

SPEISEKARTE

Thienemann's

CAFÉ · BISTRO · CATERING

Frühstück

Thienemann`s

18,50 €

1 Brötchen, 1 Butter Brioche, 1 Scheibe Sauerteigbrot,
1 Scheibe Toast, Butter,
Konfitüre, Honig, Nutella, Käse – und Aufschnitt Auswahl,
Zwiebelmatt und Fleischsalat, Obst,
Tomate Mozzarella mit Basilikum - Pesto, Räucherfisch,
ein gekochtes Ei oder Rührei „natur“ oder Spiegelei,
Granola mit Quark und Obstsalat, 1 Glas Orangensaft 0,1l und
1 Heißgetränk nach Wahl oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Für 2 Personen

34,00 €

Italienisches Frühstück

5,00 €

1 Croissant mit Butter und 1 Cappuccino

Zwei Halbe

8,50 €

2 Halbe belegte Brötchen nach Wahl (außer Lachs / Räucherfisch),
1 Heißgetränk nach Wahl oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Französisches Frühstück

9,00 €

1 Croissant, 1 Butter Brioche, Butter, Konfitüre, Nutella,
1 Glas Orangensaft 0,1l und 1 Heißgetränk nach Wahl
oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Kleines Frühstück

8,50 €

1 Brötchen, Butter, Konfitüre, Käse, 1 gekochtes Ei,
1 Glas Orangensaft 0,1l und 1 Heißgetränk nach Wahl
oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Marktfrühstück

11,50 €

2 Brötchen, Butter, Konfitüre,
Käse, Aufschnitt, 1 gekochtes Ei,
1 Glas Orangensaft 0,1l und 1 Heißgetränk nach Wahl
oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Vegetarisches / Veganes Frühstück **15,50 €**

1 Brötchen, 1 Bagel, 1 Scheibe Sauerteigbrot,
Margarine, Konfitüre, 2 verschiedene vegane Aufstriche,
veganer Käse, Humus, Tomate,
Granola mit Quark und Obstsalat,
1 Glas Orangensaft 0,1l und 1 Heißgetränk nach Wahl
(auch mit Hafermilch erhältlich)

Neustädter Frühstück **14,50 €**

2 Körnerbrötchen, Butter, Käseauswahl,
Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto,
Granola mit Quark und Obstsalat, Honig,
gekochtes Ei oder Rührei „natur“ oder Spiegelei,
1 Glas Orangensaft 0,1l und 1 Heißgetränk nach Wahl
oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Englisches Frühstück **15,00 €**

1 Brötchen und Toast, Butter, Orangenmarmelade,
Rührei oder Spiegelei, Granola mit Quark und Obstsalat,
3 kleine gebratene Würstchen, Bacon, Baked Beans,
1 Glas Orangensaft 0,1l und 1 Heißgetränk nach Wahl
oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Amerikanisches Frühstück **15,00 €**

1 Bagel, Toast, Butter, Konfitüre,
3 gebratene Würstchen, Rührei mit Bacon,
2 Pancakes mit Ahornsirup, Granola mit Quark und Obstsalat,
1 Glas Orangensaft 0,1l und 1 Heißgetränk nach Wahl
oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Seemann´s Frühstück **15,50 €**

2 Scheiben Schwarzbrot, 1 Brötchen, Butter, Rührei,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
geräucherte Makrele, Emders Matjes mit Zwiebeln,
1 Glas Orangensaft 0,1l und ein Heißgetränk nach Wahl
oder 1 Glas Orangensaft 0,4l

Unsere Frühstückseier kommen aus der Region von Geflügelhof Wulf.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Frühstücke für eine Person kalkuliert sind.

Spiegelei von 3 Eiern mit Toast & Butter	6,50 €
Rührei von 3 Eiern mit Toast & Butter	6,50 €

Zum dazu bestellen:

1 Ei mehr	+ 1,00 €
Lauchzwiebeln	+ 0,50 €
Tomaten	+ 1,50 €
Bacon	+ 2,00 €
Kochschinken	+ 2,00 €
Katenschinken	+ 2,50 €
Räucherlachs	+ 5,50 €
mit Brötchen statt Toast	+ 0,50 €
Käse	+ 1,50 €

Einfach dazu bestellen:

Gekochtes Ei	1,00 €
Butter	0,40 €
Honig im Glas	1,30 €
Nutella	0,90 €
Konfitüre im Glas	1,30 €
Zwiebelmett	2,50 €
Mettwurst	2,00 €
Putenbrust	2,00 €
Kochschinken	2,00 €
Katenschinken	2,50 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	5,50 €
Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße	5,50 €
Kleine Käseauswahl	4,50 €
Obstsalat	5,00 €
3 kleine gebratene Würstchen	2,50 €
2 Pancakes mit Ahornsirup	4,00 €
Brötchen hell oder dunkel	1,20 €
Körnerbrötchen	1,50 €
Croissant	2,20 €
1 Butter Brioche	2,00 €
1 Bagel	1,50 €
Tomate Mozzarella	3,50 €
Humus	2,00 €

Belegte Brötchen

½ gebuttertes Brötchen mit

Honig oder Nutella	2,00 €
Konfitüre	2,00 €
Hausgemachter Veganer Aufstrich	2,40 €
Käse	2,40 €
Camembert	2,40 €
Gekochtes Ei	2,40 €
Rührei mit Lauchzwiebeln	3,40 €
Mettwurst	2,40 €
Zwiebelmett mit roten Zwiebeln	2,40 €
Putenbrust	2,50 €
Katenschinken	2,50 €
Kochschinken	2,50 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	4,50 €
Graved Lachs mit Honig Senf Sauce	4,50 €
Fleischsalat	2,50 €

Leckere Fischbrötchen mit Baby Leaf Salat

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	6,00 €
Graved Lachs mit Honig Senf Sauce	6,00 €
Ender Matjes mit roten Zwiebeln	4,50 €
Bismarck Hering mit roten Zwiebeln	4,50 €
Backfisch mit hausgemachter Remoulade	6,50 €
Geräucherte Makrele	4,50 €



Kaffee und Kaffeespezialitäten

Filter Kaffee, koffeinfrei möglich		Tasse	2,50 €
Filter Kaffee, koffeinfrei möglich		Becher	3,50 €
Filter Kaffee, koffeinfrei möglich		Kännchen	4,80 €
Caffè Crema		Tasse	2,90 €
Caffè Crema		Becher	4,10 €
Caffè Crema		Kännchen	5,30 €
Cappuccino			3,70 €
Cappuccino mit Sahne			3,70 €
Milchkaffee	Unsere Kaffeesorten mit Frischmilch aus der Region		4,10 €
Latte Macchiato			4,30 €
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso			5,40 €
Espresso			2,20 €
Espresso mit Milchschaum			2,50 €
Doppelter Espresso			4,00 €
Doppelter Espresso mit Milchschaum			4,30 €
Americano			4,20 €
Heiße Schokolade			3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne			4,20 €
Chociato (Schokolade mit Espresso)			4,00 €
Becher heißes Wasser			1,50 €

Auf Wunsch mit lactosefreier Milch ohne Berechnung			
Mit Hafermilch oder Mandelmilch			0,50 €

... dazu ein Schuss Flavor

(Sirup in verschiedenen Geschmacksrichtungen) Karamell, Amaretto, Vanille oder Kürbis			0,80 €
--	--	--	--------

Heiß mit Schuss

Grog (heißes Wasser und Rum)			5,00 €
Tee und Rum			5,00 €
Tote Tante (Heiße Schokolade und Rum)			6,30 €
Heiße Schokolade mit Whiskey und Sahne			6,30 €
Heiße Schokolade mit Eierlikör und Sahne			6,30 €
Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne			6,30 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne			6,30 €
Heiße Schokolade mit Cointreau und Sahne			6,30 €
Espresso Martini (Kaffeelikör, Korn, Vanillesirup + Espresso)			5,90 €
Aere Winter Oat (Bratapfel, Hafermilch, Zimt)			6,30 €

Pharisäer (Kaffee, Rum, Sahne)	6,30 €
Irish Coffee (Kaffee, Whiskey, Sahne)	6,30 €
Flying Dutchman (Kaffee, Eierlikör, Sahne)	6,30 €
Italian Coffee (Kaffee, Amaretto, Sahne)	6,30 €
Baileys Coffee (Kaffee, Baileys, Sahne)	6,30 €
Glühwein	4,00 €
Mit Schuss	6,00 €
Apfelpunch	4,00 €
Mit Schuss	6,00 €

Und was ist mit Tee?

Tee im Glas serviert 3,80 €

Schwarzer Tee

Darjeeling	zart, blumiger schwarzer Hochlandtee
Earl Grey	schwarzer Tee mit Bergamotte – Aroma
Friesenmischung	traditioneller Tee, ostfriesischer Art

Kräutertee

Kräuterharmonie	Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote, Anis, Fenchel, Kamille und Ingwer
Moringa	Kräutertee mit Granatapfel, Papaya, Lemongras und Johannisbeere
Pfefferminze	erfrischender Kräutertee mit Pfefferminze
Kamille	wohltuender, bekömmlicher Kräutertee aus Kamillenblüten
Insel der Sinne	Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer

Früchtetee

Oranuja	Orange, Maracuja, Hibiskusblüte
Sanddorn - Cranberry	Sanddornbeeren und Cranberries, Apfel und Karotte, Hagebutte und Hibiskusblüte

Roibos Vanille

zart – aromatischer Rooibos aus Südafrika mit echten Vanillestückchen

Grüner Tee

herb – frischer grüner Tee aus China



Davor & Dazwischen

Hausgebeizter Gravedlachs, mit Kartoffelrösti und Baby Leaf Salat	12,00 €
Thienemann`s Bruschetta geröstetes Weißbrot mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	7,50 €
Gratinierter Ziegenkäse Ziegenkäse mit Honig, Baby Leaf Salat, geröstete Kerne und Pflaumen Chutney	12,00 €
Pommes Frites mit einem Dip nach Wahl	4,50 €
Süßkartoffelpommes mit einem Dip nach Wahl	5,00 €
Kartoffelecken mit einem Dip nach Wahl	5,00 €
Dips:	
Aioli	
Ketchup	
Mayonnaise	
Sour Cream	
Zusätzlicher Dip	1,00 €
Hähnchennuggets und Pommes	7,50 €

Blattsalate

Alle unsere Salate werden mit Balsamico Dressing mariniert.

Bunter Beilagensalat 4,50 €

Kleiner gemischter Salat 8,00 €

Baby Leaf Salat, Oliven, geröstete Kerne,
Parmesan und Hausbrot

Thienemann`s Salat groß 14,50 €

Baby Leaf Salat, Kochschinken, Fetakäse,
Oliven, gekochtes Ei, Parmesan und Hausbrot

klein 12,50 €

Salat mit Hähnchenbrust groß 14,50 €

Baby Leaf Salat, Oliven, geröstete Kerne,
Parmesan und Hausbrot

klein 12,50 €



Hauptgerichte

Klassiker

Currywurst	11,00 €
mit buntem Blattsalat und Pommes frites	
Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern	10,90 €
und Gewürzgurke	
Bauernfrühstück	12,90 €
Rührei mit Bratkartoffeln, Katenschinken und Gewürzgurke	

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“	16,50 €
Pommes frites und Beilagensalat	
+ 1 Spiegelei	1,00 €
Rumpsteak von der deutschen Färse (250g Rohgewicht)	25,00 €
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und knackigem Salat	
Thai Curry	15,50 €
mit Hähnchen, Gemüse und Reis	

Fisch

Ender Matjes	13,50 €
Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat	
Neustädter Backfisch	16,90 €
hausgemachte Bratkartoffeln und mit hausgemachter Remoulade	

Burger

Thienemann's Burger **16,00 €**

Sauerteigbrötchen, 200g Rindfleischpatty, Tomate, Zwiebelmarmelade, Baby Leaf Salat, hausgemachte Burgersauce, Bacon, Spiegelei, dazu Pommes frites und Dip nach Wahl

Cheese Burger **15,00 €**

Sauerteigbrötchen, 200g Rindfleischpatty, Tomate, Baby Leaf Salat, hausgemachte Burgersauce, Käse, dazu Pommes frites und Dip nach Wahl

+ Bacon 1,50 €

Chicken Burger **14,50 €**

Sauerteigbrötchen, Hähnchenbrust, Käse, Tomate, Rucola, Parmesan, Knoblauch Sauce, dazu Süßkartoffelpommes und Dip nach Wahl

Veggi Burger **13,50 €**

Sauerteigbrötchen, veganes Burger Patty, hausgemachte Burgersauce, eingelegtes Grillgemüse, Baby Leaf Salat, dazu Süßkartoffelpommes und Dip nach Wahl

Vegetarisch / Pasta

Thai Gemüsecurry **11,50 €**

mit Gemüse, Kichererbsen und Reis

Frische Pilz – Tagliatelle **12,90 €**

Pilzrahmsauce, gebratene Pilze und Creme Fraiche

Süßes

Brüsseler Waffeln mit:

Puderzucker oder Zimt & Zucker **4,50 €**

Nutella **5,50 €**

Apfelmus **5,50 €**

heißer Schokoladensauce **5,50 €**

heißen Kirschen **5,50 €**

heißen Kirschen und 1 Kugel Vanilleeis **6,50 €**

Warmer Milchreis

mit Zimt & Zucker **5,50 €**

mit heißen Kirschen **6,50 €**

Eis geht immer!

Kleiner Genuss	3,00 €
eine Kugel Schokolade, Sahne, Schokosauce und Waffel	
Dänischer Kaffeeklatsch	3,00 €
eine Kugel Vanille auf Sahne, Schokosauce und Waffel	
Coupe Dänemark	6,50 €
3 Kugeln Vanille mit warmer Schokoladensauce, Sahne und Waffel	
Eis & Heiß	6,50 €
3 Kugeln Vanille mit heißen Kirschen, Sahne und Waffel	
Heißer Apfel	7,00 €
Zimt, Vanille, Stracciatella, Sahne, Krokant, Waffel und heißer Apfel	
Schokolade	6,50 €
Schokolade, weiße Schokolade, Vanille, Sahne, Schokosauce, Schokostreusel und Waffel	
Kaminfeuer	6,50 €
Stracciatella, Haselnuss, Salzkaramell, Sahne, Schoko - und Karamellsauce, Haselnusskrokant und Waffel	
Baileys	7,00 €
Haselnuss, Salzkaramell, Vanille, Sahne, Baileys, Streusel und Amarettini	
Nuss	7,00 €
Walnuss, Haselnuss, Stracciatella, geröstete Nüsse, Sahne, und Waffel	
Eiskaffee	5,50 €
2 Kugeln Vanille mit kaltem Kaffee, Sahne und Schokostreusel	
Affogato	4,90 €
1 Kugel Vanille mit doppeltem Espresso	

Unsere hausgemachten Eissorten:

Vanille, Schokolade, weiße Schokolade, Salzkaramell, Haselnuss,
Walnuss, Stracciatella, Erdbeere, Zitrone, Zimteis

Extras:

Kugel Eis	1,60 €
Portion Sahne	1,00 €
Rum, Eierlikör, oder Amaretto	2,00 €
Erdbeer-, Schoko- oder Karamellsauce	1,00 €

Alle Fruchtarten sind vegan.



Kalt & Zisch

Viva con Agua laut / leise	0,33l Flasche	3,10 €
Viva con Agua laut / leise	0,75l Flasche	6,90 €
Tonic Water	0,2l Flasche	3,00 €
Bitter Lemon	0,2l Flasche	3,00 €
Ginger Ale	0,2l Flasche	3,00 €
Russian Wild Berry	0,2l Flasche	3,00 €
Coca Cola, - light, - Zero	0,33l Flasche	3,50 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l Flasche	3,50 €



Säfte & Nektar im Glas

Orangensaft	3,50 €
Apfelsaft, klar	3,50 €
Rhabarbernektar	3,50 €
Schwarzer Johannisbeernektar	3,50 €
Sauerkirschnektar	3,50 €
Bananennektar	3,50 €
Mangonektar	3,50 €
Maracujasaft	3,50 €
KiBa	3,50 €
Alle Säfte/ Nektar als Schorle möglich	3,50 €

Bier

Veltins vom Fass	0,3l Glas	3,50 €
Veltins vom Fass	0,5l Glas	4,50 €
Grevensteiner vom Fass	0,3l Glas	3,50 €
Grevensteiner vom Fass	0,5l Glas	4,50 €
Alster	0,3l Glas	3,50 €
Alster	0,5l Glas	4,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33l Flasche	3,50 €
Alster alkoholfrei	0,33l Flasche	3,50 €
Maisel's Weisses Original Weizenbier	0,5l Flasche	5,00 €
Maisel's Weisses alk. freies Weizenbier	0,5l Flasche	5,00 €



Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.

Grauer Burgunder, trocken	0,2l	6,00 €
Thienemann 's Hauswein	0,1l	4,00 €
	0,7l	22,00 €
Riesling trocken	0,2l	8,00 €
Weingut Robert Weil, Rheingau	0,1l	5,00 €
	0,7l	32,00 €
Riesling, Kabinett halbtrocken	0,2l	6,00 €
Weingut Peter Regnery, Mosel	0,1l	4,00 €
	0,7l	22,00 €
„Aufwind“ Weißburgunder und Chardonnay	0,2l	8,00 €
Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,1l	5,00 €
	0,7l	27,00 €
„Aufwind“ Sauvignon Blanc	0,2l	8,00 €
Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,1l	5,00 €
	0,7l	27,00 €
Merlot, trocken	0,2l	6,00 €
Domaine de Valensac, Frankreich	0,1l	4,00 €
	0,7l	22,00 €
Trollinger Lemberger, halbtrocken	0,2l	6,00 €
Weingut Häußermann, Württemberg	0,1l	4,00 €
	0,7l	23,50 €
„Ursprung“ Cuvee, trocken	0,2l	8,00 €
Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,1l	5,00 €
	0,7l	27,00 €
„Casal Busol“ Rosewein trocken	0,2l	6,00 €
Weingut Lenotti, Venetien Italien	0,1l	4,00 €
	0,7l	22,00 €

Frisch & Spritzig

Sekt Hausmarke	0,1l	4,50 €
Prosecco	0,1l	5,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Eis und Orange	0,2l	6,90 €
Hugo Holunderblütensirup und Prosecco auf Eis	0,2l	6,90 €
Lillet Buck Lillet blanc, Ginger Ale, Eis und Limone	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Beeren, Wild Berry	0,2l	6,90 €
Gin Tonic Bombay Sapphire, Tonic	0,2l	6,90 €

Aere Cocktail



aus Hamburg

Apple Elderflower 5cl Aere Bratapfel-Likör, Elderflower Limonade, Tonkabohne	6,90 €
Aere Winter Oat 5cl Aere Bratapfel-Likör, Hafermilch, Zimt	6,30 €
Espresso Martini 2cl Aere Barista's Black Kaffeelikör, 3cl Aere Korn, Vanille Sirup, Espresso	5,90 €

Fassgelagerter Korn & und feinste Liköre in Bio Qualität

Made in Hamburg

Internationale Spirituosen

Klarer

Fürst Bismarck Korn	0,2cl	2,00 €
Bommerlunder	0,2cl	2,50 €
Hamburger Helbing	0,2cl	2,50 €
Sambuca	0,2cl	2,50 €
Grappa	0,2cl	4,00 €

Likör

Baileys	0,4cl	4,50 €
Amaretto	0,2cl	2,20 €
Cointreau	0,2cl	3,50 €
Eierlikör	0,2cl	2,00 €

Kräuter

Jägermeister	0,4cl	4,50 €
Schit Lot Em	0,2cl	3,00 €

Aquavit

Linie Norwegischer Aquavit	0,2cl	3,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	0,2cl	3,00 €
Aalborger „Jubi“	0,2cl	3,00 €

Edelbrände und Edelgeister von Lantenhammer aus Bayern, Deutschland

Williams Birne		
Sauerkirsch Brand		

Aere

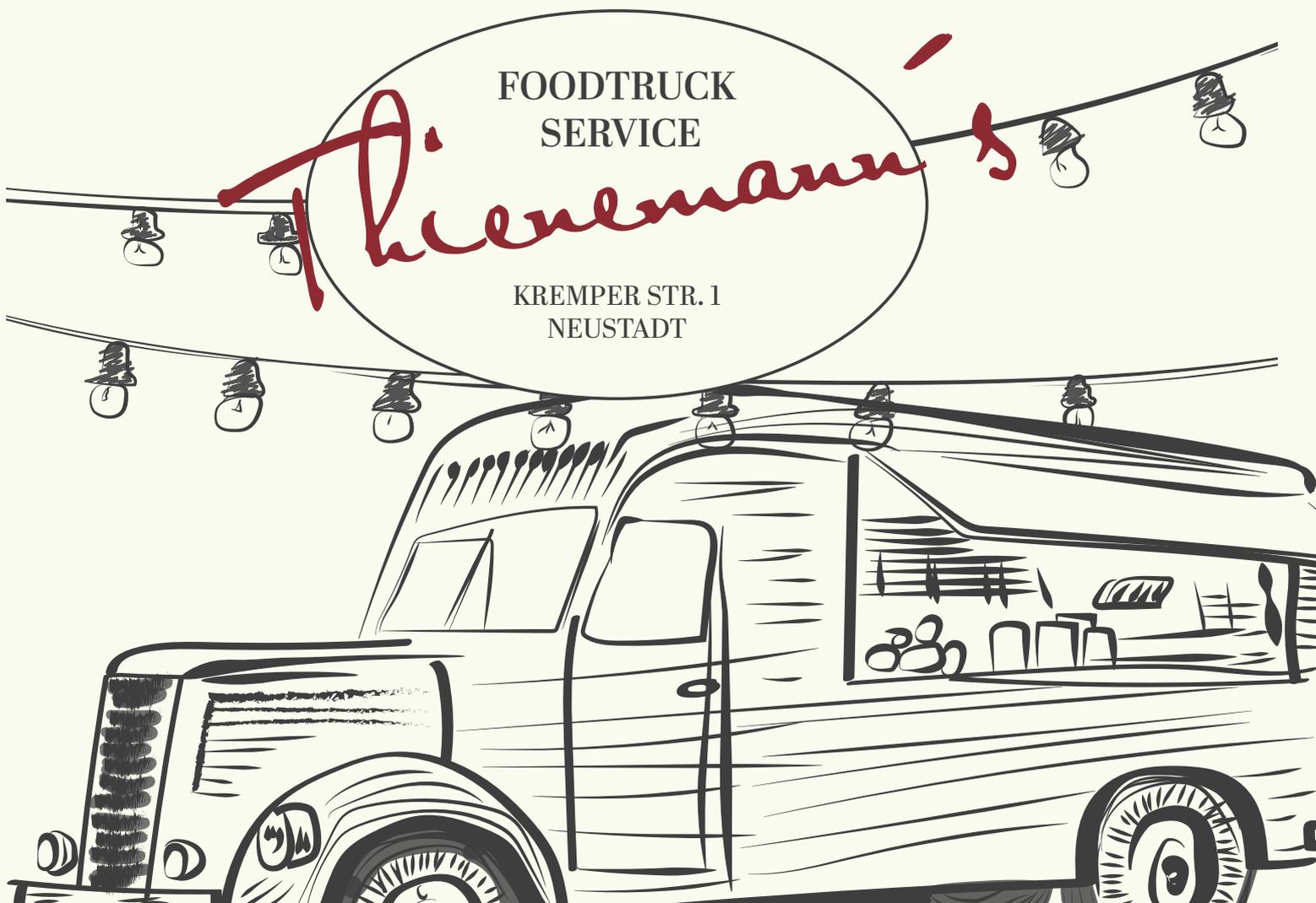
Eierlikör	0,2cl	3,00 €
Bratapfel Korn	0,2cl	3,00 €
Barista's Black Kaffeelikör	0,2cl	3,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

Schon gewusst?

Mit unserem Catering Service gibt es das Thienemann`s
jetzt auch an Ihrem Wunschort.

Events
Firmenveranstaltungen
Hochzeiten
Getränke und Fingerfood Catering



Hier finden Sie uns:
Kremper Straße 1 • 23730 Neustadt

Rufen Sie uns auch gerne an:
04561 528 16 03



www.cafe-thienemanns.de