



P A D E R C A F É

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns Sie in dieser idyllischen Umgebung als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Unsere Pader ist nicht nur Namensgeber der Stadt, sondern beginnt auch hier seine lange Reise.

Über die vielen Quellen im Stadtgebiet bildet Sie Ihren Fluss der, über die Lippe und den Rhein, schließlich in die Nordsee mündet.

Umgeben von der Natur und dem stillen Gewässer des Padersees laden wir auch Sie auf eine Reise, fernab vom Alltag und Stadt-Getummel, ein.

Genießen Sie diese Idylle bei einem Stück Kuchen aus unserer eigenen Backstube, einer Tasse Kaffee, liebevoll zubereiteten Speisen oder einem Feierabend-Getränk.

Das Team vom Pader Café heißt Sie herzlich Willkommen!



PADER CAFÉ

Speisen

Frühstück

Unser Frühstücksangebot servieren wir **täglich bis 12:00 Uhr.**

Süßes Croissant	3,80
Frisches Croissant mit Landbutter und Konfitüre	
Kleines Frühstück	5,00
Zwei halbe belegte Brötchen mit leicht geräuchertem Frühstücksschinken, mildem Gouda und/oder Hummus	
Veggi Frühstück	10,80
Ein Weizenbrötchen, ein Dinkel-Mehrkorn-Brötchen, dazu Bergkäse, Brie, Tomato-Mozzarella an hausgemachtem Basilikum-Pesto, Hagebutten-Konfitüre, Frischkäse und Landbutter	
Pader Frühstück	10,80
Ein Weizenbrötchen, ein Dinkel-Mehrkorn-Brötchen, dazu leicht geräucherter Frühstücksschinken, Salami, Bergkäse, Brie, Tomato-Mozzarella an hausgemachtem Basilikum-Pesto, Frischkäse und Landbutter	
Kräuter-Omelett	7,80
Frisch gebackenes Kräuter-Omelett mit frischer Steinofenkruste und Frischkäse	
Frischer Obstsalat	5,10
Frisch geschnittenes Obst der Saison	
Vital Müsli - hausgemacht	7,90
Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt und frischem Obstsalat	

Extras

Gekochtes Ei	+1,60	Helles Brötchen	+1,30
Spiegelei	+1,90	Brot	+1,20
Croissant	+2,40	Joghurt im Glas	+2,00
Dinkelbrötchen	+1,30	Lachs	+3,80
Hummus Aufstrich	+1,40		

Buffet (SA/SO)

Am Wochenende und an Feiertagen servieren wir **bis 13 Uhr** ein ausgiebiges Frühstücksbuffet. Sie bedienen sich selbst und können einzelne Speisen individuell und frisch dazu bestellen.

Für Gruppen ab 8 Personen servieren wir unser Buffet auch montags bis freitags exklusive als Tischbuffet. Nur nach vorheriger Anmeldung min. 3 Tage im Voraus.

Zur Selbstbedienung:

Brötchen und Brot
Frische Croissants
Wurst, Käse
Räucherfisch
Konfitüre
Landbutter
Frischkäse
Gekochte Eier
Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten
Hausgemachtes Müsli mit Milch oder Joghurt
Multivitaminensaft und Wasser

15,90 pro Person

Auf Wunsch frisch zubereitet:*

Rührei

Kinder im Alter von 3 - 12 Jahren zahlen 1,- Euro pro Lebensjahr.

Weitere Getränke wie z.B. unsere Kaffee- oder Teespezialitäten bestellen Sie a-la-carte direkt bei unserem Servicepersonal.

*Im Gesamtpreis enthalten.

Smørrebrød

Smørrebrød, oder deutsch Smörrebröd, ist eine reich belegte Brotzeit und ein traditionelles, **kalt serviertes** Mittag- oder Abendessen der dänischen Küche.

Die Grundlage unseres Smørrebrøds sind fein abgestimmte, frische Brotvariationen, passend zu den unterschiedlichen Toppings.

Täglich ab 12:00 Uhr

Unsere Empfehlung: 2 Variationen pro Person

Gemüsegarten

6,40

Knuspriges Krustenbrot mit Frischkäse, belegt mit Cherrytomaten, Zucchini, Oliven und Kürbiskernen an leichter Balsamico-Marinade

Hummus

6,40

Frische Pollerkruste mit würzigem Kichererbsen-Hummus, belegt mit geschwenkter Paprika, Röstzwiebeln und Feta

Ziegenkäse

6,40

Aromatisches Nussbrot belegt mit Rote Bete und flambiertem Ziegenkäse, garniert mit Honig und Walnüssen

Forelle

6,90

Aromatisches Nussbrot mit Meerrettich-Creme, belegt mit Räucherforelle und sauren Äpfeln an frischer Zitronen-Marinade

Stremellachs

6,90

Frische Pollerkruste mit Rote Bete-Ziegenfrischkäse, belegt mit heiß geräuchertem Lachs (kalt serviert), garniert mit Sesam

Räucherlachs

6,90

Aromatisches Nussbrot mit Frischkäse, belegt mit Räucherlachs, getoppt mit Honig-Senf-Creme und Sesam

Quiche

Unsere Quiche besteht aus einem herzhaften Mürbeteig mit würziger Füllung und klassischer Ei-Auflage und wird mit einer würzigen Sauerrahm-Creme und einem Beilagensalat serviert.

Täglich ab 12:00 Uhr

Lorraine

8,40

Mit Lauch und mild geräuchertem Schinken-Speck

Suppenküche

Wechselnde, hausgemachte Suppenvariationen **täglich ab 12 Uhr.**
Sprechen Sie uns an!

Tagessuppe

6,90

Kuchen

Neben unseren Speisen ist die Auswahl unserer hausgemachten Kuchen immer eine Sünde wert!

Die Kuchen werden von unseren Backfeen täglich frisch nach unseren **Hausrezepten** gebacken. Dabei legen wir größten Wert auf liebevoll ausgewählte Zutaten.

Mit Kreativität und leidenschaftlicher Arbeit entstehen regelmäßig neue Kreationen und spannende Interpretationen von bekannten Klassikern. Die Geheimzutat: Eine extra Portion Liebe!

Ein saisonales Angebot und eine vielfältige Auswahl machen unsere Kuchenvitrine zu einem bunten Ort mitten im Pader Café.

Für den perfekten **Genuss zu Hause** gibt es unsere Kuchen und Torten auch zum Mitnehmen. Ebenso gibt es die Möglichkeit einen ganzen Kuchen zu bestellen, hierzu bitten wir Sie um eine Reservierung mindestens drei Tage im Voraus.

— Lieblingsstücke —

Schoko-Käse	4,20
Schokoladiger Cheesecake mit Oho-Effekt	
Apfel-Walnuss	4,20
Locker & leicht mit karamellisierten Walnüssen	
Beere Mascarpone	4,10
Für alle die es cremig mögen!	
Zitronen-Limetten-Cheesecake	4,20
Knuspriger Keksboden mit weißer Schokolade trifft auf erfrischenden Zitrusgeschmack	
Kirsch-Streusel (vegan)	4,10
Fruchtiger Klassiker mit einem Hauch Zimt	

Unsere tagesaktuellen Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.
Sprechen Sie uns gerne an oder schauen Sie direkt auf unser täglich
frisches Angebot.

Getränke

— Warme Getränke —

Kaffee

Vom Kännchen bis zum Flat White bieten wir Ihnen eine Vielfalt an Kaffeespezialitäten. Dafür benutzen wir die außergewöhnliche Mischung von DREI HASEN COFFEE. Das Aroma besticht mit einer samtig-schokoladigen Karamellnote und einer dezent-fruchtigen Süße.

Filterkaffee	3,20
Filterkaffee groß	4,00
Filterkaffee Kännchen 0,6l	9,80
Americano	3,40
Americano groß	4,50
Americano extra stark	4,20
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	3,20
Doppelter Espresso	3,70
Doppelter Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	3,80
Cappuccino groß	4,90
Caffè Latte	4,40
Flat White	4,40
+ Flavour Vanille oder Karamell	0,60

Wir haben den höchsten Anspruch an unseren Kaffee, daher wird jedes Heißgetränk frisch und mit Liebe zum Detail zubereitet. Die schönsten Plätze sind darüber hinaus mit längeren Laufwegen verbunden. Wir bitten Sie um Verständnis für kurzfristige Wartezeiten.

Schokoladen & heiße Milch

VAN HOUTEN 100% Trinkschokolade	4,80
Vollmilch oder Weiß	
+ Sahne	0,60
Heiße Milch mit Honig	3,00

Alle unsere Kaffee- und Kakaospezialitäten bereiten wir für Sie auf Wunsch, gegen einen **Aufpreis von 0,50 €**, auch mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch zu.

Teewelt

Ein Glas Tee Ihrer Wahl

0,3l

4,30

Darjeeling Summer Leaves - Schwarztee

Gepflückt in den berühmten Teegärten Darjeelings in den Himalajas. Der Tee besticht durch seinen milden Geschmack mit leicht nussigen Note.

Royal Earl Grey - Schwarztee

Eine sehr aromatische, erfrischende und starke Ceylon-China-Schwarztee-Mischung - mit dem vollen Zitrusgeschmack der Bergamotte.

English Breakfast - Schwarztee

Traditionelle englische Breakfast-Mischung aus ausgewählten schwarzen Tees mit einem frischen und würzigen Geschmack.

Classic Herbs - Kräutertee

Aus Pfefferminze, Brennessel und Salbei entsteht mit Anis, Brombeerblättern, Hagebutte und Holunder eine abgerundete Komposition.

Rooibos Vanilla Toffee - Kräutertee

Rooibush-Mischung mit süßer Toffee-Note, Vanille und Mandelstücken. Genießen Sie einen feinen und süßen Aufguss.

Grün Matinee - Grüntee

Vollmundige Komposition aus Sencha-Grüntees mit exotischen Früchten und Blüten aromatisiert - ein einzigartiges Erlebnis.

Red Fruit Flash - Roter Früchtetee

Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus weckt die Erinnerung an hausgemachte Konfitüre.

Frisch aufgebriht

Heiße Zitrone

3,90

Frischer Minztee

4,60

Frischer Ingwertee

4,60

Frischer Ingwer-Minztee

4,90

Vitaminbooster

5,20

Ingwertee mit frisch gepresstem Orangensaft

„Power Chai“ Latte

4,80

Noten von Vanille, Zimt und Kardamom

Kalte Getränke

Softdrinks & Wasser

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25l	2,80
Tafelwasser Karaffe mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	6,00
Bad Meinberger „Die Quelle“ still	0,75l	7,10
Bad Meinberger „Die Quelle“ classic	0,75l	7,10
Coca-Cola	0,33l	3,80
Coca-Cola zero zuckerfrei	0,33l	3,80
Fanta	0,33l	3,80
Goldberg Ginger Ale	0,20l	3,70
Goldberg Tonic Water	0,20l	3,70
Säfte & Nektare	0,25l	3,80
Apfel naturtrüb, Maracuja, Multivitamin oder Rhabarber	0,40l	5,20
Alle Säfte und Nektare als Schorle	0,25l	3,70
	0,40l	4,80
frisch gepresster Orangensaft	0,25l	4,80
Eistee „Fruit Berry“	0,40l	5,90
hausgemacht - frisch aufgebrühter Früchtetee mit Grenadinesirup, Limetten und Minze		

Unsere Getränke bieten wir ebenfalls in **Mehrwegbechern** an.
Speisen servieren wir gerne in **selbst mitgebrachte**
Mehrwegbehältnisse. Sprechen Sie uns an!

Alkoholisch

Biere

Fassbier

König Pilsener	0,30l	3,90
Beste Gerste, speziell ausgewählter Hopfen aus der Hallertau, reines kontrolliertes Wasser sowie die spezielle König-Hefe aus den Kellern der Brauerei machen das bekannte Pilsner seit 1858 zu einem Bier höchster Qualität.	0,50l	5,40

Benediktiner Hell	0,50l	5,70
Ein Lagerbier nach typisch bayrischer Brauart. Mit goldgelber Farbe und angenehmer Malzsüße, mild im Geschmack. Gebraucht nach dem deutschen Reinheitsgebot in Lich.		

Flaschenbiere

Paderborner Pilger	0,33l	3,80
In Anlehnung an historische Rezepturen wurde mit ausgesuchten Hopfensorten und erlesenen Malzen ein besonderes Landbier gebraut. Naturtrüb, feinmild und süffig im Geschmack. Mit einer bernsteinähnlichen Bierfarbe ist eine leckere, vollmundige und regionale Bierspezialität entstanden.		

König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,70
Benediktiner Weissbier naturtrüb	0,50l	5,50

Das Benediktiner Weissbier naturtrüb ist mit größtem Respekt vor der Natur gebraut und überzeugt mit besten Zutaten und einem vollmundigen Geschmack. Die fruchtigen Akzente und die gleichmäßige Hefetrübung machen es zu einem himmlischen Genuss, der einen aber stets auf dem Boden bleiben lässt. Ein Weissbier, das man am besten so genießt, wie es gebraut wurde: mit Zeit für das Gute.

Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,50l	5,50
---	-------	-------------

Weine

Unsere Empfehlung

Weiß

0,20l 0,75l

„Grauburgunder“ QbA trocken

6,80 24,90

Markus Pfaffmann - Deutschland - Pfalz

„Blanc de Blancs“ QbA halbtrocken Chardonnay, Macabeu

7,00 25,50

Son Campaner - Spanien - Mallorca

Rosé

Dr. Koehler „Doktorspiele“ QbA trocken

7,00 25,50

Dr. Köhler - Deutschland - Rheinhessen

Rot

„Primitivo“ QbA trocken

6,90 24,90

Casa Vinicola Minini - Italien - Apulien

Weinschorlen

Rot-, Rosé- oder Weißweinschorle

5,40

Prickelndes

Lemon Spritz - alkoholfrei Lemonsquash, Soda, Zitrusfrüchte, frische Minze	0,20l	6,00
Holunder Spritz - alkoholfrei Holunderblütensirup, Soda, Zitrusfrüchte, frische Minze	0,20l	6,00
Rhabarber Spritz Rhabarber- & Apfelsaft, Vanillesirup, Prosecco, frische Minze	0,20l	7,70
Hugo Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Limette, frische Minze	0,20l	7,60
Aperol Spritz Aperol, Soda, Prosecco, frische Orange	0,20l	7,90
PIMM's Cup PIMM'S NO. 1, Goldberg Ginger Ale, Limette, Gurke, Minze	0,20l	7,80
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Russian Wild Berry	0,20l	7,90
Prosecco Mille Bolle Spumante Millesimato Extra Dry	0,10l 0,20l 0,75l	4,80 7,80 28,90

Longdrinks

Gin & Tonic **7,90**
4 cl Gin (Bombay Sapphire London Dry Gin)
plus Tonic Water (Goldberg)

Cuba Libre **7,50**
4 cl Rum (Havanna 3 Jahre) plus Coca-Cola

Spirituosen

Grappa

Sibona Grappa di Moscato 2cl **4,90**
Der erlesene Grappa Sibona, der mit über 100 Jahren
Geschichte zu den am längsten vertretenen Tresterbränden
gehört, stellt selbst Kenner mit hohen Ansprüchen zufrieden.

Obstler

Paderborner Domtropfen 2cl **4,70**
Die feinstrukturierten Fruchtaromen und seine feinen
Geschmacksnuancen machen diesen Obstbrand so einzigartig.
Am Gaumen ist er rund und ohne vordergründige Süße.
An der Nase ein feines, angenehmes Spiel der Aromen der
Williams Christbirne.

Rum

Havanna 3 Jahre 4cl **5,20**

Liköre

Frangelico Haselnusslikör 2cl **3,50**

Disaronno Amaretto 2cl **3,50**

Ramazzotti auf Eis mit Zitrone 4cl **4,90**

Baileys auf Eis 4cl **4,90**

Besuchen Sie uns auf den sozialen Netzwerken!



So richtig glücklich ist man doch erst, wenn man sein
Glück mit Anderen teilen kann...



Zu uns gehören auch



**MARKT 5
CAFÉ**



Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Unsere Speisen und Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
Bitte wenden Sie sich in Bezug auf wichtige Zusatzstoffe und Zutaten sowie
detaillierte Informationen darüber direkt an unser Servicepersonal.



PADER CAFÉ

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag
9.00 Uhr - 18.00 Uhr

Pader Café

Fürstenallee 53
33102 Paderborn

0 52 51. 69 416 53

info@pader.cafe
www.pader.cafe

Reservieren Sie online unter www.pader.cafe/reservieren
Entdecken Sie unsere Jobangebote unter www.pader.cafe/jobs

