	2 cl.	2,80
·			Averna Calvados	2 cl. 2 cl.	2,80 2,60
Acqua Panna – Stilles Wasser	0,751	6,50	Ouzo	2 cl.	2,60
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,251	2,50	Tequila	2 cl.	2,60
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,751	6,50	Tequila olmeca	2 cl.	2,80
			Grappa	2 cl.	2,80
Fruchtsäfte			Linie Aquavit Obstler	2 cl. 2 cl	2,80 2,80
Apfelsaft	0,201	2,50		20.	2,00
Orangensaft	0,201	2,50	Whisky – Whiskey		
Tomatensaft	0,201	2,50	vvillaky – vvillakey		
Kirschsaft			Johnny Walker Scotch <sup>1</sup> – red label –	4 cl.	4,50
	0,201	2,50	Johnny Walker Scotch <sup>1</sup> – black label –	4 cl.	6,50
Ananassaft <sup>3</sup>	0,201	2,50	Chivas Regal Scotch Whisky <sup>1</sup>	4 cl.	6,00
Maracujasaft	0,201	2,50	Glennfiddich Pure Malt Scotch Whisky <sup>1</sup>	4 cl.	6,50
Bananensaft	0,201	2,50	Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky¹ Talisker¹	4 cl. 4 cl.	<i>6,50</i>
Grapefruitsaft <sup>3</sup>	0,201	2,50	Jim Beam Bourbon	4 cl.	7,00 4,50
Johannisbeersaft	0,201	2,50	Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl.	6,00
Rhabarbersaft	0,201	2,50	Jameson Irish Whiskey	4 cl.	6,00
Kirsch-Banane	0,201	2,50	Č		
diverse Fruchtsaftschorlen	0,451	4,50	Liköre		
			Bols Eierlikör	2 cl.	2,80
frisch gepresster Orangensaft	0,101	3,00	Batida de Coco	2 cl.	2,80
frisch gepresster Orangensaft	0,201	4,90	Amaretto	2 cl.	2,80
	•		Bailey's Irish Cream <sup>1</sup>	2 cl.	2,80
			Creme de Cassis Cointreau	2 cl. 2 cl.	2,80 2,80
Specials			Cointreau Sambucca	2 cl. 2 cl.	2,80 2,80
Bionade– Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi	0,331	3,50	Southern Comfort <sup>1</sup>	2 cl.	2,80
Club Mate <sup>1,6</sup>	0,331	3,80	Grand Marnier <sup>1</sup>	2 cl.	2,80
Red Bull <sup>6,8</sup>	0,251	3,80	Licor 431	2 cl.	2.80
NGA PUII <sup>-1-</sup>	0,201	0,00			