



ZU GAST UND
DOCH ZUHAUSE.

HERZLICH WILLKOMMEN

ZEIT ZUM GENIEßEN





BEI UNS KÖNNEN SIE:

„Entspannt genießen, in einem der schönsten Gebäude in der Lübecker Altstadt.“

Genauso wie in der wunderschönen Stadt Wien, in der die Kaffeehäuser in historischen Bauten zu finden sind, ist das Lübecker Kanzleigebäude wahrlich einer der schönsten Orte für das Aufeinandertreffen von Tradition und Moderne.

Als sich 2008 die Gelegenheit ergab, zögerte die Hamburger Unternehmerin Güner Canan Canbek, die bereits jahrelange Erfahrungen aus namhaften Kaffeehäusern aus ihrer Heimatstadt mitbrachte, nicht lang und eröffnete das Wiener Caféhaus in Lübeck.

In bester Lage können Sie auf zwei Etagen und der beliebten Außenterrasse, morgens eine besondere Frühstücksauswahl, ab mittags ein reiches Tortenbuffet und gegen Abend einen Aperitif oder einen gepflegten Wein genießen.

Freundlich und zuvorkommend umsorgt von Ihrer Gastgeberin und den 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Bei uns können Sie sich noch Zeit nehmen: Zeit zum Genießen.

Ihre Veranstaltung in einem der schönsten Gebäude in Lübeck:

Wir laden Sie, verehrte Gäste, um Verweilen ein. Allein, zusammen oder mit bis zu 100 Personen.

In unseren wunderschönen Räumlichkeiten wird Ihre Veranstaltung zu einem denkwürdigen Event.

Sprechen Sie uns gern an.





Lübeck, Kanzleigebäude um 1890

Jonh. Lise

DAS LÜBECKER KANZLEIGEBÄUDE

EIN STÜCK GESCHICHTE

Das Kanzleigebäude steht nicht nur mitten im Herzen der Lübecker Altstadt, sondern auch für die bewegte Historie der Stadt.

Nördlich des Lübecker Rathauses befindet sich das Kanzleigebäude.

Es wurde 1485 im gotischen Stil gebaut. In den Jahren 1588 und 1614 wurde das Gebäude bis hin zur Mengstraße erweitert. Es war der Sitz der Notare und Ratschreiber, die hier auch von 1277 bis 1863 das Niederstadtbuch führten, welches heute eine bedeutende Geschichtsquelle darstellt.

An der Westseite befindet sich ein ca. 50 m langer Arkaden-Gang, der entlang des Chors der Lübecker Marienkirche zur Nordseite des Rathauses führt. Bis 1818 befanden sich in den offenen Arkaden des Untergeschosses Buden, in denen Kürschner und Schuster ihre Geschäfte und Werkstätten hatten.



**Exklusive Eindrücke der
historischen Schätze im
Lübecker Kanzleigebäude.**

Scannen Sie die nebenstehenden QR-Codes und erleben Sie Geschichte.



Wappen



Mosaikboden



Später diente das Bauwerk als Polizeiwache, zu der auch ein kleines Gefängnis gehörte, der "Bullenstall" genannt. Über der Hasenpforte an der Ostseite des Gebäudes befindet sich ein Erkerfenster. In dem dazugehörigen Raum hatte der Polizeisenator seinen Sitz.

Im Inneren des Kanzleigebäudes befinden sich u.A. der "Renaissance-Saal" und die "Kommissionsstube" (ehem. Gerichtssaal).

In den 1920er- und 1930er-Jahren wurde das Kanzleigebäude renoviert. Dabei entstand der von Asmus Jessen gestaltete Klinker-Fußboden sowie 1939 die Ausmalung eines Saals im Obergeschoss mit Adlermotiven (Adlersaal) durch Peter Thienhaus.



CAFÉHAUS KREATIONEN GROßES FRÜHSTÜCK

Ob allein oder zusammen – ein Frühstück in unserem Caféhaus ist nicht nur ein geschmackvoller Start in den Tag, sondern ebenso eine genussvolle Auszeit, die Sie mit allen Sinnen genießen können.



Unsere Frühstückszeiten

Montag bis Samstag 09:00 bis 12:00 Uhr | Sonntag 10:00 bis 13:00 Uhr

GOURMET FRÜHSTÜCK ab zwei Personen ^{1, 2, 3, 6}

€ 22,50

(pro Person)

Variation frischer Brötchen, Käseplatte mit französischen & deutschen Käsesorten und frischem Obst, Aufschnittvariationen mit Roastbeef, Parmaschinken, Chorizo-Salami, geräucherter Putenbrust, Fleischsalat, Zwiebelmett, Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce, Rührei aus Bio-Eiern mit Nürnberger Rostbratwürstchen, hausgemachte Caféhaus-Konfitüre, Butter, dazu frisch gepresster Orangensaft

WIENER FRÜHSTÜCK ^{1, 2, 3, 6}

€ 16,90

Variation frischer Brötchen, Aufschnittvariationen mit geräucherter Putenbrust, Mettwurst, Camembert, Kräuterschmand, frische Tomate in Scheiben, Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce, Rührei aus 2 Bio-Eiern und Speck, hausgemachte Caféhaus-Konfitüre, Butter

MEDITERRANES FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}

€ 16,50

Honigmelone mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella mit Pesto, Chorizo-Salami, italienische Mortadella, Schafskäse und Castello Danablu, Rührei von 2 Bio-Eiern mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln, hausgemachte Caféhaus-Konfitüre, Butter und Brötchenkorb

KÄSE FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}

€ 16,90

Tête de Moine, Castello Danablu, Tomate-Mozzarella mit Pesto, Schafskäse, Kräuterschmand und Camembert, 1 gekochtes Bio-Landeier, hausgemachte Caféhaus-Konfitüre, Butter und gemischter Brötchenkorb

LÜBECKER FRÜHSTÜCK ^{1, 3, 6}

€ 15,90

Holsteiner Schinken und Mettwurst, Zwiebelmett, Gouda, Fleischsalat, 1 gekochtes Bio-Landeier, hausgemachte Caféhaus-Konfitüre, Butter und gemischter Brötchenkorb

Tellerpauschale
für geteiltes
Frühstück:
2,00 €

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan



KLEINES FRÜHSTÜCK & KORN-AN-KORN-BROTE

Der köstliche Start in Ihren Tag: Unseren kleinen aber feinen Frühstückskreationen können Sie nach belieben, z.B. mit einem frischen Obstsalat erweitern. Ein guter Morgen, sorgt für einen guten Tag.



KANZLEI FRÜHSTÜCK^{1, 3, 6}

2 halbe belegte Brötchen mit Wurst und Käse
1 gekochtes Bio-Landeier

€ 8,50

PARISER FRÜHSTÜCK^{1, 6}

1 Croissant oder Brötchen, Butter und Caféhaus-Konfitüre

€ 5,50

KIDS FRÜHSTÜCK | bis 12 Jahre^{1, 4, 6}

1 Croissant mit Nutella und nach Wahl: 1 Tasse heiße Schokolade

€ 7,50

UNSERE KORN-AN-KORN BROTE

für Sie belegt und frisch aufgebacken

Das Rustikale^{1, 3}

mit Bio-Rührei, 4 Rostbratwürstchen & frischen Kräutern

€ 14,50

Das Mediterrane^{1, 3}

mit Bio-Rührei, geschmolzenen Tomaten & frischem Schnittlauch

€ 13,50

Das Herzhafte^{1, 3}

2 Bio-Spiegeleier & Bacon

€ 12,50

Avocado-Brot¹

mit Frischkäse, Kresse, Schalotten & Tomaten

+ Spiegelei

€ 14,50
€ + 3,50

Das Maritime^{1, 2}

mit gebeiztem Lachs mit Meerrettich & Honig-Dill-Sauce

€ 16,90

Strammer Max^{1, 3}

Holsteiner Katenschinken & 2 Bio-Spiegeleier

€ 13,50

Fitness-Brot^{1, 6}

hausgemachter Kräuter-Schmand mit Tomatenscheiben
& frischem Schnittlauch

€ 12,90

Avocado-Lachsbrot | Super proteinreich

mit Frischkäse, Avocado & Graved Lachs, Kresse & Schnittlauch

+ 2 Bio Spiegeleier

€ 19,00
€ + 3,50

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan



INDIVIDUELLES FRÜHSTÜCK & ERWEITERUNGEN


Stellen Sie sich Ihr eigenes Frühstück nach Herzenslust zusammen: Sie haben die Auswahl aus vielen schmackhaften und besonderen Komponenten. Dürfen wir Ihr persönliches Menü mit einem frisch gebrühten Kaffee abrunden?



1 Croissant ^{1,6}	€ 2,50
halbes belegtes Brötchen ¹ mit Zwiebelmett Fleischsalat Camembert ⁶ Feta ⁶ Serrano Schinken Holsteiner Katenschinken Tête de Moine ⁶	€ 4,00 € + 0,50 € + 0,50 € + 1,00
2 Scheiben Craved Lachs ^{2,4} mit Honig-Senfsauce	€ 6,50
Wiener Caféhaus Konfitüre Erdbeer oder Mango-Orange	€ 2,50
2 Spiegeleier ³	€ 4,90
1 Portion Rührei ³ mit frischem Schnittlauch mit Speckwürfeln mit geschmolzenen Tomaten	€ 4,90 € + 1,00 € + 1,00

UNSER TIPP ZUM FRÜHSTÜCK

Frischer Obstsalat

	klassisch	€ 7,90
	mit Bio-Landjoghurt	€ 8,90
	mit Bio-Landjoghurt & Müsli	€ 9,90

	Detox Tee mit Ingwer, Minze & Zitrone	€ 6,50
------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	--------

	Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	€ 6,50
------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--------



Besonderheiten & Allergene
1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan



KUCHEN, TORTEN & FEINGEBÄCK

Lassen Sie sich inspirieren: In unserer Kuchentheke finden Sie neben unseren Klassikern, saisonalen Kuchen und Torten, ein großes, wechselnde Angebot an süßen Köstlichkeiten!



CAFÉHAUS KUCHEN

Joghurt-Quark-Törtchen ^{1, 3, 6}	€ 4,70
Apfel-Mohn-Kuchen ^{1, 3, 4, 6}	€ 4,70
Stachelbeer-Baiser-Schnitte ^{1, 3, 6}	€ 4,70
Dresdner Apfelschnitte ^{1, 3, 6}	€ 4,70

HAUSGEMACHTE TORTEN

Sachertorte mit Sahnehäubchen ^{1, 3, 6}	€ 5,50
Schoko-Trüffeltorte ^{1, 3, 4, 6}	€ 5,50
Schweizer Zitrone mit Marzipan ^{1, 3, 4, 6}	€ 5,50
Schoko-Cognac-Torte mit Praline ^{1, 3, 4, 6, 7}	€ 5,50
Himbeertorte ^{1, 3, 6}	€ 5,20
Käse-Kirsch-Torte ^{1, 3, 6}	€ 5,20
Schwarzwälder-Kirsch-Torte ^{1, 3, 4, 6}	€ 4,90
Apfeltorte mit Florentinerdecke ^{1, 3, 4, 6}	€ 4,90
Käse-Mandarine in Schmand ^{1, 3, 4, 6}	€ 4,90
Französische Lemontarte ^{1, 3, 6}	€ 4,90
Lübecker Nussmarzipan ^{1, 3, 6}	€ 4,90

ERLESENES FEINGEBÄCK

Florentiner Taler ^{1, 3, 6}	€ 4,50
Kopenhagener gefüllt mit Marzipan ^{1, 3, 4, 6}	€ 4,50
Nuss-Nougat-Ring ^{1, 3, 4, 6}	€ 4,80
Baumkuchenschnitte ^{1, 3, 4, 6}	€ 4,80
Mandel- oder Nusskracher ^{1, 3, 4}	€ 4,50
Mandelhörnchen ^{1, 3, 4, 7}	€ 4,50

Caféhaus-
Genuss für
Zuhause.



KENNEN SIE SCHON UNSERE WIENER CAFÉHAUS-KONFITÜRE?

Holen Sie sich den Caféhaus-Genuss nach Hause:
Unsere hausgemachten Marmeladen in den Sorten

Erdbeere	300-g Glas	9,00 €
Mango-Orange	300-g Glas	9,00 €

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein | vegetarisch | vegan



FEINE CAFÉHAUS MEHLSPEISEN

Lassen Sie sich von unseren feinen Wiener Caféhaus Mehlspeisen verzaubern. Fluffige Waffelteige und cremige Sahne harmonisieren mit fruchtigen Komponenten in einer einzigartigen Symphonie der Sinne.



WIENER WINDBEUTEL ^{1, 3, 6}

aus Brandteig

gefüllt mit Schlagsahne, dazu Vanilleeis und Zimtpflaumen € 8,90

gefüllt mit Schlagsahne, mit Vanilleeis, Weichselkirschen und Eierlikör € 9,50

gefüllt mit Schlagsahne, mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren € 9,50
(saisonal von Mai-Juli)

FRISCHE WAFFELN ^{1, 3, 6}

mit Puderzucker € 4,80

mit Kirschen, Vanilleeis und Schlagsahne € 9,00

mit Nuss-Nougatsauce, Banane, Vanilleeis und Schlagsahne € 10,50

mit Erdbeeren, Sahne, Vanilleeis & Hausgemachter Erdbeersauce € 12,00

mit belgischem Eierlikör-Eis, karamelierten Nüssen, Sahne & Eierlikör € 12,00

WACHAUER MARILLENKNÖDEL ^{1, 6}

auf Vanillesauce und Schlagsahne € 7,90

ALT WIENER APFELSTRUDEL ^{1, 3, 6, 7}

ohne Rosinen

mit Vanilleeis und Schlagsahne € 8,50

KAISERSCHMARRN ^{1, 3, 6, 7}



mit Rumrosinen

frisch zubereitet mit Zimtpflaumen und Vanilleeis € 13,90

frisch zubereitet mit Apfelmus und Vanilleeis € 12,90

mit Rhabarberkompott und Vanilleeis € 14,50

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan



Selbstverständlich
können wir Ihre
Getränke auch mit
Hafer-Milch
zubereiten.

WIENER CAFÉHAUS KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Vollmundige Kaffeearomen mit samtiger Crema, frisch für Sie aufgebrüht. Genießen Sie echte Klassiker und unsere kreativen Kaffeespezialitäten. Sie können unseren Marzipan-Kaffee übrigens mitnehmen – eleganter Caféhaus-Genuss für zu Hause.

FÜR DAS BESONDERE EXTRA

Verfeinern Sie Ihren
Kaffee mit unseren
Aroma-Spezialitäten:

Vanille, Karamell,
Praline Nuss,
Wiener Mandel € 1,00



Espresso

einfach	€ 2,90
doppelt	€ 4,20

Heimbs Kaffee

Becher	€ 3,80
Kännchen	€ 5,20

Espresso Macchiato

einfach	€ 2,90
doppelt	€ 4,50

Café Crema

mit Schlagsahne	€ 4,50
-----------------	--------

Lübecker Marzipan Kaffee

Filterkaffee, 100 % Arabica, aromatisiert

mit Sahne	€ +1,00
-----------	---------

Auch für
Zuhause!

Kaffee entkoffeiniert

Tasse	€ 3,80
Kännchen	€ 5,20

Cappuccino

€ 4,20

Milchkaffee

€ 4,60

Latte Macchiato

€ 4,60

Franziskaner

verlängerter Espresso mit Schlagsahne	€ 3,80
---------------------------------------	--------

Kapuziner

doppelter Espresso mit Schlagsahne	€ 5,50
------------------------------------	--------

Irish Coffee

mit Irish Whiskey & braunem Zucker	€ 7,50
------------------------------------	--------

Maria Theresia

doppelter Espresso mit Grand Marnier & Schlagsahne	€ 7,50
----------------------------------------------------	--------

Wiener Melange

€ 4,80

Pharisäer

doppelter Espresso mit Rum & braunem Zucker	€ 7,90
---------------------------------------------	--------

Café Baileys

€ 8,50

Original türkischer Mokka

süß oder halbsüß	€ 4,50
------------------	--------

Lübecker Glas

Café Crema mit Marzipanlikör & Sahne	€ 7,90
--------------------------------------	--------



Café Nougat

mit Praline Nuss Aroma	€ 7,90
------------------------	--------

Café Advokaat

Café Crema mit Eierliör & Sahne	€ 7,90
---------------------------------	--------

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan



HEIßGETRÄNKE & HOT CHOCOLATE VON LINDT

Echte Seelenwärmer für den einen oder anderen süßen Moment: Echte zart-schmelzende Lindt Gourmet-Schokolade als Basis für unsere traumhaften heißen Schokoladen-Kreationen.



HOT CHOCOLATE VON LINDT CHOCOLATIER

Vollmilch, feinherb oder weiße Schokolade

Heiße Schokolade mit Schlagsahne

Tasse	€ 4,40
Kännchen	€ 5,90

Heiße Rum-Schokolade

feinherb mit Rum & Schlagsahne	€ 7,50
--------------------------------	--------

Französische Schokolade

feinherb mit Gran Marnier & Schlagsahne	€ 7,50
-----------------------------------------	--------

Italienische Schokolade

feinherb mit Amaretto & Schlagsahne	€ 7,50
-------------------------------------	--------

Heiße Mon Chéri

feinherb mit Kirschwasser & Schlagsahne	€ 7,50
-----------------------------------------	--------

Chocolat blanc tacheté

weiße Schokolade geschichtet mit Espresso	€ 5,90
-------------------------------------------	--------

Original Baileys Schokolade

	€ 8,50
--	--------

HEIßGETRÄNKE

Chai Latte mit Milch

Erlesene Gewürzmischung mit Zimt & Kardamom	€ 4,90
---------------------------------------------	--------

Goldene Milch (zubereitet mit Hafermilch)

wärmende Kurkuma-Latte mit Zimt	€ 6,90
---------------------------------	--------

Heiße Milch

+ Honig	€ 3,00
	€ 4,00

Heiße Zitrone

frisch gepresst mit Honig	€ 4,90
---------------------------	--------

Glühwein

	€ 4,50
--	--------



Glühwein mit Schuss

Rum oder Amaretto	€ 6,00
-------------------	--------

Rumgrog

mit 5 cl Hansen Rum	€ 5,90
---------------------	--------

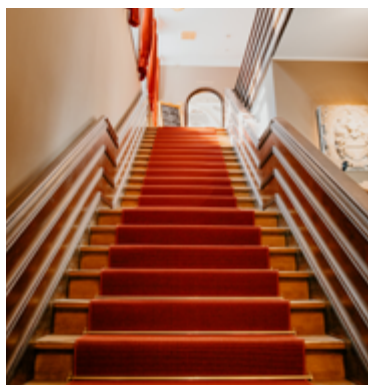
Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan



CAFÉHAUS TEE FRÜCHTE & KRÄUTER

Unsere einzigartigen Teemischungen entführen Ihre Sinne in ferne Länder und blühende Gärten. Wenn Sie möchten, können sich den Caféhaus-Genuss mit nach Hause nehmen: Die Teesorten können Sie bei uns erwerben.



FRÜCHTE-TEE-MISCHUNGEN

Bitterlimonade, Grapefruit-Zitrone-Note, aromatisiert

€ 6,50

Eine großartige, frische Kombination aus kandierten Ananaswürfeln, gesäuerten Apfelstücken, Zitronengranulat und großen, gefriergetrockneten Zitronenschalen bietet geschmacklich eine feine, herb-saure und auch etwas süße Grundlage – wie eine leckere Bitterlimonade.

Apfelstrudel, Zimt-Note, aromatisiert

€ 6,50

In dieser ausdrucksvollen Teemischung sind, neben dem wohlschmeckenden Aroma der Kuchenspezialität, luftgetrockneten Apfelwürfel und geschmacksintensiven Zimstückchen. Eine großzügige Portion Sahne-Aroma rundet beide Geschmacksnoten cremig-weich ab.

Omas Garten, Erdbeer-Note, aromatisiert

€ 6,50

All diese Aromenschätze von köstlichen Früchten und Beeren auf einer appetitlich aussehenden Früchtemischung lassen alte Kinderträume wieder wahr werden.

KRÄUTER-TEE-MISCHUNGEN

Kräutertanz, ohne Zusatz von Aroma

€ 6,50

Diese erfrischende Kräuterteemischung überzeugt ganz ohne Aroma. Tauchen Sie nun ein in diese Welt voller geheimnisvoller Düfte von Apfel, Pfefferminz, Zitronenschale, Erdbeeren und Rosenblüten.

Kurkuma Gold, Kakao-Aroma

€ 6,50

Veredelt wird der Tee durch reine Kakaoschalen und Ingwer. Verfeinert mit Fenchel, Anis und abgerundet durch cremige Vanille-Nuancen.

Lemongras-Erdbeer, Erdbeer-Zitrone Aroma

€ 6,50

Sanfte Kräutertee mit frischer, angenehmer Zitronengras- Note und harmonischem Erdbeeraroma.

Pfefferminze, loser Tee

€ 6,50

Halten Sie inne, schließen Sie die Augen und genießen Sie diese crisper Bergfrische die sich so wunderbar einzigartig in der Tasse entfaltet.

Sieben Chakren, Bio-Gewürztee ohne Zusatz von Aroma

€ 6,50


Diese Mischung bringt die Ebenen in Einklang und in ein harmonisches Gleichgewicht. Der ideale Gefährte für Teeliebhaber auf der Suche nach Balance und Stärkung der Ausstrahlung.

Ingwer-Fresh, ohne Zusatz von Aroma

€ 6,50

Fruchtig-frisches Zitronengras und würziger Ingwer ergänzen sich perfekt und werden durch eine ordentliche Portion Süßholzwurzeln abgerundet.

Besonderheiten & Allergene

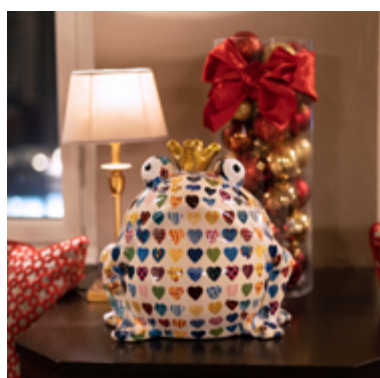
1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan

Caféhaus
Genuss für zuhause:
Sie können alle unsere
Teesorten bei uns
kaufen.



SCHWARZ-, GRÜN- & ROTBUSCH TEEMISCHUNGEN

Harmonische Kompositionen aus edlen Tees kontrastiert mit aromatischen Früchten oder Gewürzen, verführen Ihre Sinne mit jedem Aufguss. Versuchen Sie doch mal unseren Literatentee, dieser wurde eigens für unser Caféhaus kreiert.



Wiener Caféhaus Literatentee, aromatisiert

€ 6,50

Eine Mischung aus Schwarztee, aromatischem grünen Jasmin Tee und edlem Silver Needle Tee. Orangenschalen und Karamellstücke sind die passende Dekoration für diese Mischung

Caféhaus
Tipp

"Margaret's Hope" Darjeeling Second Flush

€ 6,50

Ein spritziger, vollaromatischer Tee aus dem Anfang der second-flush-Periode. Satte, bernsteinfarbene Tasse. Das Bouquet aromatisch, würzig, mit etwas Süße!

Earl Grey Premium, Bergamotte-Note, aromatisiert

€ 6,50

Ceylonteebasis, welche ein besonders drahtiges, sehr ebenmäßiges Blatt und eine feine Würze mit sich bringt, abgestimmt mit feinstem Yunnan-Tee und natürlichem Bergamotteöl.

Mangalam Assam Schwarztee, Bio-Tee

€ 6,50

Liebevoll verarbeiteter, großblättriger Tee mit vielen goldenen Tips. Lieblich-malzig und würzig-rund, mit dunkler bernsteinfarbener Tasse.

Lübecker Marzipan Tee, aromatisiert

€ 6,50

Das unvergleichliche Aroma aus gemahlenen Mandeln, Zucker mit Rosenwasser und ausgewählten Gewürzen, bildet eine hervorragende Symbiose mit dem aromatischen, schwarzen Tee. Ein Genuss, nicht nur für Marzipanfans.

Caféhaus
Tipp

Feiner Jasmin Tee, Bio-Grüntee aus biologischem Anbau

€ 6,50

einem typisch ausgeprägten Jasmin Duft und leicht fruchtig-herber Note ist dieser Tee ein idealer Essensbegleiter oder Durstlöscher.

Black Sencha Süße Feige, Schwarz- & Grünteemischung

€ 6,50

Große Feigenviertel untermalt von leuchtend-blauen Kornblumenblüten sind hier ein Hingucker. Geschmacklich verzaubert dieser edle Tee mit Noten von süßen Feigen und lässt uns innehalten und den Moment genießen.

Engelskuss, Grün- & Weißteemischung, Maracuja-Aroma

€ 6,50

in perfekter Symbiose: Aromen von Passionsfrucht, Ananas und Erdbeere und hochwertigem grünen Tee, finden eine perfekte Ergänzung in den zugefügten Fruchtstückchen und Blüten. Ein Tee für Engel gemacht.

Karamell, Sahnekaramell Note, aromatisiert

€ 6,50

Diese leckere Komposition erhält durch Zugabe von sahnig-cremigem, typisch leicht gebranntem Karamellaroma ihren köstlich runden Geschmack.

Süße Sünde, Himbeer-Vanille Note, aromatisiert

€ 6,50

Romantische Teemischung mit rosigen und beerig-süßen Momenten, vollendet mit ganzen Himbeeren und Vanillestückchen.



Mozart Tee, Pistazie-Vanille Note

€ 6,50

Mit ihrem unverwechselbaren Aroma, vermischt sich die geröstete Pistazie perfekt mit der cremigen Schokolade. Abgerundet wird die Mischung mit einer dezent milchigen Note der Kokosnuss und herben Note der Kakaoschalen.

Caféhaus
Tipp

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan



KALTE GETRÄNKE & CAFÉHAUS LIMONADEN

Ein Glas vor-, zum oder nach dem Essen oder als erfrischender Durstlöcher in der Shopping-Pause. Prickelnde Getränke oder unsere frisch gepressten Säfte erfrischen und beleben.



MINERALWASSER

Vöslauer still	
0,25 l	€ 3,50
0,75 l	€ 7,50

Vöslauer prickelnd	
0,25 l	€ 3,50
0,75 l	€ 7,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola Sortiment Flasche 0,2 l	
Cola	€ 3,80
Fanta	€ 3,80
Mezzomix	€ 3,80
Sprite	€ 3,80

Richard's Sun Eistee Flasche 0,33 l	
Pfirsich	€ 4,50
Zitrone	€ 4,50
Blaubeere	€ 4,50

Thomas Henry Flasche 0,2 l	
Tonic Water	€ 4,20
Bitter Lemon	€ 4,20
Ginger Ale	€ 4,20
Wild Berry	€ 4,20

SÄFTE & SCHORLEN

Orangensaft, frisch gepresst 0,2 l	€ 6,50
-------------------------------------------	--------

Apfelsaft, naturtrüb 0,2 l	€ 3,80
-----------------------------------	--------

Rharbarber 0,2 l	€ 3,80
-------------------------	--------

Maracuja 0,2 l	€ 3,80
-----------------------	--------

Schwarze Johannisbeere 0,2 l	€ 3,80
-------------------------------------	--------

Schorlen 0,3 l	€ 4,50
-----------------------	--------

CAFÉHAUS LIMONADEN

Minze-Limetten-Holunderschorle mit Eiswürfeln, 0,4 l	€ 5,50
-------------------------------------------------------------	--------

Tango Mango Lemonade mit Minze & Mango, 0,4 l	€ 6,50
------------------------------------------------------	--------

Pink-Grapefruit-Limonade mit Fruchtpüree, 0,4 l	€ 6,50
--------------------------------------------------------	--------



Jetzt probieren!
Erdbeer-Sorbet
mit Prosecco & Beeren
10,50 €

LONGDRINKS & COCKTAILS

Manche Tage sind zum Feiern da, andere um sie zu so einem zu machen! Unsere fruchtig-spritzigen Cocktails und geschmeidigen Longdrinks passen zu jeder Stimmung und Gelegenheit.



APEROL

Spritz classic

fruchtig-herber Klassiker mit dem gewissen Etwas: Aperol, Prosecco, Soda € 9,00

Maracuja Spritz

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda und Limettensaft € 9,50

Rhabarber Spritz

sommerlich-süß-spritzig: Aperol, Rhabarbersaft, Soda € 9,50

Berry Flamingo

fruchtig-frische Bowle mit roten Beeren: Aperol, Prosecco, Soda, Erdbeersirup € 10,00

GIN

Malfy Gin Rosa

mit dem Duft von Pink Grapefruit, Rhabarber und Wacholder: Malfy Gin, Tonic Water € 12,50

Bulldog Tonic

sanft und doch unwiderstehlich erfrischend: Bulldog Gin, Tonic Water € 12,50

Hendrick's & Henry Gin Tonic

Hendricks Gin mit Thomas Henry Tonic € 12,50

CAMPARI

Campari Tocco Rosso

Campari, Holunderblütensirup, Prosecco € 9,50

Campari Orange

Campari, frischer Orangensaft, Prosecco € 12,50

SEKT-MIX

Hugo

FrISChe Minze, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda € 9,00

Wildberry Lillet

Lillet Blanc, Wildberry Saft mit Eiswürfeln und Beeren € 10,00

MARTINI



Espresso Martini

Espresso, Eiswürfel, Wodka, Kaffee-Liqueur und Eiswürfel € 12,00

Passionsfrucht Martini

Maracujasaft, Wodka, Prosecco, Eiswürfel und Vanille-Note € 12,00

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan

Genießen Sie
verantwortungsbewusst.



SEKT, ROTWEIN & WEIßWEIN

Edle Tropfen aus hellen und dunklen Trauben mit charismatischen Geschmacksnoten lassen sich einwandfrei mit unseren Speisen kombinieren. Echten Weinge-
nießern bieten wir eine extravagante Auswahl an aromatischen Käsesorten.

DIE CAFÉHAUS GENIEßER- KÄSEPLATTE

edle französische und
deutsche Käsesorten
mit Trauben und Nüssen

für 2 Personen € 22,00



ROTWEIN

Blauer Zweigelt, trocken

Weingut Pfaffl, vollmundig-dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen. Leicht rauchig mit einer süßlichen Tanninstruktur.

0,2 l Glas	0,75 l Flasche
€ 8,00	24,00

Donna Marzia Primitivo Salento Rosso IGP, trocken

vollmundig-dicht mit deutlichen Aromen reifer, roter Früchte. Feinwürzig mit einer leicht pikanten Note.

€ 8,00	24,00
--------	-------

Lübecker Rotspön "Königin der Hanse"

Südfranzösische Rebsorten, die lose nach Lübeck gebracht und in Lübecker Kellereien nach alter Tradition auf Flaschen gefüllt werden.

€	29,00
---	-------

WEIßWEIN

Cuveé weiß, trocken

klar, kraftvoll, vielschichtige Aromen gelber Früchte, mit vollmundigem Geschmack. Elegant und anregend.

€ 8,00	24,00
--------	-------

Grüner Veltiner Qualitätswein, trocken

frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orange, Mandarine, Pfirsich und Apfel. Leicht würzig mit einer animierenden Säure

€ 8,50	26,00
--------	-------

Grauburgunder Hauswein, trocken, Schneider Pfaffmann

saftig-fruchtig mit Duft nach Pfirsich & exotischen Früchten

€ 9,00	26,00
--------	-------

ROSÉWEIN

Rosé, trocken, Schneider Pfaffmann

samtig-frischer Geschmack, süffig und klar, mit einer saftigen Beerenaromatik

€ 9,00	24,00
--------	-------

Priseco alkoholfrei von Jörg Geiger prickelnd

Boskop Äpfel, Himbeere, Rose

€ 9,00	
--------	--

SCHAUMWEIN

Montinaro Prosecco Frizzante Treviso DOP

elegant-erfrischend mit animierender Perlage


€ 8,00	26,00
--------	-------

SEKT

Geldermann Classique Premiumsekt, 0,75 Flasche

€	34,00
---	-------

Besonderheiten & Allergene

1. Gluten | 2. Fisch, Meeresfrüchte/Krebstiere | 3. Ei | 4. Nüsse/Schalenfrüchte/Saaten
5. Soja | 6. Milch/Laktose | 7. Alkohol | 8. Koffein |  vegetarisch |  vegan

Genießen Sie
verantwortungsbewusst.



BIER, SCHNAPS & LIQUEUR

Auch hochprozentige Begleiter zum oder nach dem Essen, können Sie bei uns genießen: Unsere hübsche Auswahl besteht aus beliebten Klassikern, dunklen oder hellen Biersorten und herb-aromatischen Liqueuren.



BIER

König Pilsener	0,25 l	€	4,50
vom Fass	0,4 l	€	5,50
alkoholfrei	0,25 l	€	4,90
<hr/>			
Alsterwasser (Radler)	0,25 l	€	4,50
	0,40 l	€	5,50
<hr/>			
Benediktiner Weissbier			
naturtrüb (Flasche)	0,5 l	€	5,50
dunkel (Flasche)	0,5 l	€	5,50
alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	€	4,90
<hr/>			
Köstritzer Schwarzbier			
dunkel (Flasche)	0,33 l	€	4,50
<hr/>			

COGNAC & WHISKEY

Remy Martin Cognac, 40 Vol. %	2 cl	€	6,50
<hr/>			
Hansen Rum 40 Vol. %	2 cl	€	4,00
<hr/>			
Chivas Regal Blended Scotch Whisky, 40 Vol. %	2 cl	€	6,00
<hr/>			
Dimple Scotch Whisky, 40 Vol. %	2 cl	€	8,00
<hr/>			

KORN & BRÄNDE

Fürst Bismarck Korn, 38 Vol. %	2 cl	€	3,50
<hr/>			
Asbach Uralt Weinbrand, 36 Vol. %	2 cl	€	4,50
<hr/>			
Elsässer Edelbrände Obstbrand, 45 Vol. %	2 cl	€	5,50
<hr/>			
Aquavit 40 Vol. %	2 cl	€	4,00
<hr/>			
Malteser Kreuz Aquavit, 40 Vol. %	2 cl	€	4,00
<hr/>			
Scheibel Premium "Altes Pflümle" Obstbrand, 43 Vol. %	2 cl	€	7,50
<hr/>			
Scheibel Edles Fass "Goldmarille" Obstbrand, 41 Vol. %	2 cl	€	8,90
<hr/>			

KRÄUTER & LIQUEUR

Ramazotti Kräuterlikör, 30 Vol. %	2 cl	€	4,90
<hr/>			
Amaro Averna Kräuterlikör, 28 Vol. %	2 cl	€	4,90
<hr/>			
Grappa Kräuterlikör, 28 Vol. %	2 cl	€	4,50
<hr/>			
Baileys auf Eis Sahnelikör, 17 Vol. %	4 cl	€	5,50
<hr/>			



GENUSSMOMENTE

SIND NOCH SCHÖNER, WENN MAN SIE TEILEN KANN.

Folgen Sie uns auf Instagram und teilen Sie Ihre schönsten Wiener Caféhaus Genussmomente mit uns.

Nutzen Sie @wienercafehausluebeck
und #cafehausmomente

Einfach scannen
und folgen:



**Besuchen Sie uns auch regelmäßig auf unserer Website
um keine Angebote und Aktionen mehr zu verpassen.**

www.wienercafe-luebeck.de
oder scannen Sie den QR.



DEINE #CAFEHAUSMOMENTE IM WIENER CAFÉHAUS.