

Garbo

**KINOCAFÉ IM
CINEMA-ARTHOUSE**





GETRÄNKE

WASSER



Medium 0,25l 2,90€ 0,75l 6,90€

Naturell 0,25l 2,90€ 0,75l 6,90€

SÄFTE & SCHORLEN

NiehoFFs

Apfel^{3,C} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Maracuja^{3,8,C} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Rhabarber^{3,C} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Pur oder als Schorle möglich

Lütts[®] Landlust[®] Schorlen

Schwarze

Johannisbeere 0,33l 3,90€

Rote Früchte 0,33l 3,90€

SOFTDRINKS



Cola^{1,11,7,8} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Cola Zero^{1,11,6,8} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Fanta^{1,3} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Sprite^{2,7,} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Mezzo Mix^{1,6,11} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Schweppes[®]

Ginger Ale¹ 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Bitter Lemon^{3,10} 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

Tonic Water¹⁰ 0,2l 3,30€ 0,4l 4,90€

HAUSGEMACHTE LIMONADE

ZITRONE & MINZE^{2,L} 5,40€

ROTE FRÜCHTE^{2,L} 5,40€



KAFFEE

VON DER

boni
Kaffeerösterei

Tasse Kaffee³ 3,30€

Becher Kaffee³ 4,30€

Espresso³ 2,70€

Doppelter Espresso³ 3,40€

Espresso Macchiato^{3, G} 3,10€

Cappuccino^{3, G} 3,60€

Latte Macchiato^{3, G} 3,90€

Café au Lait^{3, G} 4,30€

Chai Latte^G 4,30€
Tiger Spice oder Elephant Vanilla

mit Hafermilch + 0,80€

**ALLE KAFFEES AUCH
ENTKOFFINIERT ERHÄLTICH**

HEISSES

Heisse Zitrone³ 3,70€
mit Honig 3,90€

Frische Minze 4,10€

Heisse Milch^G 3,50€
mit Honig 3,70€

Heisse Schokolade^{G, F} 3,70€
mit Sahne 3,90€

Schock Mock^{3, G, F} 4,20€
Heiße Schokolade mit Espresso

mit Schuss + 1,90€
Baileys, Rum, Amaretto

TEE je Tasse 3,40€

Assam

Charakteristischer Assam der Sommerpflückung: kräftig, malzig, würzig & hocharomatisch

Classic Green

Klassischer Grüntee mit frischer, grasiger, leicht herber Note, gepaart mit dezenter Süße.

Pfefferminze

Ein bekömmlicher Kräutertee voller Frische durch den natürlichen Mentholgehalt.

Rooibos Vanilla

Süß-cremiges Vanillearoma unterstützt den vollmundigen Geschmack dieses südafrikanischen Kräutertees.

Sweet Ginger

Die angenehme Schärfe von Ingwer abgerundet mit einer süßen, fruchtigen Apfelnote.

Verbena

Ein ungewöhnlicher Kräutertee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen & feinem Zitronen-Geschmack.



BIERE VOM FASS

BRINKHOFF'S *No1* Pils ^{A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,40€



FINNE ^{A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,40€

BIO-BIER VON HIER
Biobier aus Münster

ERDINGER Weissbier ^{A1,A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,40€



GUINNESS Draught ^{A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,40€

Grevensteiner Pils ^{A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,40€

FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN


JEVER Pils ^{A3} 0,33l 3,90€


JEVER Fun ^{A3} 0,33l 3,90€
Alkoholfrei


JEVER Fun Zitrone ^{A3} 0,33l 3,90€
Alkoholfrei

ERDINGER ^{A1,A3} 0,5l 5,40€
Alkoholfrei


SCHLOSS ERALT Altbier ^{A3} 0,33l 3,90€

Altbier-Bowle ^{3,A3} 0,4l 4,60€
mit Pfirsichen

**ZUSÄTZLICH REGELMÄSSIG
WECHSELNDE
AKTIONSBIERE.
BEACHTEN SIE UNSERE AUSHÄNGE!**



APERITIFS

GARBO SPRITZ

Bitterer, fruchtiger Orangenaperitif aus dem Münsterland.
Natürlich und ohne Farbstoffe. Aufgefüllt mit Prosecco.
8,50€

AMÉRIE SPRITZ^{1,L}

Fruchtig, frischer Himbeer- und Waldbeerlikör.
Aufgefüllt mit Prosecco und Mineralwasser.
8,50€

PROSECCO PICCOLO³

0,2l 5,90€

WELLPAERO SPRITZ

Alkoholfreier Aperitif mit Minze, Zitrone,
Ingwer und Melisse. Aufgefüllt mit Mineralwasser.
6,90€



WEINE ROT

SPANIEN



ATANCE BOBAL^{3,L}

D.O. Valencia | Bodega Risky Grapes
aus biologischem Anbau

*Fruchtig frisch, kräftig, Noten von
wilden Beeren & kräuterigen Anklängen*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€

GALCIBAR TINTO CRIANZA^{3,L}

D.O. Navarra | Bodega Vios Galcibar
*Weich, würzige Spitzen, wenig Säure &
Vanille Bouquet*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€

DAVID MORENO CRIANZA^{3,L}

D.O. Rioja |

Bodegas David Moreno, S.L.

*Seidig, würzig, ausgeglichen, lang an-
haltender Abgang*

0,2l 5,90€ 0,75l 21,70€

FRANKREICH

LE PLAN^{3,L}

Rhône | Weingut Le Plan - Vermeersch
*Geschmeidig, vollfruchtig, dichte
Struktur, vollmundig.*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€



NATURA SELON BERGERAC^{3,L}

Bergerac | Château de la Jaubertie
aus biologischem Anbau
*trockenes Cuvée aus Cabernet
Sauvignon & Merlot, vollmundig & saftig*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€

DEUTSCHLAND



ZERO S³



Rheinhessen | Weingut Gustavshof

*Ungeschwefelt, Hystaminarm, Demeter
Fruchtige Nuancen von Schatten-
morellen & Waldbeeren, weiche
Tannine, anschniegssam & elegant*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€

SPÄTBURGUNDER^{3,L}

Pfalz | Weingut Braun

*leichte Fruchtigkeit, feine
Beerennuancen, präsenle Würze &
Holzaromatik des Holzfasses*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€

MERLOT^{3,L}

QbA | Rheinhessen |

Weingut Axel Schmitt

*Komplex, tiefgründig, voll Würze,
Nuancen von Kirsche, Zimt und Vanille*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€

ITALIEN

BARDOLINO^{3,L}

D.O.C. Venetien | Weingut Tinazzi
*weicher Waldfruchtduft, sanft &
harmonisch*

0,2l 6,50€ 0,75l 21,70€

PRIMITIVO ACANTE^{3,L}

Apulien | Cantina Iones
*Kirsche & Pflaume, Anklänge von Mittel-
meerkräutern, modern & fruchtbetont*

0,2l 6,90€ 0,75l 21,70€



WEINE WEISS

DEUTSCHLAND

GRAUBRUGUNDER^{3,L}

QbA I Baden I Weingut Salwey
*rassiges, feines Sortenbouquet, Blüten
& Honig, Frische mit feinem Abgang*
0,2l 5,90€ 1l 28,00€

RIESLING^{3,L}

QbA I Pfalz I
Weingut Ellermann- Spiegel
*trocken, klassisch pfälzisch mit Pfirsich-
& Zitronenaromen, unkompliziert
& erfrischend*
0,2l 6,50€ 1l 29,50€



BLANC DE NOIR^{3,L}

QbA I Rheinhessen I
Weingut Axel Schmitt
aus biologischem Anbau
*rote Trauben nach Weißweinverfahren
gekeltert, sanfter rosa Farbschimmer,
frisch & fruchtig*
0,2l 6,90€ 0,75l 21,70€



SAUVIGNON BLANC^{3,L}

QbA I Rheinhessen I
Weingut Axel Schmitt
aus biologischem Anbau
*Aromen grüner und gelber
Früchte mit einem Hauch von Kräutern.
Melodie im Glas, harmonisch &
doch voller Spannung*
0,2l 6,90€ 0,75l 21,70€

ITALIEN

PINOT GRIGIO^{3,L}

D.O.C. Venetien I Cantina Dogarino
*feine Mineralität, Noten von Akazien-
blüten, Quitte & grünem Apfel, erfri-
schend mit wenig Säure*
0,2l 5,90€ 0,75l 18,20€

SPANIEN

CARRASASVIÑAS VERDEJO^{3,L}

Rueda I Bodegas felix Lorenzo
Cachazo S.L.
*D.O. Rueda Awards:
„Winemaker of the Year“ 2025
fruchtig, ausgewogen, fein strukturiert,
Aromen von frischem Obst, weißen
Blüten & Grapefruit, leicht mineralisch,
angenehm & rund im Abgang*
0,2l 6,20€ 0,75l 21,70€

PORTUGAL

VINHO VERDE^{3,L}

Braga I Bodega Campelo
*leicht, trocken & spritzig mit fruchtiger
Zitrusnote, erfrischend & leicht
moussierend*
0,2l 6,20€ 0,75l 21,70€



WEINE ROSÉ

DEUTSCHLAND

MANZ CUVÉE ROSE^{3,L}

Rheinhessen | Weingut Manz
*trockenes Cuvée aus Portugieser
& Dornfelder, frisch, fruchtig, Erdbeer-
& Himbeeraroma, feinmineralisch*
0,2l 5,90€ 1l 24,70€

SPANIEN

GALCIBAR ROSADO^{3,L}

D.O. Navarra | Bodegas Vinos Galcibar
*fruchtig, trocken, himbeerrot, wenig
Säure*
0,2l 5,90€ 0,75l 20,70€

SCHAUMWEIN

CAVA JAUME SERRA³

D.O. Cava | Finca el Padruell |
Penedes
*Leichter, trockener Cava, frisch und
ausgewogen mit feiner Säure.*
0,75l 24,50€

**ZUSÄTZLICH
REGELMÄSSIG
WECHSELNDE
AKTIONSWEINE.
BEACHTEN SIE UNSERE
AUSHÄNGE!**



COCKTAILS je 9,50€

ESPRESSO MARTINI³

Smirnoff Vodka,
Kaffeelikör, Espresso

CUBA LIBRE^{1,3}

Havana Club 3 años,
Cola, Limette

PORNSTAR MARTINI^{3,8,C}

Vanille Vodka, Maracujanektar,
Maracujalikör,
frischer Limettensaft
& Prosecco

PIÑA COLADA^{1,C,G,L}

Havana Club 3 años,
Ananassaft,
Kokos-Sirup, Sahne

WHISKEY SOUR^{3,8,C}

Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup

CAIPIRINHA^{1,9}

Pitú Chaça, Limetten,
brauner Zucker

NEGRONI^{1,L,G}

Gin, Campari, Wermuth

SEX ON THE BEACH^{1,3,C}

Smirnoff Vodka, Apricot Brandy,
Kirschnektar, Orangen-, Ananas-
& Zitronensaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS je 8,50€ _____

IPANEMA^{1,9}

Limette, brauner Zucker,
Ginger Ale

COCONUT KISS^{2,3,C,G}

Orangen-, Ananassaft, Kirschnektar,
Sahne, Kokos-Sirup

SPRING FEVER^{1,2,C}

Ananas- & Orangensaft, Maracuja-
& Kirschnektar, Mangosirup,
Zitronensaft



LONGDRINKS

GIN TONIC¹⁰

GORDON'S DRY GIN	7,50€
BOMBAY SAPHIRE	8,50€
TANQUERAY SEVILLA	8,50€
TANQUERAY NO. 10	8,50€

WHISKEY

JACK DANIELS	2cl 3,50€
BUSHMILLS	2cl 3,50€
TULLAMORE DEW	2cl 3,50€
GLENMORANGIE	2cl 3,50€
Whiskey als Longdrink	8,50€

VODKA

SMIRNOFF RED LABEL	2cl 3,50€
Vodka als Longdrink	8,50€

RUM

HAVANA 3 AÑOS¹	2cl 3,50€
Rum als Longdrink	8,50€

DIGESTIFS 2cl je 3,50€

SPEZIALITÄTEN DER FEINBRENNEREI SASSE AUS MÜNSTER

SASSE LAGERKORN 32 Vol. %
helle Aromen kombiniert mit
einer süß malzigen
Stilistik

SASSE SECHSER 35 Vol. %
sanfter, milder Kräuterbitter

LINE AQUAVIT^L 41 Vol. %

BAILEY'S CREAM LIKÖR^{1,3,G} 17 Vol. %

TEQUILA CUERVO ESPECIAL SILVER 38 Vol. %

CARDENAL MENDOZA 42 Vol. %

CAMPARI 25 Vol. %

SAMBUCA 40 Vol. %

OUZO 12^L 38 Vol. %

GRAPPA PROSECCO³ 40 Vol. %



TAPAS

VORSPEISEN



BROT

wahlweise mit
Aioli, Dattel-Feta Dip
oder Kräuterquark
6,20€



GRATINIERTER

ZIEGENKÄSE

aus dem Ofen mit Honig &
Walnüssen, dazu Brot
6,50€



OLIVEN^{3,4,5}

Schwarz & Grün,
dazu Brot
5,90€

SPANISCHE VARIATION^{2,3}

Spanischer Hartkäse,
Chorizo, Serrano, Brot
& Feigensauce



Vegetarisch möglich!

12,90€



HAUSGEMACHTE

TOMATENSUPPE

dazu Brot
6,90€



CROSTINI DREIERLEI

Champignon-Parmesan, Tomate-
Feta & Gemüse-Parmesan

10,50€

DATTELN

IM SPECKMANTEL

6 Stück
5,90€

GARNELEN

in Sherry-Zitronensud, dazu Brot
12,50€



SALZMANDELN

4,70€



PAN CON TOMATE

geröstetes Brot, Tomate,
Knoblauch, Olivenöl
6,50€



= vegan



= vegetarisch

TAPAS-TELLER^{2,3}

Serrano, Käse, Oliven, Gemüse,
Datteln im Speckmantel, Garnelen,
Chorizo, Aioli, Brot
 Vegetarisch möglich!
17,90€

OFENFETA

mit Oliven, Tomaten,
Paprika, dazu Brot
9,90€

PARMIGIANA DI VERDURE

mit Zucchini, Aubergine,
Tomatensauce &
Parmesan überbacken, dazu Brot
10,90€

SALATE

BUNT GEMISCHTER SALAT

mit Blattsalat,
Cherrytomaten, Gurke, Paprika,
Möhren, Radieschen & Parmesan
11,90€

BUNT GEMISCHTER SALAT OPTIONAL MIT:

Hähnchenbruststreifen +5€

Garnelen +5€

Thunfisch & Ei +5€

Feta + 5€

Ziegenkäse & Walnüssen +5€

BEILAGENSALAT

mit Blattsalat,
Cherrytomaten, Gurke, Paprika,
Möhren &
Radieschen
6,90€

DRESSINGS: VINAIGRETTE¹ HIMBEERVINAIGRETTE¹ ESSIG-ÖL¹

 = vegetarisch



PIZZA



MARGHERITA

Tomatensauce, Käse

9,20€

SALAMI^{1,2,3}

Tomatensauce, Käse, Salami

10,50€

PROSCIUTTO E FUNGHI^{2,3,4,8}

Tomatensauce, Käse,
Kochschinken,
Champignons

12,50€

GAMBERETTI

Tomatensauce, Käse, Garnelen,
Cherrytomaten, Knoblauchöl

14,90€

DIABOLO^{1,2,3}

Tomatensauce, Käse,
Salami, Peperoni,
rote Zwiebeln

12,90€

NAPOLI

Tomatensauce, Käse, Sardellen,
Kapern

11,80€



= vegan

TONNO

Tomatensauce, Käse,
weißer Thunfisch, rote Zwiebeln

14,20€

GARBO^{2,3}

Tomatensauce, Käse, Serrano-
schinken, Rucola, Parmesan

13,50€



BURRATA

Tomatensauce, Burrata, Rucola,
hausgemachtes Pesto,
Cherrytomaten

14,20€



VERDURE

Tomatensauce, Käse, Ofengemüse

13,20€

SPINACI E

GORGONZOLA

Tomatensauce, Käse, Spinat,
Gorgonzola

13,50€

ALLE PIZZEN AUCH IN

KLEIN ERHÄLTICH

(1,50€ GÜNSTIGER)

ALLE PIZZEN ALTERNATIV AUCH MIT

VEGANEM MOZZARELLA ERHÄLTICH

(+1,50€)



PASTA



AGLIO E OLIO

Tagliatelle, Olivenöl,
Knoblauch, Parmesan
10,90€



VERDURE

Tagliatelle, Ofengemüse,
Olivenöl, Rucola,
Parmesan
13,90€



GNOCCHI

Gorgonzolasauce,
Walnüsse, Trauben,
Blattspinat
14,50€

SALMONE

Lachsfilet, Tagliatelle,
Gorgonzolasauce,
Cherrytomaten,
Blattspinat
18,90€

BURGER

FETA BURGER

ca. 180g Rindfleischpatty, Feta,
gebratenes Gemüse, Tomaten,
Rosmarinkartoffeln & Aioli
16,90€

LACHS BURGER

Gebratener Lachs, Salat, Gurke,
Dill-Honig-Senf-Sauce,
rote Zwiebeln,
Rosmarinkartoffeln & Aioli
16,90€



HALLOUMI BURGER

Gebratener Halloumi, Salat,
gebratenes Gemüse,
rote Zwiebeln,
Rosmarinkartoffeln & Aioli
16,90€



= vegetarisch



SPECIALS



OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark & Salatgarnitur
9,90€

OFENKARTOFFEL

OPTIONAL MIT:

Hähnchenbruststreifen +5€

Garnelen +5€

Rahmchampignons anstatt

Kräuterquark +3,50€

ZANDERFILET

mit Ofengemüse, Parmesan,
Dill-Zitronencreme
& Rosmarinkartoffeln
18,50€

HÄHNCHEN-TORTILLA

spanisches Kartoffel-Ei Gericht
mit Salat & Kräuterquark
13,90€

PINCHOS MORUNOS

Zwei Schweinefiletspieße,
Salatgarnitur
18,90€



GEMÜSE-TORTILLA

spanisches Kartoffel-Ei Gericht
mit Salat & Kräuterquark
12,90€

HÄHNCHENKEULE IN SHERRY-ZITRONENSUD

mit Beilagensalat
& Rosmarinkartoffeln
15,90€



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Vanillecrème mit
Karamellkruste

5,50€

TARTUFO

Halbgefrorenes aus Zabaione- und
Schokoladeneis, bedeckt mit Kakao
und kleinen Haselnussstückchen

4,90 €

CHEESECAKE⁴

mit Himbeersauce

4,90€



**BITTE BEACHTEN SIE UNSER ZUSÄTZLICHES
SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT AUF
UNSERER SPECIAL-KARTE!**

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmitteln,
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwärzt, 6) mit Süßungsmittel,
7) enthält Phneylalalinquelle, 8) mit Phosphat, 9) gewachst,
10) chininhaltig, 11) erhöhter Koffeingehalt, 12) konserviert mit
Thiabendazol, 13) genetisch verändert

Ein Hinweisblatt zu Allergenen
erhalten Sie bei unserem Personal

ALLERGENE

- A1) Glutene aus Weizen, A2) Glutene aus Roggen, A3) Glutene aus Gerste,
A4) Glutene aus Hafer, A5) Glutene aus Dinkel, A6) Glutene aus Karmut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch inkl. Milch-
zucker, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen,
L) Schwefeloxid/Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere

**ES HAT IHNEN BEI
UNS GEFALLEN?
LASSEN SIE UNS GERNE EINE BEWERTUNG DA!**



www.kundenbewertung.de



DEIN GEBURTSTAG IM KINO

Feiere Deinen Kindergeburtstag im Kino
mit anschl. Pizza-Essen
& dekoriertem Geburtstagstisch
& Getränken im Kinocafé Garbo.
Das Geburtstagskind
laden wir zum Film ein!



Alle Infos



CiNEMA-ARTHOUSE

Garbo

**KINOCAFÉ IM
CINEMA-ARTHOUSE**

E.-M.-Remarque Ring 16 | 49076 Osnabrück

MONTAG - FREITAG AB 17:00 UHR

Küche ab 17.00 Uhr - mind. 21.30 Uhr

Freitag bis mindestens 22.30 Uhr

SAMSTAG AB 15:00 UHR

Küche ab 15:00 Uhr - mind. 22.30 Uhr

SONNTAG AB 12.00 UHR

Küche ab 12.30 Uhr - mind. 21.00 Uhr

Tischreservierungen:

Tel.: 0541/6006525

gastro@cinema-arthouse.de