

An abstract, expressive painting of a woman's face. The background is a dense, textured composition of teal, blue, and red brushstrokes. The woman's face is rendered in a more realistic style, with soft skin tones and vibrant red lips. Her eyes are closed, and her expression is serene. The overall style is a blend of abstract expressionism and portraiture.

Stadt Café

CAFÉ · DELI · BAR

**NUR
KARTENZAHLUNG
MÖGLICH**



WILLKOMMEN IM STADT CAFÉ MÜNSTER!

Entspannen Sie in unserem gemütlichen Café im Herzen von Münster und genießen Sie exzellenten Kaffee, köstliche Speisen und erlesene Getränke. Seit 2003 sind wir ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Besucher, die eine angenehme Atmosphäre und herzlichen Service schätzen.

Von sorgfältig zubereiteten Kaffeespezialitäten bis hin zu frisch zubereiteten Gerichten – wir bie-

ten Ihnen eine vielfältige Auswahl an hochwertigen Speisen und Getränken. Entspannen Sie in unseren gemütlichen Sitzbereichen oder nutzen Sie unseren Außenbereich bei schönem Wetter.

Das Stadt Cafe Münster freut sich darauf, Sie als unseren Gast willkommen zu heißen. Genießen Sie bei uns eine wunderbare Zeit mit exzellentem Kaffee, köstlichen Speisen und einem herzlichen Service.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,60€
Espresso Macchiato	2,90€
Espresso Doppio	4,50€
Kaffee Crème	3,40€
Cappuccino	3,90€
Flat White	4,10€
Milchkaffee	4,10€
Latte Macchiato	4,30€
Iced Latte Macchiato	4,30€
Affogato Espresso Doppio + Eiscreme	5,50€
+ Hafermilch	0,50€
+ Karamell- oder Schokoladensirup	0,90€



SCHOKOLADE

Heiße Schokolade	3,50€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90€
Heiße Schokolade mit Schuss mit Kaffeelikör, Rum oder Amaretto	4,80€
Schokopresso	5,20€
Heiße Schokolade mit Espresso	

TEE-KREATIONEN

Darjeeling	3,50€
Zart-blumiger schwarzer Hochlandtee	
Assam	3,50€
Vollmundiger schwarzer Tee	
Grüner Tee	3,50€
Herbfrischer grüner Tee aus China	
Rooibos Vanille	3,50€
Mit echten Vanillestücken	
Kräuterharmonie	3,50€
Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	
Insel der Sinne	3,50€
Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
Waldbeere	3,50€
Früchtetea mit Beerengeschmack	
Pfefferminz Spezial	3,90€
Frische Minzblätter	

SAISONALE EISGETRÄNKE

Eiskaffee mit Sahne	5,20€
Eisschokolade mit Sahne	5,20€
+ Karamell- oder Schokoladensirup	0,90€
+ Kokosraspeln	0,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	3,10€	Apollinaris Classic	3,10€
Flasche 0,2l		Flasche 0,25l	
Coca-Cola zero sugar	3,10€	Apollinaris Classic	6,90€
Flasche 0,2l		Flasche 0,75l	
Fanta	3,10€	Apollinaris VIO Still	3,10€
Flasche 0,2l		Flasche 0,25l	
Sprite	3,10€	Apollinaris VIO Still	6,90€
Flasche 0,2l		Flasche 0,75l	

SCHWEPPEES

Bitter Lemon	3,50€
Flasche 0,2l	
Tonic Water	3,50€
Flasche 0,2l	
Ginger Ale	3,50€
Flasche 0,2l	



FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

	0,3l
Orangensaft	3,70€
Apfelsaft naturtrüb	3,70€
Johannisbeer-Nektar	3,70€
Rhabarber-Nektar	3,70€
Maracuja-Nektar	3,70€
Alle Säfte als Schorle	3,70€

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Saftschorle

	0,2l
frisch gepresster Orangensaft	4,50€

HOMEMADE LEMONADE

SOMMER, SONNE, LIMONADENZEIT!

GENIESSEN SIE MIT DEN **HAUSGEMACHTEN LIMONADEN** VOM
STADT CAFE EINE **FRUCHTIGE ERFRISCHUNG**

Wassermelone-Ingwer

Soda mit fruchtigem Wassermelonensirup,
Lemon Squash und süßen Ingwersirup

5,90€

Himbeere-Melone

Soda mit fruchtigem Himbeer-Melonensirup,
Lemon Squash, Beeren

5,90€

Pfirsich-Orange

Soda mit Pfirsichsirup, Lemon Squash
und Orange

5,90€

Mango-Ingwer

Soda mit fruchtigem Mangosirup,
Lemon Squash und süßen Ingwersirup

5,90€

Waldbeere

Soda mit fruchtigem Waldbeersirup,
Lemon Squash und Beeren

5,90€

Orange-Grapefruit

Soda mit fruchtigem Grapefruitsirup,
Lemon Squash und Orangensaft

5,90€

Minze-Holunderblüte

Soda mit Holunder- & Minzsirup,
Lemon Squash und frische Minze

5,90€

Ingwer-Zitrone

Soda mit Ingwersirup,
Lemon Squash und Zitronensaft

5,90€

HAUSGEMACHTE
LIMONADE

WALDBEERE
5,90 €



SCHON
PROBIERT?

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN

LONGDRINKS

Moscow Mule	8,90€
Bulldog Tonic	8,90€
Monkey 47 Tonic	12,50€
Vodka Absolut Lemon	8,90€
Vodka Absolut Red Bull	8,90€
Glenfiddich 12 Cola	8,90€
Licor 43 Milch	8,90€
Jägermeister Red Bull	8,90€

Fragen sie unser Servicepersonal nach weiteren Longdrinks.

SPIRITUOSEN

	0,2CL	0,4CL
Sasse Lager Korn	3,50€	
Sasse Kakao Nuss	3,50€	
Williams Birne	4,90€	
Vodka Absolut	3,20€	
Remy Martin	4,90€	
Molinari Sambuca	3,20€	
Molinari Sambuca Café	3,20€	
Jägermeister	3,20€	
Glenfiddich 12	3,50€	
Monkey 47	4,90€	
Ramazzotti		4,50€
Ramazzotti Crema		4,50€

BIERE VOM FASS

Veltins Pilsener	0,2l	2,80€	0,4l	4,90€
Veltins Radler		2,80€		4,90€
Grevensteiner Pülleken			0,3l	3,60€
				3,60€
Veltins Alkoholfrei	0,33l	3,70€		

WEISSBIERE VOM FASS

Maisel's Weisse Hell	0,5l	5,10€
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5l	5,10€

WEINAUSWAHL

0,2l Flasche 0,75l

WEISS

Riesling Hauswein 6,20€
Scherer, Rheinhessen
Feinherb / fruchtig / wenig Säure

Grauer Burgunder 6,50€ 23,00€
Scherer, Rheinhessen
Williamsbirne / saftig / milde Säure

Grey 7,20€ 24,00€
M. Schneider, Pfalz
Cuvée aus Grauburgunder, Marsane & Rosanne-Trauben

Weißer Burgunder 7,20€ 24,00€
Uli Metzger, Pfalz
Tropenfrüchte / sehr saftig / eingebundene Säure

Blanc de Noir „Edition A“ 7,50€ 25,00€
Uli Metzger, Pfalz
Cuvée aus Merlot & Pinot

Lugana DOC 7,50€ 25,00€
Citari, Lombardei
Weißer Pfirsich / elegant / feine Säure

Weißweinschorle 6,20€

ROSÉ

Prestige Cuvée 5,90€ 21,00€
Fier Comté, Languedoc-Roussillon
Reife Erdbeere / fruchtbetont / feine Säure

Miraval Côtes de Provence Rosé 38,00€
Château Miraval, Provence
Himbeere & Erdbeere / große Eleganz / süßliches Säurespiel

0,2l Flasche 0,75l

ROT

Primitivo IGP 6,50€ 23,00€
De Falco, Apulien
dunkle Früchte / saftig /
gut eingebundene milde Säure

Cuvée Rot „Filet A“ 7,20€ 24,00€
Uli Metzger, Pfalz
Kirsche / große Eleganz / feine Säure

Lazio Rosso 7,50€ 25,00€
„Corte del Golfo“ - Lazio
Brombeere / vollmundig / feine Restsüße

SCHAUMWEINE

0,1l Flasche 0,7l
Blanc de Blanc Spumante 4,20€ 26,00€
Villa Sandi, Veneto
Grüner Apfel und reife Birne /
saftig mit mildem Säurespiel

Crémant Brut Rosé 5,90€ 37,00€
Aimery, Limoux
Erdbeere in Nase und Gaumen /
Himbeere im Abgang



APERITIVO BAR

AFTER WORK HAPPY HOUR TÄGLICH 17 - 19 UHR
JEDER APERITIV FÜR **NUR 5,50 €**

(GILT VON JANUAR BIS NOVEMBER)

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

7,50€

Limoncello Spritz

Limoncello, Soda, Lillet, Prosecco, Zitrone

7,50€

Aperol Pink

Aperol, Orangensaft, Wild Berry

7,50€

Lillet Wild Berry

Lillet, Purple Berry & Beeren

7,50€

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze & Limetten

7,50€

Lillet Peach

Lillet Rose, White Peach

7,50€

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, Tonic Water

7,50€

Ramazzotti Rosato*

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda & Zitrone

8,50€

Pink Lemon Spritz

Limoncello, Prosecco, Pompelmo Rosa

7,50€

Lillet Watermelon*

Lillet, Prosecco, Redbull Watermelon

8,50€

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda, Orange

7,50€

Italicus Spritz*

Italicus Rosolio Di Bergamotto, Prosecco, Bitter Lemon

8,50€

* Die gekennzeichneten Aperitivos sind von der Aperitivo Zeit ausgeschlossen

TÄGLICH 17 - 19 UHR
(VON JAN. - NOV.)
APERITIVO ZEIT
5,50€

IT'S ALWAYS CAIPI TIME!

(GILT VON JANUAR BIS NOVEMBER)

Caipirinha

Cachaça, Lemon Squash, Brauner Zucker & Limetten

8,90€

Mojito

Havana Club, Soda, Lemon Squash, Brauner Zucker, Limetten & Minze

8,90€

Mango Caipirinha

Cachaça, Mangosirup, Brauner Zucker & Mango

8,90€

Raspberry Mojito

Havana Club, Soda, Lemon Squash, Brauner Zucker, Limetten & Beeren

8,90€

FREITAGS 16-19 UHR
(VON JAN. - NOV.)
HAPPY HOUR
CAIPI'S 7,00€



**FRÜHSTÜCK
WIE IN PARIS**

Milchkaffee +
Frisches Croissant

5,00€



UNSER FRÜHSTÜCK & SPEISEN



FRÜHSTÜCK

Frühstück wie in Paris

Croissant, Milchkaffee

Vegetarisches Frühstück

Gouda, Frischkäse, Camembert, Konfitüre, Butter, 2 Rustique-Brötchen mit Kartoffelflocken

Kleines Frühstück

Salami, Kochschinken, Käse, Konfitüre, Butter, 2 Rustique-Brötchen mit Kartoffelflocken

Frühstück für 2 Personen

Rührei, Serranoschinken, Salami, Gouda, Camembert, Frischkäse,
4 Rustique-Brötchen mit Kartoffelflocken, Konfitüre, Butter

Mutter Beimer

2 Spiegeleier, Frischkäse, Butter, 2 Rustique-Brötchen mit Kartoffelflocken

Schwester Ayşe

2 Spiegeleier mit Sucuk gebraten, Frischkäse, Oliven,
Butter, 2 Rustique-Brötchen mit Kartoffelflocken

Rührei Classic

Rührei mit Schnittlauch, Frischkäse, Butter,
2 Rustique-Brötchen mit Kartoffelflocken

Rührei Farmer

Rührei mit Zwiebeln, Speck, Schnittlauch, Frischkäse, Butter,
2 Rustique-Brötchen mit Kartoffelflocken

Portion Rührei

Ganzes belegtes Brötchen

Croissant

Croissant belegt

MO - FR
8-12 H

Kaffee od. Cappuccino
+ belegtes Brötchen

5,50€

5,00€

8,80€

8,80€

21,00€

8,80€

9,50€

8,80€

9,50€

4,90€

3,50€

2,80€

4,20€

TAPAS & MEHR

Aioli con Pan

Spanischer Knoblauchdip mit Brot

Olivas

Oliven mit Brot

Hummus Trio

Curry-Mango, Rote Beete und Hummus-Natur mit Brot

Bruchetta

Tomaten und Zwiebeln auf fein gerösteten Brot

Manchego

Spanischer Käse auf Brot mit Aioli

Serrano

Spanischer Schinken auf Brot mit Aioli

Manchego y Serrano

Spanischer Käse, Schinken, Rucola
und Tomaten auf Brot mit Aioli + Salatbeilage

Platto de la Casa für 2 Personen

Aioli, Serrano, Pepperballs, Oliven, wechselndes Gemüse
Manchego, Chorizo, Brot + Salatbeilage

Platto de la Barcelona für 2 Personen

Aioli, Tortilla de Patatas, Oliven, wechselndes Gemüse,
Pulpostücke in Öl, Brot + Salatbeilage

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen, die Unverträglichkeiten auslösen können, fragen Sie unser Personal, oder fordern Sie unsere schriftliche Aufzeichnung.

SUPPEN

Tagessuppe

Hausgemachte Tagessuppe. Fragen Sie uns!

SALATE

Gemischter Salat

Grüner Salat, Cherrytomaten, Gurke, Avocado, Möhren, Paprika

Salat Tonno

Grüner Salat, Cherrytomaten, Gurke, Möhren, Thunfisch, Ei

Fitnesssalat

Grüner Salat, gebratenes Hähnchenbrustfilet,
Tomaten, Möhren, Paprika

Burratasalat

Grüner Salat, Burrata, Cherrytomaten, Avocado, Rucola

Alle Salate werden mit hausgemachtem Öl-Essig Dressing und Brot serviert.

6,20€

9,50€

12,50€

13,50€

13,50€

4,20€

4,90€

5,90€

6,80€

6,80€

6,80€

9,50€

18,90€

22,00€

FLAMMKUCHEN

FRISCH AUS DEM STEINOFEN

Elsässer Art Rahm, Speck, Zwiebeln	11,50€	Roma Rahm, getrocknete Tomaten, Parma, Mozzarella, Rucola, Grana Padano DOP	12,50€
Mediterran Rahm, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Rote Zwiebeln, Knoblauch	11,50€	Salmón Rahm, Lachs, Lauch, Knoblauch	13,50€
Spinat Rahm, Spinat, Schafskäse, Cherrytomaten, Knoblauch	11,90€	Scampi Rahm, Garnelen, Mozzarella, Knoblauch	13,50€
Sucuk Rahm, Sucuk, Oliven, Tomaten, Ajvar	12,50€	Apfel-Zimt + Eiscreme Rahm, Apfelringe, Zimt, Zucker	11,50€
Tonno Rahm, Thunfisch, Peperoni, Zwiebeln	12,50€		

MITTAGSZEIT

MONTAG - FREITAG 12 - 15 UHR

FLAMMKUCHEN NACH WAHL, SAFTSCHORLE & ESPRESSO

NUR
12,90€

FRAGEN SIE UNS
NACH DEM
FLAMMKUCHEN
DES MONATS!



FRISCHE WAFFELN



Waffel
mit Puderzucker
3,50€



Karamell
0,90€



Schoko
0,90€



Sahne
1,00€



Heiße Kirschen
1,50€



Eis
1,50€



Banane
1,00€



Erdbeeren
1,50€

KUCHEN

Täglich wechselndes Kuchen- & Tortenangebot

Kuchen	4,20€
Sahnetorte	4,50€
Tiramisu	4,70€
+ Sahne	1,00€





Münster

Folgen Sie uns auf Instagram

 [stadtcafe.ms](https://www.instagram.com/stadtcafe.ms)