

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€	
SELTERS NATURELL	0,25 l	2,80
SELTERS	0,25 l	2,80
SELTERS NATURELL	0,75 l	7,40
SELTERS	0,75 l	7,40
COCA-COLA	0,2 l	2,80
COCA-COLA ZERO	0,2 l	2,80
FANTA	0,2 l	2,80
SPRITE	0,2 l	2,80
BIONADE Holunder oder Ingwer-Orange	0,33 l	4,20
SCHWEPPEs Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,10
APFELSAFT	0,2 l	3,00
APFELSAFTSCHORLE	0,2 l	2,90
ORANGENSAFT	0,2 l	3,00
TRAUBENSAFT	0,2 l	3,10
TOMATENSAFT	0,2 l	3,10
RHABARBERSAFT	0,2 l	3,10
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5,40

BIERE

	€	
WARSTEINER PILSENER	0,33 l	3,50
WARSTEINER RADLER	0,33 l	3,50
KÖNIG PILSENER	0,33 l	3,50
KÖNIG PILSENER, ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50
VITA MALZBIER	0,33 l	3,30
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,5 l	4,80
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN, ALKOHOLFREI	0,5 l	4,80

SPIRITUOSEN

	€	
ASBACH URALT	2 cl	3,20
NIEDEREGGER MARZIPAN-SAHNE-LIKÖR	2 cl	3,30
NIEDEREGGER NOUGAT-SAHNE-LIKÖR	2 cl	3,30
EIERLIKÖR	2 cl	3,20
BAILEYS IRISH CREAM	2 cl	3,20
KIRSCHWASSER	2 cl	3,30
HIMBEERGEIST	2 cl	3,30
WILLIAMS-BIRNE	2 cl	3,30
GRAPPA	2 cl	3,40
JÄGERMEISTER	2 cl	3,20
SAMBUCA	2 cl	3,20
AVERNA	4 cl	4,60
RAMAZZOTTI	4 cl	4,60
SANDEMANN SHERRY, Medium, Dry	5 cl	3,90
GLÜHWEIN	Glas	4,80

COCKTAILS & LONGDRINKS

	€	
NIEDEREGGER SORBET	Glas	5,90
fruchtiges Zitronen-Eis, aufgefüllt mit NIEDEREGGER Sekt, Riesling brut		
APEROL SPRITZ	Glas	7,20
ein klassischer italienischer Cocktail, aufgefüllt mit feinem Bio-Prosecco		
HUGO	Glas	7,20
ein spritziger Aperitif aus Bio-Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze		
CAMPARI SODA*	Glas	6,60
CAMPARI ORANGE*	Glas	8,20
mit frisch gepresstem Orangensaft		

KAFFEESPEZIALITÄTEN

	€	
KAFFEE MARZIPAN-LIKÖR	4 cl	8,50
NIEDEREGGER Kaffee, verfeinert mit NIEDEREGGER Marzipan-Sahne-Likör		
KAFFEE BAILEY	4 cl	8,50
samtig weicher Kaffee, verfeinert mit Baileys Irish Cream und Sahnehaube		
IRISH COFFEE	4 cl	8,50
herb und stark, wie es die Iren lieben – Kaffee mit irischem Whiskey, braunem Zucker und Sahnehaube		
DIPLOMATEN MACCHIATO	4 cl	8,50
Latte Macchiato, verfeinert mit Eierlikör		
LARETTO MACCHIATO	4 cl	8,50
Latte Macchiato, verfeinert mit Amaretto		
PHARISÄER	4 cl	8,50
eine nordische Kaffeespezialität mit Flensburger Rum, braunem Zucker und Sahnehaube		
TRINKSCHOKOLADE MIT VODKA	4 cl	8,50
für alle, die das Besondere lieben – Schokolade mit Vodka und Sahnehaube		
LUMUMBA	4 cl	8,50
eine Schokolade für Erwachsene – Schokolade mit Rum und Sahnehaube		

EISKALT SERVIERT

	€	
WIENER EISKAFFEE		6,00
NIEDEREGGER Kaffee, mit Bourbon-Vanille-Eis, Sahnehaube und einer Hippenrolle		
LÜBECKER EISSCHOKOLADE		6,00
mit Schokoladen-Eis, Sahnehaube, geraspelter Schokolade und einer Hippenrolle		
SANFTER ENGEL		
erfrischender Orangensaft mit Bourbon-Vanille-Eis		
		5,50
und einem Schuss Rum		
		6,70
ERDBEER- oder SCHOKOLADEN-SHAKE		5,50

TREFFPUNKT MIT TRADITION

MARZIPANERIE

Einkaufserlebnis unter 100 Gebäckarten und mehr als 300 Artikeln aus weltberühmtem Niederegger Marzipan: das klassische Souvenir aus Lübeck.

MARZIPAN-SALON

Geschichte und Geschichten rund um das Marzipan. Der Marzipan-Salon, ein Museum in der 2. Etage unseres Hauses.

SPEZIALITÄTEN-VERSAND

Bestellungen für den Spezialitäten-Versand in alle Welt im Verkaufsgeschäft oder bei unserer telefonischen Bestellannahme
Tel. 0451 5301-126/-127 • Fax 0451 5301-114
bestellung@niederegger.de

CAFÉ NIEDEREGGER

Breite Straße 89 • 23552 Lübeck
Tel. 0451 5301-126/-127 • Fax 0451 5301-114
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 9–19 Uhr
Samstag: 9–18 Uhr • Sonntag: 10–18 Uhr

HOLSTENSTRASSE

Holstenstraße 13–15 • 23552 Lübeck
Tel. 0451 75930
Öffnungszeiten:
Montag bis Mittwoch: 9–18 Uhr
Donnerstag/Freitag: 9–19 Uhr • Samstag: 9–18 Uhr

FABRIKVERKAUF

Zeißstraße 1–7 • 23560 Lübeck
Tel. 0451 53010
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 8–17 Uhr • Samstag: 9–14 Uhr

TRAVEMÜNDE

Vorderreihe 56 • 23570 Travemünde
Tel. 04502 2031
Öffnungszeiten: täglich, saisonal wechselnd

NIEDEREGGER IM LUV SHOPPING

Dänischburger Landstr. 81
23569 Lübeck – Dänischburg
Tel. 0451 79074950
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag: 10–20 Uhr

www.niederegger.de



SPEISEN GETRÄNKE



UNSER KUCHENBUFFET

bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Spitzenerzeugnissen aus unserer Konditorei, hergestellt aus erlesenen Rohstoffen und Zutaten. Daher garantieren wir Ihnen, dass Sie immer höchste Qualität erhalten, denn unser Ziel ist es, Sie jederzeit zu verwöhnen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und erholsame Stunden im Café J.G.NIEDEREGGER.

HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ NIEDEREGGER

WARME GETRÄNKE

	€
NIEDEREGGER KAFFEE Tasse	2,80
NIEDEREGGER KAFFEE Kännchen	5,60
NIEDEREGGER KAFFEE , entkoffeiniert Tasse	2,80
NIEDEREGGER KAFFEE , entkoffeiniert Kännchen	5,60
Bitte wählen Sie zu Ihrem Kaffee frische Milch, Kaffeesahne oder Hafermilch.	
CAFÉ AU LAIT gr. Tasse	4,20
NIEDEREGGER MARZIPAN-MILCHKAFFEE gr. Tasse	4,70
NIEDEREGGER EINSPÄNNER mit Schlagsahne und Schokoraspeln Glas	3,90
NIEDEREGGER KAFFEE mit Aroma nach Wahl, Schlagsahne . . . Tasse	3,90
Aromen: Marzipan, Karamell, Haselnuss, Zimt, Vanille	
CAFÉ CRÈME Tasse	2,80
CAPPUCCINO mit geschäumter Milch oder Sahnehaube Tasse	3,80
NIEDEREGGER MARZIPAN-CAPPUCCINO Tasse	4,30
ESPRESSO Tasse	2,60
DOPPELTER ESPRESSO Tasse	4,90
ESPRESSO MACCHIATO Tasse	2,90
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO Tasse	5,20
LATTE MACCHIATO Glas	4,00
TEE mit Milch oder Zitrone Glas	2,80
TEE mit Milch oder Zitrone Kännchen	5,60
TEESORTEN: Pfefferminz, Sommerbeere, Sonne Asiens, Vita Orange, Kräutergarten, Rooibos Vanille, Kamille, Darjeeling, English Breakfast Tea	
TRINKSCHOKOLADE mit Sahnehaube Tasse	2,80
TRINKSCHOKOLADE mit geschlagener Sahnehaube Kännchen	5,60
MARSHMALLOW TRINKSCHOKOLADE mit Sahnehaube . . . Tasse	3,50
NIEDEREGGER MARZIPAN-TRINKSCHOKOLADE Tasse	3,80

UNSERE TEESPEZIALITÄTEN AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

	€
AUF DEM STÜCKCHEN SERVIERT Kännchen	6,60
Alle angebotenen Teesorten servieren wir mit braunem Kandiszucker sowie frischer Milch oder Zitrone.	
- NIEDEREGGER MARZIPAN-TEE aromatisierter Schwarztee oder Rooibos	
- HARMUTTY ASSAM mittelkräftig mit wenig Gerbsäure	
- CHINA MOON PALACE süßlich herber Grüntee	
- DARJEELING spritziger First Flush mit blumig duftender Note	
- EARL GREY zarter Darjeeling mit dezentem Aroma der Bergamotte	
- NIEDEREGGER INGWER-LEMON-MIX mit Grüntee	

AUS DEM SUPPENTOPF

	€
TOMATENCRÈMESUPPE	5,80
mit zarten Schinkenstreifen und Sahnehaube nach einem alten lübschen Rezept <i>Tomato soup with cream and ham</i>	
PURIERTE KARTOFFELSUPPE	5,90
mit frischem Majoran, Speck und Croûtons <i>Potato soup with bacon</i>	
BÜSUMER KRABBENSUPPE	8,20
eine gebundene Suppe mit frischen Nordsee-Krabben und Cognacsahne <i>Shrimpsoup with cognaccream</i>	
SÜSSKARTOFFEL-BUTTERMILCH-SUPPE (vegetarisch)	5,70
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Croûtons <i>Sweet potato buttermilk soup</i>	

UNSERE KLASSIKER

	€
NIEDEREGGER PASTETE	14,80
eine knusprige Blätterteigpastete mit feinstem Kalbfleischragout, nach Königinart <i>Meat-pie of veal</i>	
BÜSUMER KRÄUTER-KRABBen	17,80
mit Rührei auf knusprigem Rösti <i>Shrimps with herbs, scrambled eggs, swiss potatoes</i>	
GEFLÜGELLEBER	11,90
knusprig gebraten auf knackigem Blattsalat, Cocktailltomaten, Apfelspalten und Balsamico-Vinaigrette, dazu unser Steinofenbaguette <i>poultry-liver with leaf salad</i>	
QUICHE LORRAINE	9,90
ein würziger Käsekuchen frisch aus dem Ofen mit Schinken, Speck und Zwiebeln <i>Spicy cheese-cake with bacon and onions</i>	

ZÜRCHER RÖSTI	9,90
eine Schweizer Kartoffelspezialität mit gebratenen, mageren Speckstreifen und Spiegelei <i>Swiss potatoes with bacon and fried egg</i>	

OFENKARTOFFEL	
- mit Kräutercreme und Salatbouquet	8,20
- mit zarter Hähnchenbrust, und gebratener Paprika	11,50
- mit 2 Matjesfilets und Zwiebelringen	11,90
- mit Räucherlachs und Salatbouquet	14,70
- mit Paprikahummus und Kichererbsen (vegan)	10,90
<i>Selection of baked potatoes with vegetables and chicken, herring, salmon or paprika</i>	

TOAST HAWAII	8,90
die klassische Toastspezialität mit Kochschinken, Ananas und Käse belegt, im Ofen überbacken <i>Gratinated toast with cooked ham, pineapple, cheese</i>	

	€
SALAT MIT HÄHNCHENBRUST	11,30
knackige Blattsalate mit Gurke und Tomate, dazu Hähnchenbruststreifen, Balsamico Dressing und Baguette <i>Mixed leaf salad with chicken breast, cucumber and tomatoes</i>	

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS	14,50
mit Sahnemeerrettich und einem hausgemachten Rösti <i>Salmon with homemade swiss potatoes</i>	

GEFLÜGELSALAT FLORIDA	10,90
zarte Hühnerbrust mit Champignons und Ananas in leichter Mayonnaise, Toast und Butter <i>Chickensalad with mushrooms, pineapple and mayonnaise</i>	

CLUB SANDWICH	9,70
Toast mit knackigem Salat, Hähnchenbrust und Bacon, dazu American Dressing <i>Toast with chicken, salad and bacon</i>	

MATJES HAUSFRAUENART	11,30
2 Matjesfilets in Sahnesoße mit Gurken, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>herring with homefried potatoes</i>	

SCHINKEN-KÄSE SANDWICH	8,90
Toast mit Kochschinken und Gouda, Tomate, Gurke und Chicoréesalat, dazu Senfdressing <i>Ham and Cheese Sandwich</i>	

HÄHNCHEN TERIYAKI-BOWL	11,50
mariniertes Gemüse mit Reis und Romanasalat, dazu Hähnchenbruststreifen mit Sesam und Teriyaki Soße, serviert in einer knusprigen Wrap-bowl <i>Marinated vegetables with rice, salad and fried chicken with sesame, Teriyakisauce served in a crunchy wrap-bowl</i>	

CAESAR SALAD	
Römersalat mit Parmesan und Caesar Dressing	
dazu karamellierte Nüsse	9,50
oder Hähnchenbruststreifen	12,50
<i>Caesar Salad with nuts or chicken breast</i>	

VEGGIES VEGETARIANS

	€
MARKTSALAT	7,90
Gemischte, knackige Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Ei, French Dressing und Baguette <i>Mixed leaf salad with tomato, cucumber, paprika and egg</i>	

GEMÜSE-FRÜCHTE-CURRY (vegan)	11,90
Gedämpfte Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Ananas, Papaya und Kokosraspeln in leichter Currysauce, im Reiserand serviert <i>Steamed vegetables and fruits with curry-sauce, rice</i>	

PENNE RIGATE (vegan)	9,90
mit Basilikum-Pesto und gebratenem Parika-Gemüse <i>noodles with pesto and fried paprika</i>	

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

	€
WIENER APFELSTRUDEL	
- mit heißer Vanillesauce	5,90
- mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis	7,40
- mit heißer Vanillesauce und einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis	7,90
<i>Sweet pastry speciality from Vienna</i>	

NIEDEREGGER MARZIPAN-PFANNKUCHEN	8,90
mit geriebenen Nüssen und Mandeln sowie Marzipan-Eis <i>Niederegger-marzipan pancake</i>	

MILCHREIS	
- warm, mit Zimt und Zucker	4,50
- warm, mit Kirschkompott oder Apfelmus	5,70
<i>warm rice pudding</i>	

NIEDEREGGER MARZIPAN-WAFFEL frisch aus dem Waffeleisen	
- mit Puderzucker	5,40
- mit Apfelmus und Puderzucker	6,50
- mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Pflaumenkompott	6,50
- dazu eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis	8,50
- mit Bourbon-Vanille-Eis und heißer Schokoladensauce	7,90
- mit frischen Erdbeeren und Sahne (saisonbedingt)	8,90
<i>Niederegger-marzipan waffle</i>	

FEINSCHMECKER EIERPFANNKUCHEN	
- mit Puderzucker	5,80
- gefüllt mit lauwarmem Apfelkompott	7,70
- dazu Marzipan-Eis	9,70
- gefüllt mit Obstsalat und leckerem Bourbon-Vanille-Eis	9,70
- mit Pflaumenkompott	7,70
<i>Selection of gourmet pancakes</i>	

NIEDEREGGER MARZIPAN-BAUMKUCHENGRATIN	10,20
aromatische Himbeeren mit Marzipan-Baumkuchenteig, im Ofen überbacken, dazu gehobelte Mandeln und Bourbon-Vanille-Eis (Zubereitungszeit 20 min.) <i>Niederegger marzipancake gratinated with raspberries and vanilla icecream</i>	

OFFENE WEINE & SEKT

	€	€	€
RIESLING Kabinett, trocken, Weingut FJ Regnery	0,11	0,21	0,75 l
GRAUBURGUNDER Qualitätswein, trocken, Weingut Heger, Baden	3,30	6,50	22,90
SAUVIGNON BLANC »Touraine«, Domaine de la Chaise, Loire	4,00	7,90	27,00
CALLIA SHIRAZ , Argentinien	3,20	6,30	22,70
MERLOT DE VALENSAC , Südfrankreich	3,30	6,50	22,90
CABERNET D'ANJOU , halbtrockener Rosé	3,20	6,30	22,70
PROSECCO »Teresa«, aus biologischem Anbau	3,50	-	23,70
NIEDEREGGERSEKT , Riesling, brut, Pikkolo	-	7,80	24,90
WEINSCHORLE	-	4,30	-

