



Steinhoff

CAFE · CONDITOREI
CONFISERIE

SPEISEKARTE



*Über
uns.*

Ein Haus mit Geschichte und Tradition.

Café Steinhoff ist seit Gründung seines Stammhauses im Jahre 1778 in Familienbesitz. Hierauf begründet sich auch die oberste Maxime des Hauses: „Qualität aus Prinzip und Tradition“. Und die können Sie sich schmecken lassen!

Es erwarten Sie die feinen Steinhoff-Backwaren, die köstliche Conditorei, die erlesene Confiserie und nicht zuletzt die herzhaften Spezialitäten der „warmen Küche“.

„Hausgemacht“ ist das Stichwort für den großen Erfolg von Café Steinhoff. Aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und reiner Butter entstehen nach altüberlieferten und neu zusammengestellten Rezepten alle Steinhoff-Köstlichkeiten. Meisterlich zubereitet – aus Meisterhand. Lassen Sie sich diesen leckeren Unterschied schmecken.

Für die Erfüllung höchster Ansprüche garantieren wir. Sollte Ihnen etwas auffallen, das Ihren Wünschen dennoch nicht gerecht wird, lassen Sie uns dies bitte wissen. Nur so sind wir in der Lage, all unsere Gäste zufriedenzustellen.

Jetzt wünschen wir Ihnen angenehmen und „schmackhaften“ Aufenthalt in unserem Café.

Familie Bonsel & Team

Frühstück

€

Französisches Frühstück

4,20

1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Konfitüre, Nutella, Honig

Holländisches Frühstück

5,30

2 Brötchen, Brot, Butter, versch. Sorten Käse, Konfitüre

Frühstück „Extralang“

6,60

2 Brötchen, Brot, 1 gekochtes Ei, Butter, Konfitüre, Käse- / Aufschnittplatte

Spanisches Frühstück

7,20

2 Brötchen, Brot, Butter, Serrano Schinken, spanische Salami, Tacos, Oliven, 1 gekochtes Ei

Bauern Frühstück

7,30

2 Brötchen, Brot, Rührei mit Schinken, Butter, Leberwurst, Blut- / Mettwurst, Käse, roher Schinken

Frühstück „Bonselli“

9,90

frisch gepresster Orangensaft, 2 Brötchen, Brot, Aufschnittplatte, Käse, Konfitüre, Honig, 2 Spiegeleier auf Schinken oder Rührei

Frühstück „Vital und Fit“

8,50

2 Körnerbrötchen, Käse, Frischkäse, Putenaufschnitt, 1 gekochtes Ei, 1 Glas frischer Orangensaft, frisches Obst

Etagen Frühstück

1 Piccolo Sekt, 2 Brötchen, Brot, Konfitüre, Honig, Käse- / Wurstausswahl, 1 gekochtes Ei, Räucherlachs

ab 2 Personen

Preis pro Person

13,20



Frühstück

„Iss morgens wie ein Kaiser ...“

... aber: 10 % - 30 % verzichten
morgens auf ein Frühstück.

(Je nach Alters- und Bevölkerungsgruppe
bzw. Definition von „Frühstück“)



Wenn doch gefrühstückt wird,
dauert das Frühstück in Deutschland
im Durchschnitt 24 Minuten.

Brötchen	1/2 Brötchen	1 Brötchen
Konfitüre	1,20	2,10
Käse	1,60	2,90
Plockwurst	1,60	2,90
Kochschinken	1,70	3,00
roher Schinken	1,70	3,00
Räucherlachs	2,30	4,40
Putenbrust	1,70	3,00
Leberwurst	1,70	3,00
1 Körnerbrötchen extra		0,60
1/2 Körnerbrötchen extra		0,30
Croissant		1,60
Croissant mit Nutella		2,20
Croissant mit Butter und Konfitüre		2,90
Früchtemüsli mit Joghurt und verschiedenen Früchten		5,20
Rühreikarte		€
3 Rühreier auf Toast		4,90
3 Rühreier mit Käse		6,50
3 Rühreier mit Käse und Tomaten		7,50
3 Rühreier mit Champignons		6,50



Kaffee

Täglich werden in Deutschland
280 Millionen Tassen Kaffee getrunken
– *eine ganze Schiffsladung.*

Mit rund einem Liter Kaffee pro Person pro Tag
sind die Finnen weltweit führend im Kaffeekonsum.

Die Deutschen liegen in der Rangliste etwas weiter
hinten, sind aber mit 150 Litern jährlichem Pro-Kopf-
Verbrauch immerhin noch unter den Top 20.

Damit ist Kaffee das *beliebteste Getränk*
der Deutschen – noch vor Wasser und Bier.

I·O
100% caffè

AZUL
KAFFEE



Kaffee pur	€
Pott Kaffee gr.	3,80
1 Tasse Kaffee	2,30
1 Kännchen Kaffee	4,50
1 Tasse Schümli	2,30
Cappuccino Classico mit aufgeschäumter Milch	2,50
Cappuccino mit geschlagener Sahne	2,50
Cappuccino mit Schuss Amaretto, Grappa, Schladerer Kirschwasser oder Grand-Marnier	3,60
Cappuccino mit Aroma ohne Alkohol Karamel, Haselnuss, Amaretto, Macadamia	3,20
Große Tasse Milchkafee Schümli-Kaffee mit Milch	3,10
Milchkafee mit Aroma ohne Alkohol Karamel, Haselnuss, Amaretto oder Macadamia	3,90
Latte Macchiato schichtweise im Glas komponiert, heiße aufgesch. Milch und ein kräftiger Espresso	3,10
1 Tasse I+O Espresso 100 % Arabica Bohne, mit einem Glas Wasser serviert	2,20
Espresso mit Milchschaum	2,30
Espresso con panna mit Sahnehaube	2,30
Espresso coretto mit einem Schuss Grappa	2,80
Espresso doppio doppelter Espresso	4,20
Entkoffeinierter Kaffee	
1 Tasse Kaffee	2,30
1 Kännchen Kaffee	4,20
1 Tasse Schümli	2,30
1 Tasse Cappuccino	2,50
1 Tasse Milchkafee	3,10
1 Tasse Espresso	2,20
Pott Kaffee	3,40

Spezial-Kaffees

€

Irish Cream Cappuccino

3,60

verfeinert mit Baileys und Zimt

Da Vinci Latte Macchiato

3,60

verfeinert mit Karamel und Krokant

Café au Chocolat

3,10

rassiger Espresso, heiße Schokolade
und Milchschaum

Wiener Samt

4,10

Schümli-Kaffee mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

Schokoladen

Große Tasse Schokolade

3,20

mit Milchschaum

Große Tasse Schokolade

3,90

mit Amaretto, Rum oder Grand Marnier

Große Tasse Schokolade

3,70

mit Aroma ohne Alkohol

Karamel, Haselnuss oder Macadamia

Eisgekühlt

Eiskaffee oder Eisschokolade

4,00

mit Creme Vanilla und Sahne

AZUL
KAFFEE

Araco

I.O
100% caffè



*Kaffee &
Kakao*



Getränke

Kalte Getränke	€
Coca Cola	0,20l 2,20
Coca Cola light	0,20l 2,20
Fanta	0,20l 2,20
Sprite	0,20l 2,20
Vio still	0,25l 2,20
Bitter Lemon	0,20l 2,40
Gesaris Apfel-Schorle	0,33l 2,50
Gesaris Mineralwasser Classic	0,33l 2,50
Fl. Gesaris Mineralwasser Still	0,66l 4,60
Fl. Gesaris Mineralwasser Classic	0,66l 4,60

Fruchtsäfte

1 Glas Orangensaft natur	0,10l 1,80
1 Glas Orangensaft natur	0,20l 3,20
1 Flasche Orangensaft	0,20l 2,30
1 Flasche Apfelsaft	0,20l 2,30

Milchshakes

Trinkmilch heiß oder kalt	1,80
Erdbeershake	3,00
Himbeershake	3,00
Bananenshake	3,00
Schokoladenshake	3,00
Moccashake	3,00
Vanilleshake	3,00
Orangen Flip	
1 Flasche Orangensaft	
1 Kugel Vanilleeis	3,70
mit Sahne	4,20

Cocktail-Schorle	€
Himbeer-Rhabarber	0,40l 4,00
Orange-Mango	0,40l 4,00

Flaschenbier

1 Flasche	0,33l 2,50
Krombacher Radler	
1 Flasche	0,33l 2,50
Krombacher	
Fassbrause Holunder	0,33l 2,50

Sekt

Piccolo	0,20l 5,70
Fürst Metternich	
Flasche	0,75l 23,00
Fürst Metternich	

Weißweine

Deutschland	Karaffe 0,20l 5,10
Rheingau Riesling	

Spirituosen

Korn	2,00
Malteser Aquavit	2,50
Grappa	3,00
Remy Martin	3,50
Rum	3,00
Martini Bianco	3,50

Liköre

Baileys	3,20
Brombeerlikör	2,00
Amaretto mit Sahne	3,20

Tee für Genießer

€

Vorportionierter loser Tee serviert als Teachamp.

Serviert im Kännchen mit Stövchen 4,50

Serviert im großen, doppelwandigen Teeglas 3,10

Waldbeere

Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde.

Oranuja

Prall gefüllt mit frischen Orangen- und Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte spendiert dazu ihr leuchtendes Rubinrot.

Kräuterharmonie

Die harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und erfrischendem Apfel sorgt für Entspannung.

Darjeeling Tee

Feinste Gewächse aus den indischen Teegärten des Hochlandes von Darjeeling. Blumiges, intensives Aroma.

Weißer Tee

Für diese edle Spezialität aus China werden nur die ungeöffneten weiß-silbrigen Blattknospen verwendet und besonders schonend verarbeitet. Der zart-feine Tee fasziniert durch sein mildes asiatisches Aroma.

Grüner Tee – Pfirsich

Eine fruchtige Grüntee-Mischung ausgesuchter Blatttees aus Assam und China. Eine Komposition mit dem Hauch von Exotic.

Rooibos Vanille

Aromatisierter Kräutertee mit Vanillegeschmack – eine duftende Spezialität.

Pfefferminz

Anregend, erfrischend und bekömmlich – auch als Kaltgetränk mit Zitrone.

Tee im Glas

Assamtee 2,50

Heiße Zitrone 2,50

KEO



Tee



Rund *25.000 Tassen*
Tee werden weltweit
pro Sekunde getrunken

– das entspricht knapp
4 Millionen Tonnen
Tee im Jahr.



unsere
Klassiker



Unsere Klassiker	€
Wurst im Teig	3,60
Gebackener Camembert mit Pfirsich, Preiselbeeren und Buttermtoast	6,00
Ragout fin im Nöpfchen	6,60
Königin-Pastete	8,40
Warmer Apfelstrudel (zur kalten Jahreszeit) mit frischen Äpfeln gebacken, dazu heiße Vanillesauce oder Vanilleeis	5,20
Bauernomelette mit Salatgarnitur	6,40
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, Röstis, Salatgarnitur	9,50
Kröstchen Schnitzel, Bratkartoffeln, Ei, Salatgarnitur	11,90
Lachs auf Röstis mit Salatgarnitur, Honig-Senf-Sauce	9,40
Bratkartoffeln mit Speck, 2 Spiegeleiern und Garnitur	6,30
Schnittchen	
mit Käse	6,50
mit Plockwurst	6,50
mit rohem Schinken	6,80
mit Kochschinken	6,80
mit Putenbrust	6,80
Strammer Max	
Schnittchen mit Belag nach Wahl und 2 Spiegeleiern	8,50



Suppen

	€
Westfälische Kartoffelsuppe mit Schinken	4,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,50
Zwiebelsuppe überbacken	4,50
Gulaschsuppe	4,50
Klare Hühnersuppe	3,80

Schlemmer-Toast

Hawaii-Toast mit Ananas, Schinken auf Toast mit Käse überbacken	6,50
Williams-Toast mit Birne, Schinken auf Toast mit Käse überbacken	6,50
Melba-Toast mit Pfirsich, Schinken auf Toast mit Käse überbacken	6,50
Damen-Toast Hähnchenbrust mit Pfirsich und Currysauce auf Toast mit Käse überbacken	8,00

Salate & Co.

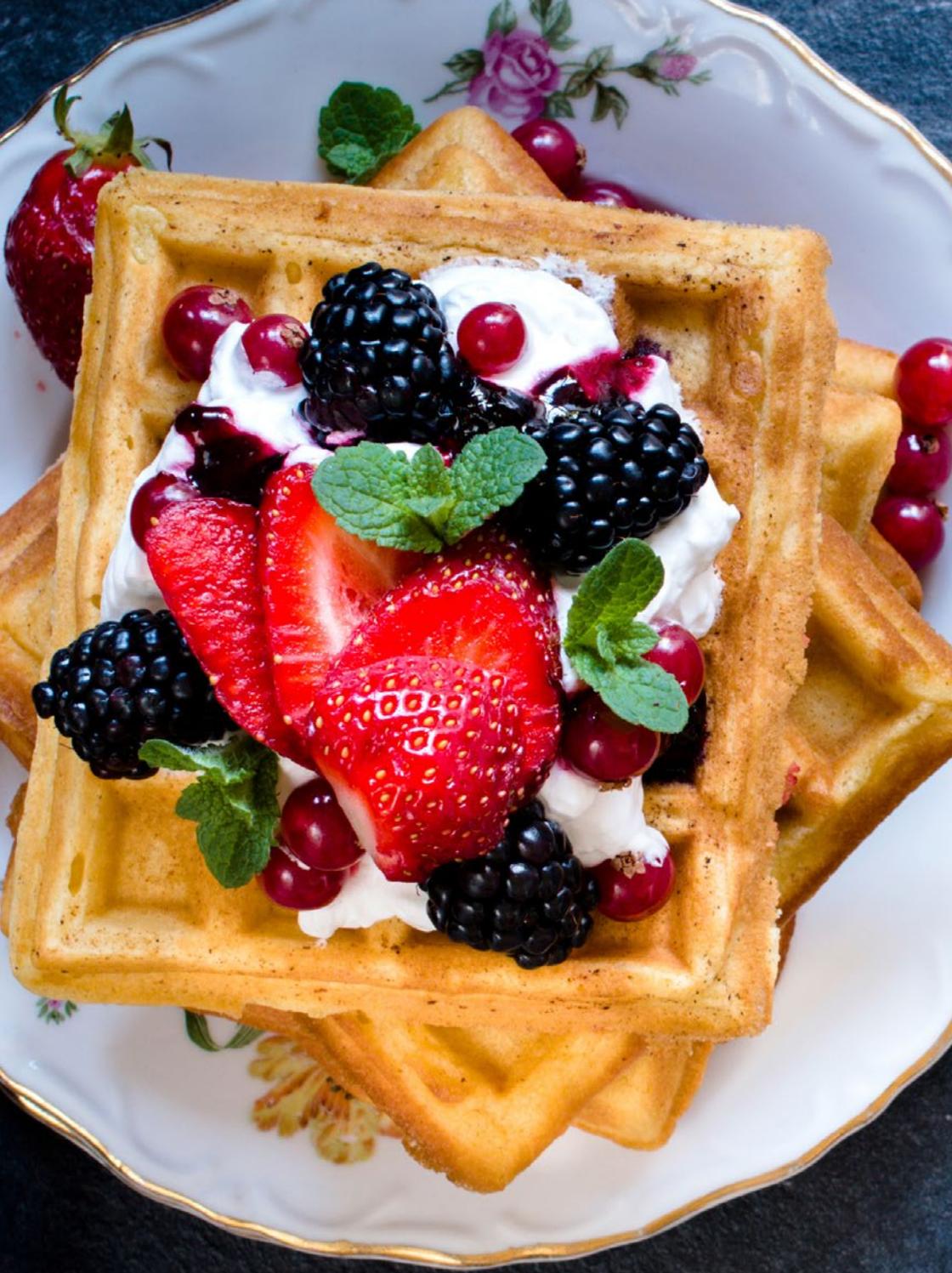
Kleiner gemischter Salat mit Käse und Schinkenstreifen	6,00
Großer gemischter Salat mit Käse und Schinkenstreifen	8,50
Salat Niçoise Salatvariationen mit Thunfisch und Ei	8,20
Gourmet-Salat mit Putenbruststreifen und Cocktailsauce	9,40
Salat mit Räucherlachs und Rührei	9,90

Dressing nach Wahl: Balsamico, Curry, Joghurt



À la Carte







Frische, saftige Rahmwaffeln

€

saisonal

mit Puderzucker 2,10

mit Erdbeeren und Eis 4,70

mit warmen Kirschen und Eis 4,70

mit Krokant, Eierlikör und Eis 4,70

mit Obst und Eis 4,70

mit Himbeeren und Eis 4,70

mit Sahne zusätzlich 5,30

Waffeln



Steinhoff

CAFE · CONDITOREI
CONFISERIE

Weststraße 13 · 59269 Beckum
Telefon 02521-18304 · Fax 02521-823969
www.cafe-steinhoff.de

10
100% caffè

Acqua

AZUL
KAFFEE