

# *Garbo*

**KINOCAFÉ  
RESTAURANT & BAR**



# IGE GETRÄNKE

## WASSER

---

ORIGINAL  
**SELTERS**  
AUS SELTERS AN DER LAHN

**Medium** 0,25l 2,90€ 0,75l 6,90€  
**Naturell** 0,25l 2,90€ 0,75l 6,90€

## SÄFTE & SCHORLEN

---

**Niehoffs**

**Apfel**<sup>3,C</sup>

**Maracuja**<sup>3,8,C</sup>

**Rhabarber**<sup>3,C</sup>

0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Lütt's  
**Landlust® Schorlen**  
**Schwarze Johannisbeere**  
**Holunder**  
0,33l 3,90€

## SOFTDRINKS

---

**Coca-Cola®**

**Cola**<sup>1,11,7,8</sup>

**Cola Zero**<sup>1,11,6,8</sup>

**Fanta**<sup>1,3</sup>

**Sprite**<sup>2,7</sup>

**Mezzo Mix**<sup>1,6,11</sup>

0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

**Schweppes®**  
**Ginger Ale**<sup>1</sup>  
**Bitter Lemon**<sup>3,10</sup>  
**Tonic Water**<sup>10</sup>  
0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

---

**ZITRONE & MINZE**<sup>2,L</sup> 5,90€

**ROTE FRÜCHTE**<sup>2,L</sup> 5,90€



# KAFFEE

von Kaffee Partner

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>3</sup>	3,60€	<b>Cappuccino</b> <sup>3, G</sup>	3,80€
<b>Becher Kaffee</b> <sup>3</sup>	4,60€	<b>Latte Macchiato</b> <sup>3, G</sup>	4,10€
<b>Espresso</b> <sup>3</sup>	2,80€	<b>Café au Lait</b> <sup>3, G</sup>	4,60€
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>3</sup>	3,60€	<b>Chai Latte</b> <sup>G</sup> Tiger Spice oder Elephant Vanilla	4,60€
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>3, G</sup>	3,50€	mit Hafermilch	+ 0,90€

**ALLE KAFFEES AUCH  
ENTKOFFEINIERT ERHÄLTLICH**

## HEISSES

<b>Heisse Zitrone</b> <sup>3</sup> mit Honig	3,80€ 4,00€	<b>Heisse Schokolade</b> <sup>G, F</sup> mit Sahne	3,80€ 4,30€
<b>Frische Minze</b>	4,40€	<b>Schock Mock</b> <sup>3, G, F</sup> Heiße Schokolade mit Espresso	4,40€
<b>Heisse Milch</b> <sup>G</sup> mit Honig	3,70€ 3,90€	mit Schuss <i>Baileys, Rum, Amaretto</i>	+ 2,10€

## TEE je Tasse 3,60€

### 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**  **Pils** <sup>A3</sup> 0,3l 3,90€  
0,5l 5,90€

**ERDINGER** **Weissbier** <sup>A1,A3</sup> 0,3l 3,90€  
0,5l 5,90€

**FINNE** <sup>A3</sup> **Helles**  
Biobier aus Münster  
0,3l 4,20€  
0,4l 5,90€

**GUINNESS** **Draught** <sup>A3</sup> 0,2l 3,90€  
0,4l 5,90€

**Grevensteiner** <sup>A3</sup> **Landbier**  
0,3l 3,90€  
0,5l 5,90€

## AUS DER FLASCHE & SPEZIALITÄTEN

**JEVER** <sup>A3</sup> **Pils**  
0,33l 3,90€

**SCHLOSSER** <sup>A3</sup> **Altbier**  
0,33l 3,90€

**JEVER** <sup>A3</sup> **Fun**  
Alkoholfrei  
0,33l 3,90€

**Altbier-Bowle** <sup>3,A3</sup>  
mit Pfirsichen  
0,4l 4,70€

**JEVER** <sup>A3</sup> **Fun Zitrone**  
Alkoholfrei  
0,33l 3,90€

**ERDINGER** <sup>A1, A3</sup> **Alkoholfrei**  
0,5l 5,90€

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



# APERITIFS

## APEROL SPRITZ <sup>1,10,L</sup>

Bitterer, fruchtiger Orangenaperitif aus Italien.  
Aufgefüllt mit Prosecco.  
8,90€

## AMÉRIE SPRITZ <sup>1,L</sup>

Fruchtig, frischer Himbeer und Waldbeerlikör.  
Aufgefüllt mit Prosecco und Mineralwasser.  
8,90€

## ALKOHOLFREI

---

## WELLPAERO SPRITZ

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

7,50€

## CRODINO SPRITZ <sup>1</sup>

Alkoholfreier Aperitif mit klaren Zitrus- und Orangennoten gefolgt von  
einem raffinierten, bittersüßen Aroma aus komplexen Gewürznoten.  
Aufgefüllt mit Mineralwasser.

7,50€



# WEINE ROT

## SPANIEN

### GALCIBAR TINTO CRIANZA 3,0L

D.O. Navarra | Bodega Vinos Galcibar  
weich, würzige Spitzen, wenig Säure &  
Vanille Bouquet  
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

### DAVID MORENO CRIANZA 3,0L

D.O. Rioja | Bodegas David Moreno, S.L.  
seidig, würzig, ausgeglichen,  
lang anhaltender Abgang  
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

## FRANKREICH

### NATURA SELON BERGERAC 3,0L

Bergerac | Château de la Jaubertie  
aus biologischem Anbau  
trockene Cuvée aus Cabernet,  
Sauvignon & Merlot, vollmundig & saftig  
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

## DEUTSCHLAND

### SPÄTBURGUNDER 3,0L

Pfalz | Weingut Braun  
leichte Fruchtigkeit, feine  
Beerennuancen, präsente Würze  
& Holzaromatik des Holzfasses  
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

### MERLOT 3,0L

QbA | Rheinhessen | Weingut Axel Schmitt  
komplex, tiefgründig, voll Würze,  
Nuancen von Kirsche, Zimt & Vanille  
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

## ITALIEN

### BARDOLINO 3,0L

D.O.C. Venetien | Weingut Tinazzi  
weicher Waldfruchtduft, sanft & harmonisch  
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

### PRIMITIVO ACANTO 3,0L

Apulien | Cantina Ionis  
Kirsche & Pflaume, Anklänge von  
Mittelmeerkräutern, modern & fruchtbetont  
0,2l 6,90€ | 0,75l 24,50€



# WEINE WEISS

## DEUTSCHLAND

---

### GRAUBURGUNDER 3,0

QbA | Baden | Weingut Salwey  
rassiges, feines Sortenbouquet, Blüten &  
Honig, Frische mit feinem Abgang

0,2l 6,50€ | 1l 29,50€

### RIESLING 3,0

QbA | Pfalz | Weingut Ellermann- Spiegel  
trocken, klassisch pfälzisch mit Pfirsich- &  
Zitronenaromen, unkompliziert & erfrischend  
0,2l 6,90€ | 1l 31,50€

### PIN:OX 3,0, C

QbA | Pfalz | Weingut Bergdolt-Reif & Nett  
Cuvée aus Weissburgunder, Auxerrois &  
Chardonnay, Noten von gelben Äpfeln &  
Quitte, dezent nussige Nuancen und feine  
zitrisch-kräutige Anklänge

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

## ITALIEN

---



### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 3,0

D.O.C. Verona | Azienda Agricola Gorgo  
weich, trocken, frisch, spritzig & harmonisch,  
Noten von Zitrusfrüchten & grünem Apfel  
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

## PORTUGAL

---

### VINHO VERDE 3,0

Braga | Bodega Campelo  
leicht, trocken & spritzig mit fruchtiger  
Zitrusnote, erfrischend & leicht moussierend  
0,2l 6,50€ 0,75l 22,90€

ALLE WEISSWEINE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTLICH



# WEINE ROSÉ

## DEUTSCHLAND

### MANZ CUVÉE ROSÉ<sup>3,L</sup>

Rheinhessen | Weingut Manz  
trockene Cuvée aus Portugieser  
& Dornfelder, frisch, fruchtig, Erdbeer-  
& Himbeeraroma, feinmineralisch

0,2l 6,50€ | 1l 29,50€

## SPANIEN

### GALCIBAR ROSADO<sup>3,L</sup>

D.O. Navarra | Bodegas Vinos Galcibar  
fruchtig, trocken, himbeerrot, wenig Säure

0,2l 6,50€ 0,75l 22,90€

## SCHAUMWEIN

### CAVA JAUME SERRA<sup>3</sup>

D.O. Cava | Finca el Padruell | Penedes  
Leichter, trockener Cava, frisch und  
ausgewogen mit feiner Säure.

0,75l 24,50€

### PROSECCO PICCOLO<sup>3</sup>

0,2l 5,90€

ZUSÄTZLICH  
REGELMÄSSIG  
WECHSELNDE  
AKTIONSWEINE.  
BEACHTEN SIE UNSERE  
AUSHÄNGE!



# COCKTAILS

je 9,60€

## ESPRESSO MARTINI <sup>3</sup>

Smirnoff Vodka,  
Kaffeelikör, Espresso

## PORNSTAR MARTINI <sup>3,8,C</sup>

Vanille Vodka, Maracujanektar,  
Maracujalikör,  
frischer Limettensaft  
& Prosecco

## WHISKEY SOUR <sup>3,8,C</sup>

Whiskey, Zitronensaft,  
Zuckersirup

## NEGRONI <sup>1,L,G</sup>

Gin, Campari, Wermuth

## CUBA LIBRE <sup>1,3</sup>

Havana Club 3 años,  
Cola, Limette

## CAIPIRINHA <sup>1,9</sup>

Pitú Cachaça, Limetten,  
brauner Zucker

## SEX ON THE BEACH <sup>1,3,C</sup>

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

## PIÑA COLADA <sup>1,C,G,L</sup>

Havana Club 3 años, Myer's Rum,  
Ananassaft,  
Kokos-Sirup, Sahne

# ALKOHOLFREIE COCKTAILS je 8,60€

## IPANEMA <sup>1,9</sup>

Limette, brauner Zucker,  
Ginger Ale

## COCONUT KISS <sup>2,3,C,G</sup>

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

## SPRING FEVER <sup>1,2,C</sup>

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



# LONGDRINKS

## GIN TONIC<sup>10</sup>

<b>GORDON'S DRY GIN</b>	7,60€
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	8,60€
<b>TANQUERAY</b>	8,60€
<b>TANQUERAY SEVILLA</b>	8,60€
<b>TANQUERAY NO. 10</b>	8,60€

## WHISKEY

<b>JACK DANIELS</b>	2cl 3,80€
<b>BUSHMILLS</b>	2cl 3,80€
<b>TULLAMORE D.E.W.</b>	2cl 3,80€
<b>GLENMORANGIE</b>	2cl 3,80€
4cl Whiskey als Longdrink	8,60€

## VODKA

<b>SMIRNOFF RED LABEL</b>	2cl 3,80€
4cl Vodka als Longdrink	8,60€

## RUM

<b>HAVANA 3 AÑOS<sup>1</sup></b>	2cl 3,80€
4cl Rum als Longdrink	8,60€

# DIGESTIFS

2cl je 3,80€

### 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

**LINIE AQUAVIT** <sup>L</sup> 41 Vol. %

**BAILEY'S CREAM LIKÖR** <sup>1,3,G</sup> 17 Vol. %

**TEQUILA CUERVO ESPECIAL SILVER** 38 Vol. %

**CARDENAL MENDOZA** 42 Vol. %

**SAMBUCA** 40 Vol. %

**OZO 12** <sup>L</sup> 38 Vol. %

**GRAPPA PROSECCO** <sup>3</sup> 40 Vol. %

5cl je 4,90€

**CAMPARI** <sup>1,8,L</sup> 25 Vol. %

**MARTINI** <sup>2</sup> 14,5 Vol. %



# TAPAS & VORSPEISEN

## SALZMANDELN

4,20€

## OLIVEN 3,4,5

Schwarz & Grün,  
dazu Brot  
5,90€

## DATTELN IM SPECKMANTEL

6 Stück  
5,90€

## BROT

wahlweise mit  
Aioli oder Kräuterquark  
6,20€

## PAN CON TOMATE

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

 = vegan

 = vegetarisch

## GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

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

## HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE

dazu Brot  
6,90€

## PORTION SERRANO

luftgetrockneter, spanischer  
Schinken, dazu Brot  
8,90€

## PORTION KÄSE

Zwei spanische Hartkäsesorten mit  
Feigensauce, dazu Brot  
9,50€

## GARNELEN

in Sherry-Zitronensud, dazu Brot  
9,90€

## OFENFETA

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



# TAPAS & VORSPEISEN



## BURRATA

mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln  
& hausgemachtem Pesto, dazu Brot  
9,90€

2,3

## TAPAS-TELLER

Serrano, Spanischer Hartkäse,  
Oliven, Garnelen,  
Tomate-Mozzarella, marinierte  
Paprika, marinierte Champignons,  
Datteln im Speckmantel,  
Salzmandeln, Aioli & Brot  
Vegetarisch möglich!  
17,90€

# SALATE

---



## BUNT GEMISCHTER SALAT

verschiedene Blattsalate,  
Cherrytomaten, Gurke, Paprika,  
Möhren & Radieschen,  
dazu Brot  
11,90€



## BEILAGENSALAT

verschiedene Blattsalate,  
Cherrytomaten, Gurke, Paprika,  
Möhren & Radieschen  
6,90€

### OPTIONAL MIT:

Hähnchenbruststreifen	5,-€
Garnelen	5,-€
Thunfisch	5,-€
Fetakäse	5,-€
Ziegenkäse & Walnüssen	5,-€

## DRESSINGS:

### VINAIGRETTE

### HIMBEERVINAIGRETTE<sup>1</sup>

### ESSIG-ÖL<sup>1</sup>



= vegetarisch



= vegan



ALLE PIZZEN AUCH IN KLEIN  
ERHÄLTLICH (1,50€ GÜNSTIGER)

ALLE PIZZEN ALTERNATIV AUCH  
MIT VEGANEM KÄSE  
ERHÄLTLICH (+1,50€)



## MARGHERITA

Tomatensauce, Käse

9,20€



## FUNghi

Tomatensauce, Käse,  
Champignons

10,90€

## SALAMI<sup>1,2,3</sup>

Tomatensauce, Käse, Salami

10,90€

## PROSCIUTTO E FUNghi<sup>2,3,4,8</sup>

Tomatensauce, Käse, Kochschinken,  
Champignons

12,90€

## NAPOLI

Tomatensauce, Käse,  
Sardellen, Kapern

12,90€



## VERDURE

Tomatensauce, Käse, Ofengemüse

13,50€

## DIAVOLO<sup>1,2,3</sup>

Tomatensauce, Käse, Salami,  
scharfe Peperoni, rote Zwiebeln

13,90€



## BURRATA

Tomatensauce, Burrata, Rucola,  
hausgemachtes Pesto,  
Cherrytomaten

14,50€

## GARBO<sup>2,3</sup>

Tomatensauce, Käse,  
Serranoschinken, Rucola, Parmesan

14,50€

## GAMBERETTI

Tomatensauce, Käse, Garnelen,  
Cherrytomaten, Knoblauchöl

14,50€

## TONNO

Tomatensauce, Käse,  
weißer Thunfisch, rote Zwiebeln

14,50€



# PASTA

## AGLIO E OLIO

Tagliatelle, Olivenöl,  
frische Kräuter, Knoblauch,  
Parmesan

11,20€

## GNOCCHI

Gorgonzolasauce,  
Walnüsse, Trauben, Blattspinat  
14,50€

## CON BURRATA

Tagliatelle, Cherrytomaten,  
getrocknete Tomaten, Zucchini,  
hausgemachtes Pesto, Burrata  
16,90€

## CON SCAMPI

Tagliatelle, Tomatensauce,  
Knoblauch, Cherrytomaten, Scampi,  
& Parmesan  
17,90€

## SALMONE

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

# BURGER

---

## RUCOLA

ca. 180g Rindfleischpatty, Rucola,  
getrocknete Tomaten, Parmesan,  
Tomaten, rote Zwiebeln,  
Röstkartoffeln & Aioli  
17,50€

## GARBO

ca. 180g Rindfleischpatty, Salat,  
Feta, gebratenes Gemüse,  
Tomaten, rote Zwiebeln,  
Röstkartoffeln & Aioli  
17,50€

## LACHS

Gebratener Lachs, Salat, Gurke, rote  
Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce, Tomaten,  
Röstkartoffeln & Aioli  
17,90€

## CHICKEN CAPRESE

Gegrillte Hähnchenbrust, Salat,  
Tomaten, Mozzarella, Pesto,  
rote Zwiebeln,  
Röstkartoffeln & Aioli  
16,90€



## HALLOUMI

gebratener Halloumi, Salat, gebratenes  
Gemüse, Tomaten, rote Zwiebeln,  
Röstkartoffeln & Aioli  
16,90€



# SPECIALS



## OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark &  
gemischem Salat  
9,90€

## OFENKARTOFFEL

### MIT HÄHNCHEN

mit Hähnchenbrustsreifen,  
Kräuterquark,  
& gemischem Salat  
14,90€

## OFENKARTOFFEL

### MIT GARNELEN

mit Garnelen,  
Kräuterquark,  
& gemischem Salat

14,90€

## GEMÜSE-TORTILLA

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

## HÄHNCHEN-TORTILLA

spanisches Kartoffel-Ei-Gericht  
mit Salat & Kräuterquark  
14,90€

## HÄHNCHENBRUSTFILET

gebratenes Hähnchenbrustfilet  
mit Salatgarnitur,  
Röstkartoffeln & Aioli  
15,90€

## OFEN-LACHS

mit Knoblauch & Zitrone  
auf Tomaten, Paprika,  
Zwiebeln & Oliven,  
dazu Brot  
18,50€

## RINDERHÜFTSTEAK

mit Knoblauch-Kräuteröl,  
Salatgarnitur,  
Röstkartoffeln & Aioli  
23,90€



= vegetarisch



# FÜR DIE KLEINEN

## PASTA MIT TOMATENSAUCE

7,90 €

## BURGER

mit Burgersauce, Tomaten,  
Gurken & Salat

9,50 €



# DESSERT

---

## TARTUFO MIT SCHOKOSAUCE

4,90€

## TIRAMISU

5,90€

## CRÈME BRÛLÉE

5,50€



**BITTE BEACHTEN SIE UNSER  
ZUSÄTZLICHES ANGEBOT AUF  
DER SPECIAL-KARTE!**

**ZUSATZSTOFFE**

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmitteln,  
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwärzt, 6) mit Süßungsmittel,  
7) enthält Phnetylalalinquelle, 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!**





# 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**

**RESTAURANT & BAR**

**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](mailto:gastro@cinema-arthouse.de)**