

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

Rührei mit Toast und Butter	6,00
Rührei mit Schinken <sup>1.2.3</sup> , 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 <sup>1.2.3</sup> , 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 <sup>1.3</sup>	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
- Scampispeiß	5,50
- Lachsfilet	6,50
wahlweise mit verschiedenen Dressings und Baguette	

## Pfannen- und Nudelgerichte

Gemüse-Reis-Pfanne <sup>1.2</sup> -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 <sup>3</sup> und Vollkornbrot	7,90
Kartoffelecken mit Aioli <sup>5</sup> oder Ketchup	7,90
Bauernpfanne- Bratkartoffeln, Zucchini, Speck <sup>2.3.10</sup> , 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, Pepperoni, Oliven, Aioli und Baguette	8,90
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Baguette	8,50
Aioli <sup>5.9</sup> mit Baguette	5,50
Baguette mit Kräuterbutter	4,50

## **Heiße Getränke**

€

Kaffee „Schümli“ <sup>6</sup>	2,70
Kaffee groß <sup>6</sup>	4,20
Kaffee koffeinfrei	2,70
Caro Kaffee	2,70
Café au Lait <sup>6</sup> groß	4,50
Café Creme mit extra Sahne <sup>6</sup>	3,20
Cappuccino <sup>6</sup>	3,20
Cappuccino groß <sup>6</sup>	4,50
Espresso <sup>6</sup>	2,50
Espresso doppelt <sup>6</sup>	4,50
Espresso Macchiato <sup>6</sup>	3,00
Latte Macchiato <sup>6</sup>	4,50
Kaffeearoma	0,50
Hafermilch	0,50
Heiße Schokolade	3,90
-mit Sahne	4,50
Schokmok <sup>6</sup>	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 <sup>1.6</sup>, Cola light<sup>1.5.6</sup>, Cola zero<sup>1.5.6</sup></i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00</i>
<i>Fanta<sup>1</sup>, Sprite</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00</i>
<i>Bitter Lemon<sup>3.7</sup>, Tonic Water<sup>7</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup></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 <sup>6.8</sup></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 <sup>1.6</sup></i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50</i>

## **Aperitifs**

€

<i>Sherry Dry</i> <sup>11</sup>	5 cl	4,50
<i>Martini Bianco</i> <sup>11</sup>	5 cl	4,50
<i>Martini Rosé</i> <sup>11</sup>	5 cl	4,50
<i>Ricard</i> <sup>1</sup>	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> <sup>1</sup>	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> <sup>1</sup>	4 cl	5,50
<i>Johnny Walker Scotch-black label</i> <sup>1</sup>	4 cl	7,50
<i>Chivas Regal Scotch Whisky</i> <sup>1</sup>	4 cl	7,00
<i>Glennfiddich Pure Malt Scotch Whisky</i> <sup>1</sup>	4 cl	7,50
<i>Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky</i> <sup>1</sup>	4 cl	7,50
<i>Talisker</i> <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	2 cl	3,80
Sambucca	2 cl	3,80
Licor 43 <sup>1</sup>	2 cl	3,80

## Long Drinks

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

<b>Canforrales, La Mancha, Airen</b>	0,20 l	7,50
Noten von Birnen und grüner Banane gradlinig und frisch mit milder Säure	0,75 l	26,00

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

### Italien

<b>Trere, Emilia-Romagna, Famosa &amp; Chardonnay</b>	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

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

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

### Frankreich

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

<b>Vinho Verde</b>	0,20 l	6,50
--------------------	--------	------

<b>Weißweinschorle</b>	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](http://www.cafe-ferdinand.de)*