

SPEISEKARTE

Thienemann's

CAFÉ · BISTRO

Frühstück

Thienemann`s **20,90 €**

1 Brötchen, 1 Butter Brioche, 1 Scheibe Sauerteigbrot, 1 Toast, Butter, hausgemachte 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 Fruchtjoghurt und Obstsalat
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Für 2 Personen **39,90 €**

Italienisches Frühstück **6,50 €**

1 Croissant mit Butter und 1 Cappuccino

Zwei Halbe **8,50 €**

2 Halbe belegte Brötchen nach Wahl (außer Lachs / Räucherfisch),
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Französisches Frühstück **9,90 €**

1 Croissant, 1 Butter Brioche, Butter, Konfitüre, Nutella und Obstsalat
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Kleines Frühstück **9,40 €**

1 Brötchen, Butter, Konfitüre, Käse, 1 gekochtes Ei,
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Marktfrühstück **12,90 €**

2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre,
Käse, Aufschnitt, 1 gekochtes Ei,
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee



Für Kaffeespezialitäten berechnen wir einen Aufpreis von 1€.

Vegetarisches / Veganes Frühstück **16,90 €**

1 Brötchen, 1 Bagel, 1 Scheibe Sauerteigbrot,
Margarine, hausgemachte Konfitüre, 2 verschiedene vegane Aufstriche,
vegane Käse, Humus, Gemüse
Granola mit Fruchtjoghurt und Obstsalat,
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Neustädter Frühstück **16,00 €**

2 Körnerbrötchen, Butter, Käseauswahl,
Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto,
Honig, gekochtes Ei oder Rührei „natur“ oder Spiegelei,
Granola mit Fruchtjoghurt und Obstsalat,
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Englisches Frühstück **16,50 €**

1 Brötchen und Toast, Butter, Orangenmarmelade, Rührei oder Spiegelei,
Granola mit Fruchtjoghurt und Obstsalat,
3 kleine gebratene Würstchen, knuspriger Bacon, Baked Beans,
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Amerikanisches Frühstück **16,50 €**

1 Bagel, Toast, Butter, Konfitüre,
3 gebratene Würstchen, Rührei, knuspriger Bacon,
2 Pancakes mit Ahornsirup, Granola mit Fruchtjoghurt und Obstsalat,
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Seemann´s Frühstück **16,90 €**

2 Scheiben Schwarzbrot, 1 Brötchen, Butter, Rührei,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
geräucherte Makrele, Emders Matjes mit Zwiebeln,
Einen Becher Kaffee oder einen Becher Tee

Frühstücks Orangensaft 0,1l **1,50 €**

① **Unsere Frühstückseier kommen aus der Region vom Geflügelhof Wulf.**

① **Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Frühstücke für eine Person kalkuliert sind.**

Spiegelei von 3 Eiern mit Toast & Butter	7,10 €
Rührei von 3 Eiern mit Toast & Butter	7,10 €

Zum dazu bestellen:

1 Ei mehr	+ 1,25 €
Lauchzwiebeln	+ 0,60 €
Tomaten	+ 1,70 €
Bacon	+ 2,25 €
Kochschinken	+ 2,25 €
Katenschinken	+ 2,80 €
Räucherlachs	+ 6,00 €
mit Brötchen statt Toast	+ 0,75 €
Käse	+ 1,70 €

Einfach dazu bestellen:

Gekochtes Ei	1,25 €
Butter	0,45 €
Honig im Glas	1,60 €
Nutella	1,00 €
Konfitüre im Glas	1,60 €
Zwiebelmett	2,80 €
Mettwurst	2,25 €
Putenbrust	2,25 €
Kochschinken	2,25 €
Katenschinken	2,80 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	6,00 €
Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße	6,00 €
Kleine Käseauswahl	5,00 €
Obstsalat	5,60 €
3 kleine gebratene Würstchen	2,90 €
2 Pancakes mit Ahornsirup	4,50 €
Brötchen hell oder dunkel	1,50 €
Körnerbrötchen	1,75 €
Croissant	2,80 €
1 Butter Brioche	2,25 €
1 Bagel	1,75 €
Tomate Mozzarella	3,80 €
Humus	2,30 €
Granola mit Fruchtjoghurt und Obstsalat	3,00 €

Belegte Brötchen

½ gebuttertes Brötchen mit

Honig oder Nutella	2,40 €
Hausgemachte Konfitüre	2,40 €
Hausgemachter veganer Aufstrich	2,70 €
Käse	2,80 €
Camembert	2,80 €
Gekochtes Ei	2,70 €
Rührei mit Lauchzwiebeln	3,90 €
Mettwurst	2,70 €
Zwiebelmett mit roten Zwiebeln	2,80 €
Putenbrust	2,80 €
Katenschinken	2,80 €
Kochschinken	2,80 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	5,00 €
Graved Lachs mit Honig Senf Sauce	5,00 €
Fleischsalat	2,80 €

Leckere Fischbrötchen mit Baby Leaf Salat

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	6,80 €
Graved Lachs mit Honig Senf Sauce	6,80 €
Ender Matjes mit roten Zwiebeln	5,00 €
Bismarck Hering mit roten Zwiebeln	5,00 €
Bratheringsfilet mit roten Zwiebeln	5,00 €
Hausgemachte Fischfrikadelle	5,00 €
Backfisch mit hausgemachter Remoulade	7,50 €
Geräucherte Makrele	5,00 €



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		3,90 €
Cappuccino Sahne		4,00 €
Milchkaffee		4,50 €
Latte Macchiato		4,80 €
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso		5,80 €
Espresso		2,50 €
Espresso mit Milchschaum		2,70 €
Doppelter Espresso		4,10 €
Doppelter Espresso mit Milchschaum		4,40 €
Americano		4,20 €
Heiße Schokolade		3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne		4,20 €
Chociato (Schokolade mit Espresso)		4,20 €
Iced Latte		4,50 €
Becher heißes Wasser		2,00 €



Unsere Kaffeesorten mit
Frischmilch aus der Region

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

... dazu ein Schuss Flavor

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

Heiß mit Schuss

Grog (heißes Wasser und Rum)	5,00 €
Tee und Rum	5,00 €
Tote Tante (Heiße Schokolade und Rum)	6,50 €
Heiße Schokolade mit Whiskey und Sahne	6,50 €
Heiße Schokolade mit Eierlikör und Sahne	6,50 €
Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	6,50 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	6,50 €
Pharisäer (Kaffee, Rum, Sahne)	6,50 €

Irish Coffee (Kaffee, Whiskey, Sahne)	6,50 €
Flying Dutchman (Kaffee, Eierlikör, Sahne)	6,50 €
Italian Coffee (Kaffee, Amaretto, Sahne)	6,50 €
Baileys Coffee (Kaffee, Baileys, Sahne)	6,50 €
Glühwein (Saisonbedingt)	4,00 €
Mit Schuss	6,00 €

Und was ist mit Tee?

Tee im Becher serviert



3,90 €

Schwarzer Tee

Darjeeling first flush ^{BIO}
Earl Grey
Friesenlandmischung

Dallmayr

zart, blumiger schwarzer Hochlandtee
schwarzer Tee mit Bergamotte – Aroma
traditioneller Tee, ostfriesischer Art

Tee der
Saison?
Frag nach!

Kräutertee

Zitronenverbene ^{BIO}

Zitronenverbene aus biologischem Anbau, das
durch ihre Leichtigkeit überzeugt

Pfefferminze ^{BIO}

erfrischender Kräutertee mit
Pfefferminze

Kamille ^{BIO}

wohltuender, bekömmlicher Kräutertee aus
Kamillenblüten

Alpenkräuter ^{BIO}

eine mediterrane Mischung mit
getrockneten Lavendelblüten.

Früchtetee

Maracuja-Orange ^{BIO}

exotisch-fruchtige Mischung aus
biologischem Anbau

Waldbeere

das kräftig beerige Aroma dieser Mischung
erinnert an einen Waldspaziergang im Sommer.

Roibos Vanille ^{BIO}

zart – aromatischer Rooibos aus
Südafrika mit echten Vanillestückchen

Hello Morning ^{BIO}

ein spritziger Muntermacher mit
Lemongras und Minze

Royal Gunpowder ^{BIO}

Grüner Tee aus China mit frischem,
spritzig-feinherbem Aroma.

Davor & Dazwischen

Hausgebeizter Gravedlachs	14,50 €
mit Kartoffelrösti, Baby Leaf Salat und Sour Cream	
Thienemann`s Bruschetta	8,50 €
geröstetes Weißbrot mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	
Gratinierter Ziegenkäse	13,50 €
Ziegenkäse mit Honig, Baby Leaf Salat, geröstete Kerne und Pflaumen Chutney	
Thienemann`s Caprese	10,50 €
Mozzarella, Basilikum Pesto, Kirschtomaten und geröstetes Brot	
Pommes Frites	4,90 €
Süßkartoffelpommes	5,90 €
Dips:	1,25 €
Aioli	
Ketchup	
Mayonnaise	
Sour Cream	
Hähnchennuggets und Pommes	8,90 €

Blattsalate

Bunter Beilagensalat 5,00 €

Kleiner gemischter Salat 9,50 €

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

Thienemann`s Salat groß 16,50 €

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

klein 13,90 €

Salat mit Hähnchenbrust groß 16,50 €

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

klein 13,90 €

Salat mit Räucherlachs groß 18,50 €

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

klein 16,50 €



Alle unsere Salate werden mit Balsamico Dressing mariniert.



Hauptgerichte

Klassiker

Currywurst	12,90 €
mit buntem Blattsalat und Pommes Frites	
Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern	12,90 €
und Gewürzgurke	
Bauernfrühstück	14,90 €
Rührei mit Bratkartoffeln, Katenschinken und Gewürzgurke	

Fleisch

Sauerfleisch	17,50 €
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und hausgemachter Remoulade	
Schnitzel „Wiener Art“	18,90 €
Pommes frites und Beilagensalat	
+ 1 Spiegelei	1,25 €
Rumpsteak von der deutschen Färse (250g Rohgewicht)	29,90 €
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und knackigem Salat	
Thai Curry	17,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust, Gemüse und Reis	

Fisch

Zwei süß sauer eingelegte Bratheringe	15,50 €
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	
Ender Matjes	15,50 €
Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat	
Neustädter Backfisch	18,90 €
hausgemachter Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln mit hausgemachter Remoulade	

- ① **Wir bitten um Verständnis, dass unsere Gerichte genau kalkuliert sind. Für Änderungen an den Hauptgerichten berechnen wir 1€ Aufpreis.**
- ① **Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Frühlingslauch zubereitet.**

Burger

Thienemann's Burger 100% Rindfleisch 18,50 €

Sauerteigbrötchen, Rindfleischpatty, Tomate, Schmorzwiebeln, Baby Leaf Salat, hausgemachte Burgersauce, Bacon, Spiegelei, dazu Pommes frites

Cheese Burger 17,80 €

Sauerteigbrötchen, 100% Rindfleischpatty, Tomate, Baby Leaf Salat, hausgemachte Burgersauce, Käse, dazu Pommes frites

+ Bacon 2,00 €

Chicken Burger 16,50 €

Sauerteigbrötchen, Hähnchenbrust, Käse, Tomate, Rucola, Parmesan, Knoblauch Sauce, dazu Süßkartoffelpommes

Veggi Burger 15,50 €

Sauerteigbrötchen, veganes Burger Patty, hausgemachte Burgersauce, eingelegtes Grillgemüse, Baby Leaf Salat, dazu Süßkartoffelpommes

Vegetarisch / Pasta

Thai Gemüsecurry 13,90 €

mit Gemüse, Kichererbsen und Reis

Frische Pilz – Tagliatelle 14,90 €

Pilzrahmsauce, gebratene Pilze und Creme Fraiche

Süßes

Brüsseler Waffeln mit:

Puderzucker oder Zimt & Zucker 5,50 €

Nutella 6,50 €

Apfelmus 6,50 €

heißer Schokoladensauce 6,50 €

heißen Kirschen 6,50 €

heißen Kirschen und 1 Kugel Vanilleeis 7,50 €

Warmer Milchreis

mit Zimt & Zucker 6,50 €

mit heißen Kirschen 7,50 €

mit heißem Apfelmus 7,50 €

Eis geht immer!

Kleiner Genuss	3,90 €
eine Kugel Schokolade, Sahne, Schokosauce und Waffelröllchen	
Dänischer Kaffeeklatsch	3,90 €
eine Kugel Vanille auf Sahne, Schokosauce und Waffelröllchen	
Coupe Dänemark	7,50 €
3 Kugeln Vanille mit warmer Schokoladensauce, Sahne und Waffelröllchen	
Eis & Heiß	7,50 €
3 Kugeln Vanille mit heißen Kirschen, Sahne und Waffelröllchen	
Heißer Apfel	7,90 €
Weißer Schokolade, Vanille, Stracciatella, Krokant, Waffelröllchen und heißer Apfelmus	
Schokolade	7,90 €
Schokolade, weiße Schokolade, Vanille, Sahne, Schokosauce, Schokostreusel und Waffelröllchen	
Kaminfeuer	7,90 €
Stracciatella, Haselnuss, Salzkaramell, Sahne, Schoko - und Karamellsauce, Haselnusskrokant und Waffelröllchen	
Amarena - Kirsch	7,90 €
Vanille, Stracciatella, Joghurt Kirsch, Sahne, Amarenakirschen, Schokostreusel, Waffelröllchen	
Schwedenbecher	7,90 €
Stracciatella, Vanille, Weiße Schokolade, Apfelmus, Sahne, Eierlikör, Haselnusskrokant, Waffelröllchen	
Baileys	8,50 €
Haselnuss, Salzkaramell, Vanille, Sahne, Baileys, Streusel und Amarettini	
Nuss	7,90 €
Walnuss, Haselnuss, Stracciatella, geröstete Nüsse, Sahne, und Waffelröllchen	

Erdbeerbecher (Saisonbedingt) 8,90 €
Vanille, Erdbeere, weiße Schokolade, frische Erdbeeren (saisonbedingt), Erdbeersauce, Weiße Schokolade, Waffelröllchen

Spaghetti Eis 7,50 €
Sahne, Vanille-Spaghetti, Erdbeersauce, weiße Schokostreusel und Waffelröllchen

Eiskaffee 6,50 €
2 Kugeln Vanille mit kaltem Kaffee, Sahne und Schokostreusel

Eisschokolade 6,50 €
Vanille und Schokolade mit kalter Trinkschokolade, Sahne und Schokostreusel

Sanfter Engel 5,50 €
2 Kugeln Vanille mit Orangensaft

Milchshakes 5,50 €
Mit dem Eis deiner Wahl

Affogato 5,50 €
1 Kugel Vanille mit doppeltem Espresso

Unsere hausgemachten Eissorten:
Vanille, Schokolade, weiße Schokolade, Salzkaramell, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella, Joghurt Kirsch, Erdbeer, Zitrone, Rote Grütze



Alle Fruchtarten sind vegan.

Extras:

Kugel Eis	2,00 €
Portion Sahne	1,30 €
Rum, Eierlikör, oder Amaretto	2,00 €
Erdbeer-, Schoko- oder Karamellsauce	1,30 €
Warmer Apfelmus, Heiße Kirschen	2,30 €



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	3,70 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l Flasche	3,70 €
Bionade Streuobst	0,33l Flasche	3,70 €
Bionade Holunder	0,33l Flasche	3,70 €
Bionade Zitrone Bergamotte	0,33l Flasche	3,70 €
Bionade Kräuter	0,33l Flasche	3,70 €



Säfte, Nektar & Limo im Glas

Orangensaft	3,90 €
Apfelsaft, klar	3,90 €
Rhabarbernektar	3,90 €
Schwarzer Johannisbeernektar	3,90 €
Sauerkirschnektar	3,90 €
Bananennektar	3,90 €
Mangonektar	3,90 €
Maracujasaft	3,90 €
KiBa	3,90 €
Alle Säfte/ Nektar als Schorle möglich	3,90 €
Hausgemacht Limonade	5,90 €

Füllmenge 0,4l

Bier

Veltins vom Fass	0,3l Glas	3,70 €
Veltins vom Fass	0,5l Glas	4,70 €
Grevensteiner vom Fass	0,3l Glas	3,80 €
Grevensteiner vom Fass	0,5l Glas	4,80 €
Radler	0,3l Glas	3,70 €
Radler	0,5l Glas	4,70 €
Veltins alkoholfrei	0,33l Flasche	3,50 €
Radler alkoholfrei	0,33l Flasche	3,50 €
Maisel's Weisses Original Weizenbier	0,5l Flasche	5,20 €
Maisel's Weisses alk. freies Weizenbier	0,5l Flasche	5,20 €



Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.

Grauer Burgunder, trocken	0,2l	6,00 €
Thienemann 's Hauswein	0,1l	4,00 €
	1,0l	22,00 €
Riesling trocken	0,2l	8,00 €
Weingut Robert Weil, Rheingau	0,1l	5,00 €
	1,0l	32,00 €
Riesling, Kabinett halbtrocken	0,2l	6,00 €
Weingut Peter Regnery, Mosel	0,1l	4,00 €
	1,0l	22,00 €
„Aufwind“ Weißburgunder und Chardonnay	0,2l	8,00 €
Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,1l	5,00 €
	0,75l	27,00 €
„Aufwind“ Sauvignon Blanc	0,2l	8,00 €
Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,1l	5,00 €
	0,75l	27,00 €
Merlot, trocken	0,2l	6,00 €
Domaine de Valensac, Frankreich	0,1l	4,00 €
	0,75l	22,00 €
Trollinger Lemberger, halbtrocken	0,2l	6,00 €
Weingut Häußermann, Württemberg	0,1l	4,00 €
	1,0l	23,50 €
„Casal Busol“ Rosewein trocken	0,2l	6,00 €
Weingut Lenotti, Venetien Italien	0,1l	4,00 €
	0,75l	22,00 €

Frisch & Spritzig

Sekt Hausmarke	0,1l	4,50 €
Prosecco	0,1l	5,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Eis und Orange	0,2l	7,50 €
Hugo Holunderblütensirup und Prosecco auf Eis	0,2l	7,50 €
Lillet Buck Lillet blanc, Ginger Ale, Eis und Limone	0,2l	7,50 €
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Beeren, Wild Berry	0,2l	7,50 €
Gin Tonic	0,2l	7,50 €

Aere Cocktail



aus Hamburg

Apple Elderflower 5cl Aere Bratapfel-Likör, Elderflower Limonade, Tonkabohne	6,90 €
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	2cl	2,00 €
Hamburger Helbing	2cl	2,50 €
Sambuca	2cl	2,50 €
Grappa	2cl	4,00 €
Vodka	2cl	2,50 €

Likör

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

Kräuter

Jägermeister	4cl	4,50 €
Averna	2cl	3,00 €

Aquavit

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

Aere

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

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

Thienemann's
CATERING

Events
Hochzeiten
Geburtstage
Firmenveranstaltungen
Getränke & Fingerfood Catering



**Genießen Sie Ihren Moment mit etwas Besonderem
aus der Thienemann's Küche**



catering@cafe-thienemanns.de



04561 5281603

Hier finden Sie uns:
Kremper Straße 1 • 23730 Neustadt

Rufen Sie uns auch gerne an:
04561 528 16 03



www.cafe-thienemanns.de