

café nord



Öffnungszeiten

täglich

10.00 Uhr – 23.00 Uhr

Frühstück

täglich

10.00 Uhr – 15.00 Uhr

Küche

täglich

12.00 Uhr – 15.00 Uhr

16.00 Uhr – 22.00 Uhr

Suppen

Spargelcremesuppe

5,00 €

Kartoffelsüppchen

mit gebratener Merguez

5,00 €

Salate

mit Pesto gratinierter Rohmilchziegenkäse
auf Rucola mit getrockneten Tomaten und Balsamicovinaigrette

12,00 €

marinierter Beelitzer Spargel

auf Feldsalat

und Balsamicovinaigrette

14,00 €

sautierte Lachswürfel

in Teriyakisauce an bunten Blattsalaten mit Sprossen
und Limettenvinaigrette

14,00 €

Hauptgerichte

hausgemachte Gnocchi

gebraten, mit einer Tomatenvariation in Basilikumpesto
auf Rucola und Parmesan

12,00 €

handgemachte Kräutertortellacchi

gefüllt mit grünem Spargel
in Butter- Zitronensauce
und frischer Minze

13,00 €

Kotelett vom Apfelschwein

mit Oliven - Knoblauchbutter,
mit CousCous
und zweierlei Zucchini

14,00 €

geschmorte Ochsenbäckchen

dazu gebratener Blumenkohl
an Kartoffel - Bärlauchstampf

15,00 €

*Zusätzlich bieten wir von Montag bis Freitag in der Zeit von 12.00 – 15.00 Uhr
ein wechselndes Tagesgericht an.*

Bitte erkundigen Sie sich beim Servicepersonal über das aktuelle Angebot!

handgemachte Tagliatelle
mit frischem Spargel und Cherrytomaten
im leichten Bärlauchrahm

14,00 €

frischer Beelitzer Spargel und Frühkartoffeln

14,00 €

mit Schwarzwälder Schinken

15,00 €

mit hausgebeiztem Lachs

17,00 €

mit einem Schnitzel „Wiener Art“

18,00 €

mit gebratenem Filet vom Lachs

19,00 €

*Unsere Spargelgerichte werden wahlweise mit zerlassener
Semmelbutter oder Sauce Hollandaise gereicht*

unsere Weinempfehlung zum Spargel

Gretchen QbA
Weingut Bruker – Württemberg

ein spitzen Cuvée aus Riesling, Rivaner, Chardonnay, Grauer Burgunder und Sauvignon Blanc
Stachelbeeren im Bukett, fleischige Burgundernoten, buttrige und mineralische Nuancen.

0,2 l
6,90 €

0,5 l
16,50 €

Crème Brûlée

Vanillecreme mit karamellisiertem Rohrzucker,
an Passionsfruchtsorbet

6,00 €

Rhababer - Erdbeerragout

mit Vanilleeis und Crumble

5,00 €

- eine Kugel Eis - 1,50 €
Erdbeer, Vanille, Schoko, Stracciatella, Walnuss,
- Sahne* - 0,50 €

zu Bier & Wein & zwischendurch

marinierte schwarze Oliven und Hirtenkäsewürfel

5,50 €

Käseplatte

eine Auswahl von Rohmilchedelkäse mit Weintrauben,
Feigensenf, hausgemachtem Leinölkräuterquark und Walnüssen

11,00 €

Quiche -vegetarisch -

mit Spinat und Hirtenkäse

mit hausgemachtem Leinölkräuterquark^L
an einem kleinem Salatbouquet

8,50 €

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Leinölkräuterquark^L
an einem kleinen Salatbouquet

7,00 €

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Leinölkräuterquark^L
an einem kleinen Salatbouquet
und unserem hausgebeiztem Lachs

9,00 €

Frühstück

bis 15.00 Uhr

Rühr- oder Spiegelei natur

4,50 €

Rühr- oder Spiegelei mit Bacon

6,50 €

Rührei mit Tomaten und Mozzarella oder Hirtenkäse

6,50 €

Bauernfrühstück

8,00 €

Joghurt mit Müsli

mit frisch geschnittenen Früchten und Honig

3,50 €

Berliner Frühstück

Schinken, Salami, Geflügelkochwurst, Schnitt- und Weichkäse, Leinölquark^L, Erdbeerkonfitüre*& ein gekochtes Ei

8,00 €

Französisches Frühstück

verschiedene Schnitt- und Weichkäse^L, Croissant, Leinölquark^L, Nutella, Erdbeerkonfitüre*, Honig & ein gekochtes Ei

8,00 €

Mediterranes Frühstück

Serranoschinken - Grissini, Chorizo, Mortadella, Mozzarella, Parmesan, marinierter Hirtenkäse^L und Oliven, Orangenmarmelade** & ein gekochtes Ei

8,50 €

Schwedisches Frühstück

hausgebeizter Lachs, zweierlei Schnittkäse, Honig- Senf Dip*, Sahne-Meerrettich, Leinölquark^L Erdbeerkonfitüre*& ein gekochtes Ei

8,50 €

Englisches Frühstück

gebackene Bohnen, gebratener Bacon und Sausages, 2 Spiegeleier & Bitterorangenmarmelade**

8,00 €

Frühstück „café nord“ für 2 Personen

eine breite Auswahl unseres Frühstücksangebotes auf der Etage serviert

19,00 €

Kaffee, Kuchen & Co

Espresso**

einfach doppelt

2,00 € 3,00 €

Espresso Macchiato** L / Espresso con Panna**,

einfach doppelt

2,50 € 3,20 €

Caffè Crema**

klein gross

2,50 € 3,20 €

Milchkaffee**,

klein gross

2,80 € 3,50 €

Cappuccino**,

2,50 €

Latte Macchiato**,

3,00 €

heiße Schokolade L / heiße weiße* Schokolade

3,00 €

Spiced Chai* ***

2,80 €

Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

siehe Angebot in der Kuchenvitrine

extra

Haselnuss*, Vanille*, Kokos*, Karamell*, Zimt*, Mandelaroma*
entkoffeiniert, Sojamilch, Schlagsahne

0,20 €

*Aromastoffe **Koffein *** Konservierungsstoffe

frisch gebrüht

frische Minze oder frischer Ingwer

frische Minze und frischer Ingwer

frischer Ingwer und Zitronengras

Glas

0,3 l

3,50 €

Wir servieren die feinen und losen ALTHAUS Tee im Sieb, denn hier bietet sich den Blättern, Blüten und Früchten der bestmögliche Raum, ihre Aromen im Kännchen zu entfalten.

Assam Meleng

Dieser Assam besticht Teeliebhaber durch sein volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma.

⌚ 3-5 Minuten

Darjeeling Tumsong First Flush (Bio)

Die Frühlingspflückung des Tumsong aus den weltweit berühmten Teegärten Darjeelings hat höchste Güte und einen vollblumigen, spritzigen, hoch aromatischen Geschmack.

⌚ 3-5 Minuten

Earl Grey Supreme

Eine Mischung aus vollmundigen Tees aus Assam, Ceylon und China, verfeinert mit spritziger Bergamotte

⌚ 3-5 Minuten

– Grüner Tee – Sencha Senpai

Eine hellgrüne Tassenfarbe und dunkle, gleichmäßige Blätter beschreiben diesen grünen Tee,

⌚ 2-3 Minuten

Grün Matinee

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikater erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten, machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

⌚ 2-3 Minuten

Mango Lu Dao (Bio)

Er verbindet die feine Kraft des grünen Tees mit der Feinheit des weißen Tees. Durch Mango-Öl aus kontrolliert biologischem Anbau erhält der Tee seine besondere Note.

⌚ 1-2 Minuten

Chamomile Meadow

Kamillenblüten von höchster Qualität führen zu einem milden, entspannenden und aromatischen Trinkgenuss.

⌚ 4-5 Minuten

French Rose

Wundervolle Rosenblüten ergeben einen feinen, zarten Geschmack und die smaragde Farbe des Tees.

⌚ 4-5 Minuten

Rooibusch Vanille (Bio)

weicher und aromatischer Tee vom südafrikanischen Rooibusch, veredelt mit der Bourbon Vanille.

⌚ 5-8 Minuten

Red Fruit Flash

Eine Komposition roter Früchte, die das Aroma einer hausgemachten Marmelade hervorruft,

⌚ 4-6 Minuten

Persischer Apfel

Fruchtig frische Äpfel sind wundervoll ergänzt durch den Duft der Zitrone.

⌚ 4-6 Minuten

Kräutertee - Wellness Cup -

Eisenkraut, Anis, Sonnenblumen, Brombeerblätter und Rosenblüten wirken vitalisierend.

⌚ 4-6 Minuten

Kännchen

0,4 l

3,50 €

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser

naturell oder sprudel

0,25 l	0,75 l
2,50 €	4,50 €

Coca Cola* **, Fanta*, Sprite, Coca Cola light*°,

- Schweppes - Ginger Ale, Tonic ***, Bitter Lemon***

0,2 l	0,4 l
2,50 €	3,50 €

Bionade

Holunder, Kräuter, Litschi, Ingwer – Orange

Vitamalz*

0,33 l

2,80 €

*Farbstoff **Koffein ***Chinin

Soft

Unsere Säfte beziehen wir direkt von der Buchholzer Kelterei. Sie sind garantiert ohne Zusatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln hergestellt!

Apfelsaft (naturtrüb),

Birnensaft (naturtrüb),

Orangensaft,

Ananassaft,

Quittenektar,

Bananenektar,

Kirschnektar,

Mangonektar,

schwarze Johannisbeere,

Rhabarbersaft,

Tomatensaft

Saftschorlen

0,2 l	0,4 l
2,50 €	3,50 €

Saft von frisch gepressten Orangen

0,2 l

3,50 €

Bier

- vom Fass -

Bitburger - Pilsener

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Benediktiner - Hefeweizen Hell

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Köstritzer - Kellerbier

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Wernesgrüner 1436- Vollbier

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

Radler / Alster / Diesel

0,3 l 0,5 l

2,50 € 3,70 €

- aus der Flasche -

Erdinger - Dunkel, Kristall, alkoholfrei

0,5 l

3,70 €

Köstritzer - Schwarzbier

0,5 l

3,70 €

Berliner Weiße rot* oder grün*

0,33 l

2,80 €

Beck`s -Pilsener

0,33 l

2,80 €

Bitburger 0,0 % - alkoholfrei -

0,33 l

2,80 €

Sekt - Prosecco

Sekt „Graf Luxemburg“ trocken

0,1 l

3,50 €

Flasche 0,75 l

18,50 €

Prosecco „IlPortale“

0,1 l

2,50 €

Flasche 0,75 l

16,50 €

Champagner

Champagner „Moët & Chandon“ Brut

0,2 l Flasche

30,00 €

Weißwein offen

Deutschland

Riesling QbA

Niederkirchner Deidesheimer Herrgottsacker – Pfalz
gehaltvoll saftig mit toller Fruchtpräsenz auch am Gaumen

0,2 l 4,20 € 0,5 l 9,50 €

Grauer Burgunder QbA

Winzergut Westhofen – Rheinhessen
kräftiger Körper, klares Fruchtpotenzial, leicht würziger Duft,
gut eingebundene Säure, komplexes Bouquet

0,2 l 4,20 € 0,5 l 9,50 €

Gretchen QbA

Weingut Bruker – Württemberg
ein spitzen Cuvée aus Riesling, Rivaner, Chardonnay,
Grauer Burgunder und Sauvignon Blanc
Stachelbeeren im Bukett, fleischige Burgundernoten,
buttrige und mineralische Nuancen.

0,2 l 6,90 € 0,5 l 16,50 €

Italien

Chardonnay

La Trigi – Veneto
Zitrone und etwas Grapefruit in der Nase,
leicht und spritzig am Gaumen

0,2 l 3,80 € 0,5 l 8,00 €

Spanien

Fuente Milano

Bodegas Pedro Escuerdo - Povinz Valladolid -Kastilien-
sehr fruchtig in der Nase, am Gaumen eine zarte Holundernote

0,2 l 4,20 € 0,5 l 9,50 €

Frankreich

Rosè -halbtrocken

Maison Lavelle Cinsault – Pays d'Oc
Offene, sehr fruchtbetonte Nase, harmonisch und mit
perfekter Süsse am Gaumen, erfrischend, sehr elegant

0,2 l 4,40 € 0,5 l 10,50 €

Flaschenwein - weiss

Sauvignon Blanc

Ruppertberger Weinkeller – Pfalz –
klassisch bestocktes Anbaugebiet,
ein leichtes Bukett, mit dezenten Aromen
von Stachelbeere und grünem Paprika

0,75l 16,00 €

Rotwein offen

Deutschland

Trollinger

Ratstallkellerei – Württemberg

Bouquet fruchtiger Erdbeeren mit einem Hauch Bittermandel
zarte Tannine paaren sich mit einem weichen Abgang.

4,20 €

9,50 €

Mephisto

Weingut Bruker – Württemberg

tolles Rotwein Cuvée aus Lemberger und Cabernet Sauvignon
schöner Schmelz und elegante Tannine in einem Meer von Vanille,
Johannisbeere und Waldbeeren, Nelken und Zimt.

6,90 €

16,50 €

Italien

Nero d'Avola

Villa Antica – Sizilien

reifes Brombeerbouquet, im Geschmack
spürbarer Zartbitterschokoladenton

3,80 €

8,00 €

Frankreich

Merlot

Maison Lavelle - Languedoc

würzige Nase, Frucht und schöner Körper am Gaumen,
Töne von Pflaumen, weich im Finale

4,00 €

9,00 €

Spanien

Rioja -Tempranillo-

Viñedos de Aldeanueva – Rioja

Tempranillo typische Holztöne in der Nase
werden vom Geschmack reifer Früchte
und Gewürzen begleitet

4,20 €

9,50 €

Flaschenwein – rot

Cabernet Dorsa

Ruppertberger Weinkeller – Pfalz –

eine in Deutschland gezogene Rebe der Cabernet Traube
frische Kirschfrucht, dezenter Säurebiss und feine Tannine

0,75 l

16,00 €

Spirituosen

- classics -

Absolut Wodka
Tequila
Gin
Havana Club 3J.
Meyer's Rum*
Pernod*
Sambuca Molinari
Baileys*
Southern Comfort
Amaretto

Osborne Veterano*
Remy Martin VSOP
Pâpidoux Calvados

Martini Bianco, Rosso*, d'Oro*, extra Dry

Whisky / Whiskey

John Jameson*
Ballentines*
Jack Daniels*
Jim Beam*
Johnnie Walker*

Kräuter

Fernet Branca*
Fernet Menta*
Averna*€
Jägermeister*
Ramazotti

2 cl	4 cl
2,50 €	4,00 €

*Farbstoff

Grappa & Obstbrand

Grappa di Chardonnay - Distilleria Sebastiani - Italien

weich und sanft, destilliert aus der Chardonnay – Traube

Edelobstbrände - Nusbaumer - Frankreich

Mirabelle, Poire Williams - Williamsbirne

Vieux Kirsch – Alter Kirsch

2 cl

4 cl

3,00 €

5,00 €

Rum

El Dorado 12 Jahre – Guyana

ausgezeichnetes Aroma, etwas Vanille, viel Toffee, feine Eichenote
ergeben eine würzige Süsse und einen sehr feinen Geschmack

Malteco 10 Jahre – Guatemala

in der Farbe von dunklem Bernstein, am Gaumen angenehm weich mit intensiven
Aromen von Karamell und Schokolade

Plantation original dark – Trinidad

ein weicher Rum mit sanften Aromen von Vanille und einem Anklang von Bananen

2 cl

4 cl

3,00 €

5,00 €

Whiskey / Whisky

Bowmore Surf Malt Whisky – Schottland

ein rauchiger, frischer Single Malt Whisky. malzig und nicht zu schwer, geschmacklich
nach Honig, Malz und Eiche, verfeinert mit Note von Limette.

Famous Grouse 12 Jahre Gold Reserve – Schottland

elegant ausgereift, mit feinen Eichen- und Pfirsicharomen
im Abgang lang und leicht trocken

Nikka from the Barrel – Japan

in der Nase Noten von Orangen und Aprikosen, am Gaumen mächtig, mit Aromen von
würziger Eiche, rauchige Nuancen von Pinienkernen und Kakao

2 cl

4 cl

3,50 €

6,00 €