



Steinhoff

CAFE · CONDITOREI
CONFISERIE

SPEISEKARTE

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

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

Holländisches Frühstück

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

Frühstück „Extralang“

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

Spanisches Frühstück

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

Bauern Frühstück

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

Frühstück „Bonselli“

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

Frühstück „Vital und Fit“

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



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

Konfitüre

Käse

Plockwurst

Kochschinken

roher Schinken

Räucherlachs

Putenbrust

Leberwurst

1 Körnerbrötchen extra

1/2 Körnerbrötchen extra

Croissant

Croissant mit Nutella

Croissant mit Butter und Konfitüre

Früchtemüsli

mit Joghurt und verschiedenen Früchten

Rühreikarte

3 Rühreier auf Toast

3 Rühreier mit Käse

3 Rühreier mit Käse und Tomaten

3 Rühreier mit Champignons



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.

1 Tasse Kaffee

1 Kännchen Kaffee

1 Tasse Schümli

**Cappuccino Classico
mit aufgeschäumter Milch**

Cappuccino mit geschlagener Sahne

Cappuccino mit Schuss

Amaretto, Grappa, Schladerer Kirschwasser
oder Grand-Marnier

Cappuccino mit Aroma ohne Alkohol

Karamel, Haselnuss, Amaretto, Macadamia

Große Tasse Milchkaffee

Schümli-Kaffee mit Milch

Milchkaffee mit Aroma ohne Alkohol

Karamel, Haselnuss, Amaretto oder Macadamia

Latte Macchiato

schichtweise im Glas komponiert,
heiße aufgesch. Milch und ein kräftiger Espresso

1 Tasse I+O Espresso

100 % Arabica Bohne,
mit einem Glas Wasser serviert

Espresso

mit Milchschaum

Espresso con panna

mit Sahnehaube

Espresso coretto

mit einem Schuss Grappa

Espresso doppio

doppelter Espresso

Entkoffeinierter Kaffee

1 Tasse Kaffee

1 Kännchen Kaffee

1 Tasse Schümli

1 Tasse Cappuccino

1 Tasse Milchkaffee

1 Tasse Espresso

Pott Kaffee

Spezial-Kaffees

Irish Cream Cappuccino

verfeinert mit Baileys und Zimt

Da Vinci Latte Macchiato

verfeinert mit Karamel und Krokant

Café au Chocolat

rassiger Espresso, heiße Schokolade
und Milchschaum

Wiener Samt

Schümli-Kaffee mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

Schokoladen

Große Tasse Schokolade

mit Milchschaum

Große Tasse Schokolade

mit Amaretto, Rum oder Grand Marnier

Große Tasse Schokolade

mit Aroma ohne Alkohol

Karamel, Haselnuss oder Macadamia

Eisgekühlt

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Creme Vanilla und Sahne

AZUL
KAFFEE

Acqua

I.O
100% caffè



Getränke

Kalte Getränke

Coca Cola

Coca Cola light

Fanta

Sprite

Vio still

Bitter Lemon

Gesaris Apfel-Schorle

Gesaris Mineralwasser Classic

Fl. Gesaris Mineralwasser Still

Fl. Gesaris Mineralwasser Classic

Fruchtsäfte

1 Glas Orangensaft natur

1 Glas Orangensaft natur

1 Flasche Orangensaft

1 Flasche Apfelsaft

Milchshakes

Trinkmilch heiß oder kalt

Erdbeershake

Himbeershake

Bananenshake

Schokoladenshake

Moccashake

Vanilleshake

Orangen Flip

1 Flasche Orangensaft

1 Kugel Vanilleeis

mit Sahne

Cocktail-Schorle

Himbeer-Rhabarber

Orange-Mango

Flaschenbier

1 Flasche

Krombacher Radler

1 Flasche

Krombacher

Fassbrause Holunder

Sekt

Piccolo

Fürst Metternich

Flasche

Fürst Metternich

Weißweine

Deutschland

Rheingau Riesling

Spirituosen

Korn

Malteser Aquavit

Grappa

Remy Martin

Rum

Martini Bianco

Liköre

Baileys

Brombeerlikör

Amaretto mit Sahne

Tee für Genießer

Vorportionierter loser Tee serviert als Teachamp.

Serviert im Kännchen mit Stövchen

Serviert im großen, doppelwandigen Teeglas

Waldbeere

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

Orancuja

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

Heiße Zitrone

KEO





unsere
Klassiker



Unsere Klassiker

Wurst im Teig

Gebackener Camembert

mit Pfirsich, Preiselbeeren und Buttermtoast

Ragout fin im Nöpfchen

Königin-Pastete

Warmer Apfelstrudel (zur kalten Jahreszeit)

mit frischen Äpfeln gebacken,
dazu heiße Vanillesauce oder Vanilleeis

Bauernomelette mit Salatgarnitur

Hähnchenbrustfilet

mit Currysauce, Röstis, Salatgarnitur

Kröstchen

Schnitzel, Bratkartoffeln, Ei, Salatgarnitur

Lachs auf Röstis

mit Salatgarnitur, Honig-Senf-Sauce

Bratkartoffeln

mit Speck, 2 Spiegeleiern und Garnitur

Schnittchen

mit Käse

mit Plockwurst

mit rohem Schinken

mit Kochschinken

mit Putenbrust

Strammer Max

Schnittchen

mit Belag nach Wahl und 2 Spiegeleiern



Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Schinken

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube

Zwiebelsuppe überbacken

Gulaschsuppe

Klare Hühnersuppe

Schlemmer-Toast

Hawaii-Toast
mit Ananas, Schinken auf Toast
mit Käse überbacken

Williams-Toast
mit Birne, Schinken auf Toast
mit Käse überbacken

Melba-Toast
mit Pfirsich, Schinken auf Toast
mit Käse überbacken

Damen-Toast
Hähnchenbrust mit Pfirsich und Currysauce
auf Toast mit Käse überbacken

Salate & Co.

Kleiner gemischter Salat
mit Käse und Schinkenstreifen

Großer gemischter Salat
mit Käse und Schinkenstreifen

Salat Niçoise
Salatvariationen mit Thunfisch und Ei

Gourmet-Salat
mit Putenbruststreifen und Cocktailsauce

Salat mit Räucherlachs und Rührei

Dressing nach Wahl: Balsamico, Curry, Joghurt



Frische, saftige Rahmwaffeln

saisonal

mit Puderzucker

mit Erdbeeren und Eis

mit warmen Kirschen und Eis

mit Krokant, Eierlikör und Eis

mit Obst und Eis

mit Himbeeren und Eis

mit Sahne zusätzlich

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