CAFÉ GARBO

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Cinema & Garbo:
www.cinema-muenster.de

Instagram:
@cafe_garbo

Café-Öffnungszeiten CAFÉ OPENING HOURS

Montag – Donnerstag *Monday – Thursday*	Café	10:00 – 23:00	*Café*
	Frühstück	10:00 – 12:00	*Breakfast*
	Mittagstisch	12:00 – 14:30	*Lunch*
	Abendküche	17:30 – 22:00	*Dinner*
Freitag *Friday*	Café	10:00 – 24:00	*Café*
	Frühstück	10:00 – 12:00	*Breakfast*
	Mittagstisch	12:00 – 14:30	*Lunch*
	Abendküche	17:30 – 22:00	*Dinner*
Samstag *Saturday*	Café	10:00 – 24:00	*Café*
	Frühstück	10:00 – 12:00	*Breakfast*
	Küche	12:00 – 22:00	*Kitchen*
Sonntag *Sunday*	Café	10:00 – 22:00	*Café*
	Frühstück	10:00 – 12:00	*Breakfast*
	Küche	12:00 – 21:00	*Kitchen*

Reservierungen für das Café sind während unserer Öffnungszeiten vor Ort an der Theke möglich – oder telefonisch unter 0251 30309. Für Gruppenanfragen ab 10 Personen wendet euch bitte an unser Personal.

Reservations are possible during our opening hours at the counter or by phone on +49 251 30309. For groups of 10 or more people, 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.

Liebe Gäst*innen,

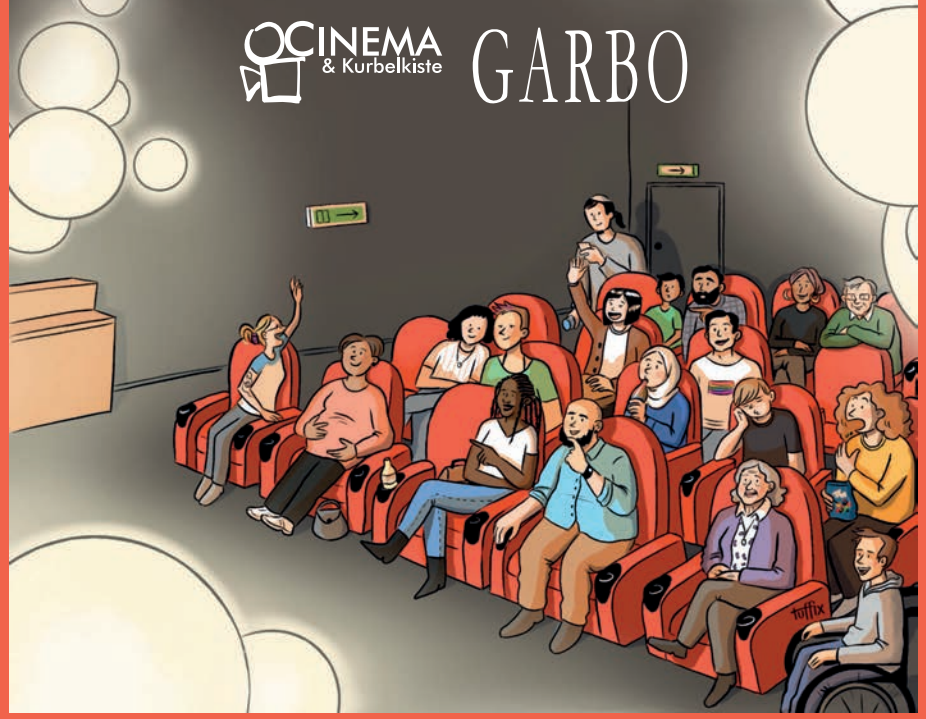
unser *Kino Cinema & Kurbelkiste* und das *Café Garbo* verstehen wir als Ort der Begegnung und des Miteinanders.

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.

Euer Team von Cinema & Kurbelkiste und Café 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 – sprecht 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:

Reblaus – Weine und Ausgewähltes
Hof Lohmann
la marzocco – handmade in florence
MünsterMilch vom Hof – Große Kintrup – seit 1340
Goldeimer
Tee Gschwendner
fair handel
fair teil bar
SASSE feinbrennerei
Warsteiner
Der Olivenstand

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 B,F,H — 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 B,G,H — 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 B,G,H ③⑨ — 13,90 €
2 Brötchen, Butter, Gouda, Frischkäse, Brie, Lachsschinken, Konfitüre, Salatdeko
Mixed Breakfast: 2 rolls, butter, gouda, cream cheese, brie, smoked ham, jam, salad garnish

Kleines Frühstück 1 Brötchen B, 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 €

Granola E,H Hausgemachte Nusskernmischung (glutenfrei) — 9,50 €
mit glutenfreien Haferflocken, Heidelbeeren & Apfel,
Joghurt G oder Sojaghurt F
Homemade gluten-free nut mix with gluten-free rolled oats, blueberries and apple, with yogurt G or soy yogurt F

Warmes Frühstück WARM 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

Rührei G,A (aus 3 Eiern) mit Baguettebrötchen — 7,50 €
Scrambled Eggs (made from 3 eggs) with baguette roll

... mit Speck ② *with bacon* — +1,90 €

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

Findus A,B,G Pfannkuchen mit frischen Heidelbeeren — 8,90 €
Auf Wunsch mit Puderzucker oder Zimtzucker
Pancakes with fresh blueberries, optionally with powdered sugar or cinnamon sugar

... mit schwedischer Himbeer-Blaubeerkonfitüre — +2,00 €
with Swedish raspberry and blueberry jam

Petterson A,B,G Frittata (Omelette) — 11,90 €
mit Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln, Spinat und Tomate
Frittata (omelette) with potatoes, eggs, onions, spinach and tomatoes

... mit Speck ② *with bacon* — + 1,90 €

... mit originalem Feta G *with original feta* — +3,90 €

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

Saisonale Karte SEASONAL MENU

Alkoholische Drinks & More ALCOHOLIC DRINKS & MORE

Limoncello Spritz ④ 7,90 €
Sekt, Tafelwasser, Limoncello, frische Minze, Zitrone
Sparkling wine, table water, limoncello, fresh mint, lemon

Pampelle Spritz ④ Sekt, Tafelwasser, Pampelle, Grapefruit 7,90 €
Sparkling wine, table water, pampelle, grapefruit

Aperol-Maracuja Spritz ①❷ 7,90 €
Sekt, Tafelwasser, Aperol, Maracujasaft, Orange
Sparkling wine, table water, Aperol, passion fruit juice, orange

Sarti Spritz ①❷ Sekt, Tafelwasser, Sarti, Limette 7,90 €
Sparkling wine, table water, Sarti, lime

Souvenir Blanc ⑤ Cuvée Côtes de Thau *0,1 l* 3,90 €
rund, aromatisch, weiche Säure *0,2 l* 6,30 €
White wine, dry, France *0,75 l-Flasche* 23,40 €

Rodenbach Fruitage *0,2 l* 3,90 €
belgisches Red Ale mit 7%, serviert mit Eis, Limette und Minze
Belgian Red Ale with 7%, served with ice, lime and mint

Wechselnde Bierspezialität *changing beer specialty* *0,5 l* 5,90 €

Nicht-alkoholische Drinks NON-ALCOHOLIC DRINKS

Limoncello Spritz von Sasse ④ 6,90 €
Tafelwasser, Wellpaer0.0 Limoncello, Zitrone, Minze
Table water, Wellpaer0.0 Limoncello, lemon, mint

Bitter Spritz von Sasse ④ 6,90 €
Tafelwasser, Wellpaer0.0 Wermuth-Orange, Orange
Table water, Wellpaer0.0 Vermouth orange, orange

Ingwer-Melisse Spritz von Sasse ④ 6,90 €
Tafelwasser, Wellpaer0.0 Ingwer-Melisse, Minze
Table water, Wellpaer0.0 Ginger-lemon balm, ginger, mint

Espresso Tonic ④ 6,90 €
Tonic Water, doppelter Espresso, Eiswürfel
Tonic water, double espresso, ice cubes

Saisonale Karte SEASONAL MENU

Iced Kaffee, Eiskaffee & Co. ICED COFFEE & CO.

Iced Latte *G* Kuhmilch, Espresso, Eiswürfel *Glas* 4,50 €
Cow's milk, espresso, ice cubes

Eiskaffee *G* Kuhmilch, Doppelter Espresso, 2 Kugeln Vanilleeis *Glas* 5,90 €
Cow's milk, double espresso, 2 scoops of vanilla ice cream

Iced Chocolate *G* Trinkschokolade mit Eiswürfeln *Glas* 4,50 €
Drinking chocolate with ice cubes

Eisschokolade *G* Trinkschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis *Glas* 5,90 €
Drinking chocolate with 2 scoops of vanilla ice cream

Maracuja-Split *G* Kuhmilch, Maracujasaft, Eiswürfel *Glas* 4,90 €
Cow's milk, passion fruit juice, ice cubes

Eismaracuja-Split *G* Kuhmilch, Maracujasaft, 2 Kugeln Vanilleeis *Glas* 5,90 €
Cow's milk, passion fruit drink, 2 scoops of vanilla ice cream

Affogato *G* Eine Vanilleeiskugel mit frischem Espresso übergossen *Glas* 5,20 €
A scoop of vanilla ice cream topped with fresh espresso

Eisbecher *G* 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Schokosirup 6,20 €
2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, chocolate syrup

... **Extra Vanilleeis-Kugel** *Extra scoop of vanilla ice cream* +2,50 €
... **veganes Eis** *Vegan Ice* +0,50 €
... **Sirup (Karamell / Vanille / Zimt)** *Syrup (caramel / vanilla / cinnamon)* +0,80 €
... **Sahne** *Whipped Cream* +0,90 €
... **Espresso-Shot** +0,80 €

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

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* — *Becher* 4,30 €

Milchkaffee *G* *White coffee* — *Große Tasse* 5,10 €

Einspänner *G* Kaffee im Glas mit Schlagsahne — *Glas* 4,80 €
Coffee with whipped cream

Schokmok Kaffee mit Kakao — mit Milchschaum *Becher* 4,70 €
Chocolate coffee — mit Sahne *G* *Becher* 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 *Cappuccino with milk froth* — *Tasse* 3,90 €

Flat White *G* Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch — *Glas* 4,50 €
Double Espresso with milk froth

Caffè latte *G* Milchkaffee aus Espressobohnen — *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 laktosefreie Milch statt Kuhmilch** — ohne Aufpreis
Coffee with oat drink or lactose free milk — *no extra charge*

la marzocco
handmade in florence

Kaffee

COFFEE

Alternativen

COFFEE ALTERNATIVES

Entkoffeinierter Kaffee — + 0,30 €
Decaffeinated coffee

Entkoffeinierter Espresso — + 0,30 €
Decaffeinated espresso

Getreidekaffee — + 0,30 €
Coffee substitute

... mit Karamell-, Vanille- oder Zimtsirup — +0,80 €
with caramel, vanilla or cinnamon flavored syrup

Heiße Schokolade

HOT CHOCOLATE

Heiße Schokolade aus Milch nach Wahl — *Kleine / große Tasse*
Hot chocolate – with milk of Your choice — 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 €

Chai & Matcha

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 €

Matcha Latte *G* heiße Milch mit Matcha Sirup — *Glas* 4,90 €
Hot milk with Matcha Syrup

... mit Karamell-, Vanille-, Zimt- oder Himbeersirup — +0,80 €
with caramel, vanilla, cinnamon or raspberry flavored syrup

la marzocco
handmade in florence

Tee — TEA

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

Loser Tee

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

Frischer Tee und Spezialitäten

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

Alle Tees servieren wir auch in einer großen Tasse! *+0,60 €*
We serve all teas also in big cups!

Unsere Saftschorlen — SPRITZERS

Alle Säfte auch pur möglich *All juices can also be enjoyed pure!* *+0,30 €*

	S | 0,2 l	M | 0,3 l	L | 0,5 l
Apfel *Apple*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Maracuja *Passion fruit*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Rhabarber *Rhubarb*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Schwarze Johannisbeere *Black currant*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Pink Grapefruit *Pink grapefruit*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Sauerkirsche *Cherry*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Apfel-Mango *Apple mango*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Orange *Orange*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Pflaumennektar *Plum nectar*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Möhre-Sanddorn *Carrot sallow thorn*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Banane Fruchtnektar *Banana*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
KiBa *Cherry banana*	3,90 €	4,40 €	5,90 €

Tafelwasser — TABLE WATER

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

Limonaden SODA

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke NON-ALCOHOLIC SOFT DRINKS

	S|0,2 l	M|0,3 l	L|0,5 l
Bitter Lemon mit wenig Kohlensäure *Bitter Lemon, little sparkling*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Himbeer-Cassis Himbeeren, Johannisbeeren *Raspberry and black currant*	3,60 €	4,20 €	5,60 €
Ingwerlimo *Ginger lemonade*		0,33 l	3,90 €
Zitronenlimo naturtrüb *Lemonade nature*		0,33 l	3,90 €
Orangenlimo naturtrüb *Orangeade nature*		0,33 l	3,90 €
Rhabarberlimo naturtrüb *Rhubarb pop nature*		0,33 l	3,90 €
Hausgemachte Holunderlimo mit Minze und Limette *Homemade elder lemonade with mint and lime*			6,20 €

Cola & Co.

Thomas Henry Tonic Water ❷	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	3,40 €
liba kola ❶①	0,33 l	3,90 €
liba kola, zuckerfrei ❶①⑨ *sugar free*	0,33 l	3,90 €

Bier BEER

Bier vom Fass *Draft beer*

	S|0,3 l	L|0,5 l
Warsteiner Herb *Pils beer, bitter*	4,20 €	5,90 €
Pott's Landbier untergärig *Bottom-fermented dark beer*	4,20 €	5,90 €
Oberbräu Hell Bayerisches helles Bier *Pale lager*	4,20 €	5,90 €
Alster Pils mit Orangenlimonade ① *Orange shandy*	4,20 €	5,90 €
Radler Pils mit Zitronenlimonade *Lemon shandy*	4,20 €	5,90 €
Diesel Pils mit Cola ❶① *Cola Shandy*	4,20 €	5,90 €
Krefelder Pott's Landbier mit Cola ❶① *dark beer cola shandy*	4,20 €	5,90 €
Alt Schuss Landbier mit Himbeersirup *+ Raspberry syrup*	4,20 €	5,90 €
„Altbierbowle" Landbier mit Pfirsich *Dark beer with peach*	4,40 €	5,90 €

Weizenbier vom Fass *Draft wheat beer*

	S|0,3 l	L|0,5 l
König Ludwig Weizen *Wheat beer*	4,20 €	5,90 €
Rharbaberweizen (+ Schuss Rhababertrunk) *+ Rhubarb juice*	4,20 €	5,90 €
Grapefruitweizen (+ Schuss Pink Grapefruit) *+ Grapefruit juice*	4,20 €	5,90 €
Bananenweizen (+ Schuss Bananensaft) *+ banana juice*	4,20 €	5,90 €
Kirschweizen (+ Schuss Kirschsaft) *+ cherry juice*	4,20 €	5,90 €

Flaschenbiere *Bottled beer*

Pinkus Special Pilsener *Made in Münster, unfiltered*	0,33 l	4,20 €
Jever Pilsener *Pils beer, frisian-dry*	0,33 l	4,20 €
Lammsbräu Glutenfrei untergärig, feinherb *Gluten free*	0,33 l	4,30 €
Erdinger Urweisse kräftig, würzig *Wheat beer, full flavour*	0,5 l	5,90 €

Alkoholfreies Bier *Non-alcoholic beer*

	S|0,3 l	L|0,5 l
König Ludwig Weizen Alkoholfrei v. Fass ❸ *Wheat beer, non-alcoholic*	4,20 €	5,90 €
Warsteiner Herb Alkoholfrei *Pils beer, non-alcoholic*	0,33 l	4,20 €
Warsteiner Radler 0,0% alkoholfrei, naturtrüb *Non-alcoholic shandy*	0,33 l	4,20 €
Potts Landbier Alkoholfrei *Bottom-fermented dark beer, non-alcoholic*	0,33 l	4,20 €
Vitamalz alkoholfrei ❸ *Malt beer, non-alcoholic*	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 Knabbergebäck. Die Hausweine sind in Pfandflaschen abgefüllt, um Glasmüll zu vermeiden.

Rotwein — RED WINE

Merlot ⑤ OberITA, IGT Veneto,
trocken, leichter, fruchtiger Merlot
Italy, dry
0,1 l 3,90 €
0,2 l 6,30 €
1 l-Flasche 24,50 €

Primitivo ⑤ ITA, IGT Puglia
trocken, vollfruchtig, Nase nach Beerenobst, intensiv, nachhaltig
Italy, dry
0,1 l 4,20 €
0,2 l 6,90 €
1 l-Flasche 27,90 €

Weißwein — WHITE WINE

Pfälzer Riesling ⑤ DE, Weingut Isegrim-Hof
trocken, Duft nach Pfirsich und Apfel
Germany, dry
als Schorle *wine spritzer*
0,1 l 4,10 €
0,2 l 6,50 €
1 l-Flasche 25,90 €
0,2 l 4,80 €

Pfälzer Grauer Burgunder ⑤ DE, QbA
trocken, dezente Säure, leichte Zitrusfruchtaromen
Germany, dry, lemon
als Schorle *Wine spritzer*
0,1 l 4,10 €
0,2 l 6,50 €
1 l-Flasche 25,90 €
0,2 l 4,80 €

Rosé — ROSÉ WINE

Felix Rosé ⑤ OberITA, IGT Veneto,
trocken, leichter, fruchtiger Merlot
Italy, dry
als Schorle *Wine spritzer*
0,1 l 4,10 €
0,2 l 6,50 €
0,75 l-Flasche 23,90 €
0,2 l 4,80 €

Alkoholfreie Cocktails — NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ipanema 7,50 €
Ingwerlimonade, Maracuja Trunk, Limette, Minze, Eiswürfel
Ginger lemonade, passion fruit drink, lime, mint, with ice cubes

Spicy Ingwer-Limetten-Drink ④ 7,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Minze, Ingwer
Thomas Henry Spicy Ginger, lime, mint, ginger

Longdrinks mit alkoholfreiem Gin >> Longdrinks *Longdrinks with non-alcoholic gin >> Longdrinks*

Aperol, Sekt & Kir — APEROL, SPARKLING WINE & KIR

Campari Spritz ①❷ 7,50 €
Campari, trockener Weißwein, Tafelwasser, Olive, Eis
Organic dry white wine, Campari and sodawater with an olive and ice cubes

Aperol Spritz ①❷ 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, 7,80 €
mit Sekt aufgegossen, Eis und Minze
Regional raspberry liqueur with wild strawberries, infused with sparkling wine, with ice cubes and mint

Rhabarber Spritz ① 7,50 €
Rhabarber-Likör, Sekt, schwarzer Johannisbeertrunk, Eis, Limette
Rhubarb liqueur, sparkling wine, black currant juice (eco), lime, ice cubes

Tinto de Verano Leichter Rotwein mit Bitter Lemon 7,50 €
und Orange auf Eis. Der Sommerwein aus Andalusien – hausgemacht!
Light red wine with bitter lemon and an orange slice on ice

Hugo ⑤ 7,50 €
Sekt, Tafelwasser, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Eis
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

<< Alkoholfreie Drinks auf unserer saisonalen Karte *See non-alcoholic drinks on our seasonal menu*

Spirituosen

SPIRITS

Verpoorten Eierlikör *eggnog*	2 cl	2,50 €
Ricard	2 cl	3,30 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,30 €
Ramazotti	2 cl	3,30 €
Baileys G	2 cl	3,30 €
Campari ①❷	2 cl	2,50 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör *mint liqueur*	2 cl	2,50 €
Limoncello ④ Zitronenlikör *Lemon liqueur*	2 cl	3,90 €
Weinbrand Osborne Veterano *Brandy*	2 cl	3,30 €
Grappa di Gavi – Bianco *White Grappa*	2 cl	3,50 €
Calvados Dauphin Apfelbranntwein *Apple brandy*	2 cl	3,30 €
Münsterländer Original Lagerkorn von Sasse *Korn*	2 cl	3,90 €
Sasse Paula Pumpernickel Williams Birne Edellikör *Fine liqueur w. pear*	2 cl	3,90 €
Sasse Paula Pumpernickel Haselnuss Edellikör *Fine liqueur w. hazelnut*	2 cl	3,90 €
Sasse Paula Pumpernicke Alte Marille Edellikör *Fine liqueur w. apricot*	2 cl	3,90 €
Sasse Infusion 01 „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! *8 years old Korn, award winning*	2 cl	11,90 €
Glenmorangie Single Malt Wisky, 10 Jahre	2 cl	3,90 €
10 years old Single Malt Whisky	4 cl	7,50 €

Longdrinks

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

Sommerwind* Tanqueray Gin, Rhabarbertrunk *Gin and rhubarb drink*	ca. 0,3 l	7,70 €
Gin-Tonic* ❷ Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water	ca. 0,3 l	7,90 €
Campari Orange ①❷ Campari, Orangensaft, Eiswürfel *with orange juice, ice cubes*	ca. 0,3 l	7,70 €
Whisky Cola ①❷ Jim Beam, Cola, Eiswürfel *with ice cubes*	ca. 0,3 l	7,70 €
Kyjiw Mule Finlandia Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, frische Minze *with lime, fresh mint*	ca. 0,3 l	8,50 €
Munich Mule* Tanqueray Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke *with lime and cucumber*	ca. 0,3 l	8,50 €
Wodka Wellness Finlandia Vodka, Tafelwasser, frisch gepresster Zitronensaft, Zitrone *Finlandia Vodka with table water, freshly squeezed lemon juice*	ca. 0,3 l	8,50 €

Mezze

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

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

Stan Laurel Gemischter Mezzeteller für 2 Personen: Wähle vier der unten aufgeführten Mezze-Varianten aus! — 21,90 €
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 ❸ ⑤ Champignons in Weißwein, mit Knoblauch, pikant gewürzt — 6,90 €
Champignon mushrooms in white wine, seasoned with garlic, spicy

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

Extra Pide-Fladen B — 1,50 €
Extra pide bread

Unsere Tagesgerichte und Suppen findet ihr auf der Tafel gegenüber der Theke – oder fragt gerne unser Personal!

For daily specials and soups, take a look at the board opposite the counter – or feel free to ask our staff!

Salate SALAD

Aus verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren und saisonalen Zutaten, zubereitet mit **Vinaigrette** J (Senf / Agavendicksaft), auf Wunsch stattdessen **Olivenöl 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 (nur zu einem Gericht) — 6,90 €
Small garden salad – only with a main course

Jasmin Tabatabai Gemischter großer Salat — 11,90 €
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 ❹ G aus traditioneller Herstellung, PDO, aus Livadia — + 3,90 €
Original feta from traditional production, PDO, from Livadia

Champignons, in Weißwein eingelegt & mariniert ②❸ — + 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 (auf Wunsch auch ohne Zwiebeln möglich) — 9,90 €
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 €

... mit Ketchup / Mayonnaise *with ketchup / Mayonnaise* — + 1,00 €

... mit hausgemachtem Sauerrahm *with homemade sour cream* — + 2,00 €

Pasta

Gute Pasta aus Hartweizengries von Iris aus genossenschaftlichem Anbau und in traditioneller Bronze geformt.
Die Soßen sind sämtlich hausgemacht und ohne künstliche Zusatzstoffe. B

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

... mit Beilagensalat Matthias Schweighöfer *with small garden salad* — + 6,90 €

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 ❹ 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 ❺ B,K,F mit Gemüse und einer Sauce aus Sriracha, Sesamöl, Essig und Agavendicksaft — 13,90 €
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 ② ❸ ⑤ B,I,G mit Tomaten-Sahne-Sauce, Champignons (in Weißwein eingelegt), Pfefferonen, Grana Padano — 14,90 €
Penne with tomato cream sauce , marinated mushrooms, peppers, Grana Padano

... auf Wunsch mit Speck *on request with bacon* — + 1,90 €

Pfannkuchen A B G

PANCAKES

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

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

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

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

Kenneth Branagh A,B,G ② Pfannkuchen mit Speck, Spinat, Feta und Zwiebeln 13,50 €
Pancake with bacon, spinach, feta and onions

Kate Winslet ❹ A,B,G gerollter Pfannkuchen, gefüllt mit Salat, Paprika, Tomaten, Gurken, Rahm und Feta 13,50 €
Rolled pancake filled with salad, cucumber, paprika, tomatoes, sour cream and feta

Maggie Smith A,B,G Kräuterpfannkuchen mit roten Zwiebeln und Sauerrahm extra 11,90 €
Pancake with fresh herbs, red onions and extra sourcream

Ariana DeBose ❹ A,B,G,I gerollter Pfannkuchen mit eingebackenem Grana Padano, Feta und Tomatensauce 12,90 €
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 mit Soja-Chunks, mit Penne oder Kartoffeln 13,50 €
Spicy homemade goulash with soy chunks, with penne or potatoes

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

... mit hausgemachtem Sauerrahm (nicht vegan) + 2,00 €
with homemade sour cream (non vegan)

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

Findus A,B,G Pfannkuchen mit frischen Heidelbeeren 8,90 €
Auf Wunsch mit Puderzucker oder Zimtzucker
Pancakes with fresh blueberries, optionally with powdered sugar or cinnamon sugar

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

... mit schwedischer Himbeer-Blaubeerkonfitüre +2,00 €
with Swedish raspberry and blueberry jam

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* + 2,90 €

... 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!

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
- ❹ pasteurisiert *pasteurized*
- ❺ Mit Geschmacksverstärker *with flavor enhancer*

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.

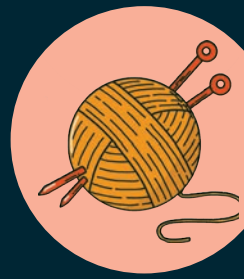
Note for vegans and people with allergies:

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.

neben*an

Ein Laden für alle Fälle.

FÜR LESUNGEN, VORTRÄGE, FEIERN, AUSSTELLUNGEN UND VIELES MEHR



Buchungsanfragen unter Tel. **0251 · 30307**
oder **info@cinema-muenster.de**

CINEMA & Kurbelkiste

CINEMA & Kurbelkiste · Warendorfer Str. 47 · Münster