



**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.**  
Gegen einen **Aufpreis von 0,30€** bieten wir **glutenfreie Brötchen** an.

## **Süßes Croissant** 4,10

Frisches Croissant mit Landbutter und Konfitüre

## **Kleines Frühstück** 5,40

Zwei halbe belegte Brötchen mit leicht geräuchertem  
Frühstücksschinken, mildem Gouda und/oder Hummus

## **Veggi Frühstück** 11,90

Ein Weizenbrötchen, ein Dinkel-Mehrkorn-Brötchen,  
dazu Bergkäse, Brie, Tomato-Mozzarella an hausgemachtem  
Basilikum-Pesto, Hagebutten-Konfitüre, Frischkäse und Landbutter

## **Pader Frühstück** 11,90

Ein Weizenbrötchen, ein Dinkel-Mehrkorn-Brötchen,  
dazu leicht geräucherter Frühstücksschinken, Salami, Bergkäse,  
Brie, Tomato-Mozzarella an hausgemachtem Basilikum-Pesto,  
Frischkäse und Landbutter

## **Kräuter-Omelett** 8,90

Frisch gebackenes Kräuter-Omelett mit frischer Steinofenkruste  
und Frischkäse

## **Frischer Obstsalat** 5,40

Frisch geschnittenes Obst der Saison

## **Vital Müsli - hausgemacht** 8,90

Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt  
und frischem Obstsalat

## Extras

**Gekochtes Ei** +1,70

**Spiegelei** +2,20

**Croissant** +2,80

**Dinkelbrötchen** +1,50

**Brötchen glutenfrei** +1,80

**Helles Brötchen** +1,50

**Brot** +1,50

**Griech. Joghurt** +2,00

**Lachs** +3,90

**Hummus** +1,50

# Buffet (SA/SO)

Am Wochenende und an Feiertagen servieren wir **bis 12 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**  
**Friskäse**  
**Gekochte Eier**  
**Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten**  
**Hausgemachtes Müsli mit Milch oder Joghurt**  
**Multivitaminsaft und Wasser**

**17,50 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**

## **Gemüsegarten**

**7,20**

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

## **Hummus**

**7,20**

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

## **Ziegenkäse**

**7,90**

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

## **Forelle**

**8,20**

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

## **Stremellachs**

**8,20**

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

## **Räucherlachs**

**8,90**

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**

Mit Lauch und mild geräuchertem Schinken-Speck

**8,90**

# Suppenküche

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

## **Tagessuppe**

**7,00**

---

# 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 —

<b>Schoko Brownie</b>	<b>4,20</b>
Besonders saftig und doppelt schokoladig	
<b>Apfel-Walnuss</b>	<b>4,60</b>
Locker & leicht mit karamellisierten Walnüssen	
<b>Schoko-Käse-Kuchen</b>	<b>4,60</b>
Saftig & schokoladig - unser Mix aus Cheesecake und Brownie!	
<b>Zitronen-Limetten-Cheesecake</b>	<b>4,70</b>
Knuspriger Keksboden mit weißer Schokolade trifft auf erfrischenden Zitrusgeschmack	
<b>Kirsch-Streusel (vegan)</b>	<b>4,60</b>
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

Für unsere Kaffeespezialitäten nutzen wir die außergewöhnliche Röstung von DREI HASEN COFFEE. Das Aroma besticht mit einer samtig-schokoladigen Karamellnote und einer dezent-fruchtigen Süße.

Filterkaffee	3,50
Filterkaffee groß	4,10
Filterkaffee Kännchen 0,6l	9,90
Americano	3,60
Americano groß	4,90
Americano extra stark	4,50
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,40
Doppelter Espresso	4,30
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	4,10
Cappuccino groß	5,30
Caffè Latte	4,80
Flat White	4,80
Affogato	4,80
<b>+ Flavour Vanille oder Karamell</b>	<b>0,70</b>

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

Kaffeespezialitäten mit Milch werden **bei 68 °C** serviert – auf Wunsch bereiten wir Ihr Getränk gerne heißer zu.

## Schokoladen & heiße Milch

<b>VAN HOUTEN 100% Trinkschokolade</b>	<b>5,10</b>
Vollmilch oder Weiß	
<b>+ Sahne</b>	<b>1,00</b>
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	<b>3,00</b>

**Aufpreis von 0,50 €** für Soja-, Hafer- oder Mandelmilch.

---

## Teewelt

---

### Ein Glas Tee Ihrer Wahl

0,3l

4,60

#### **Darjeeling Summer Leaves - Schwarztee**

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

---

#### **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**

5,10

Noten von Vanille, Zimt und Kardamom

# Kalte Getränke

## Softdrinks & Wasser

<b>Tafelwasser</b> mit oder ohne Kohlensäure	0,25l	<b>2,90</b>
<b>Tafelwasser Karaffe</b> mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	<b>6,00</b>
<b>Bad Meinberger „Die Quelle“</b> still	0,75l	<b>7,40</b>
<b>Bad Meinberger „Die Quelle“</b> classic	0,75l	<b>7,40</b>
<b>Coca-Cola</b>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Coca-Cola zero</b> zuckerfrei	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fanta</b>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Goldberg Ginger Ale</b>	0,20l	<b>3,70</b>
<b>Goldberg Tonic Water</b>	0,20l	<b>3,70</b>
<b>Säfte &amp; Nektare</b>	0,25l	<b>4,00</b>
Apfel naturtrüb, Maracuja, Johannisbeere, Multivitamin oder Rhabarber	0,40l	<b>5,50</b>
<b>Alle Säfte und Nektare als Schorle</b>	0,25l	<b>3,80</b>
	0,40l	<b>4,90</b>
<b>frisch gepresster Orangensaft</b>	0,25l	<b>4,90</b>
<b>Eistee „Fruit Berry“</b>	0,40l	<b>6,00</b>
Hausgemacht - frisch aufgebrühter Früchtetee mit Grenadinesirup, Limette 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

---

<b>König Pilsener</b>	0,30l	<b>3,90</b>
	0,50l	<b>5,50</b>

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.

<b>Benediktiner Hell</b>	0,50l	<b>5,70</b>
--------------------------	-------	-------------

Ein Lagerbier nach typisch bayrischer Brauart. Mit goldgelber Farbe und angenehmer Malzsüße, mild im Geschmack. Gebraucht nach dem deutschen Reinheitsgebot in Lich.

---

## Flaschenbiere

---

<b>Paderborner Pilger</b>	0,33l	<b>3,90</b>
---------------------------	-------	-------------

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.

<b>König Pilsener alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3,90</b>
-----------------------------------	-------	-------------

<b>Benediktiner Weissbier naturtrüb</b>	0,50l	<b>5,50</b>
---	-------	-------------

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.

<b>Benediktiner Weissbier alkoholfrei</b>	0,50l	<b>5,50</b>
---	-------	-------------

---

# Weine

---

---

## Unsere Empfehlung

---

### Weiß

0,20l 0,75l

#### „Grauburgunder“ QbA trocken

7,00 25,90

Markus Pfaffmann - Deutschland - Pfalz

#### „Blanc de Blancs“ QbA halbtrocken Chardonnay, Macabeu

7,20 26,50

Son Campaner - Spanien - Mallorca

### Rosé

#### Dr. Koehler „Doktorspiele“ QbA trocken

7,20 26,50

Dr. Köhler - Deutschland - Rheinhessen

### Rot

#### „Primitivo“ QbA trocken

7,00 25,90

Casa Vinicola Minini - Italien - Apulien

### Weinschorlen

#### Rot-, Rosé- oder Weißweinschorle

5,90

# Prickelndes

<b>Lemon Spritz - alkoholfrei</b> Lemonsquash, Soda, Zitrusfrüchte, frische Minze	0,20l	<b>6,20</b>
<b>Holunder Spritz - alkoholfrei</b> Holunderblütensirup, Soda, Zitrusfrüchte, frische Minze	0,20l	<b>6,20</b>
<b>Rhabarber Spritz</b> Rhabarber- & Apfelsaft, Vanillesirup, Prosecco, frische Minze	0,20l	<b>7,90</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Limette, frische Minze	0,20l	<b>7,90</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Soda, Prosecco, frische Orange	0,20l	<b>8,00</b>
<b>PIMM's Cup</b> PIMM'S NO. 1, Goldberg Ginger Ale, Limette, Gurke, Minze	0,20l	<b>7,90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry	0,20l	<b>7,90</b>
<b>Prosecco</b> <b>Mille Bolle Spumante Millesimato Extra Dry</b>	0,10l 0,20l 0,75l	<b>4,90</b> <b>8,30</b> <b>30,90</b>

---

# Longdrinks

---

## **Gin & Tonic**

**8,20**

4 cl Gin (Bombay Sapphire London Dry Gin)  
plus Tonic Water (Goldberg)

## **Cuba Libre**

**8,00**

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 Dومتropfen**

2cl **4,90**

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

O 52 51. 69 416 53

info@pader.cafe  
www.pader.cafe

Reservieren Sie online unter [www.pader.cafe/reservieren](http://www.pader.cafe/reservieren)  
Entdecken Sie unsere Jobangebote unter [www.pader.cafe/jobs](http://www.pader.cafe/jobs)

