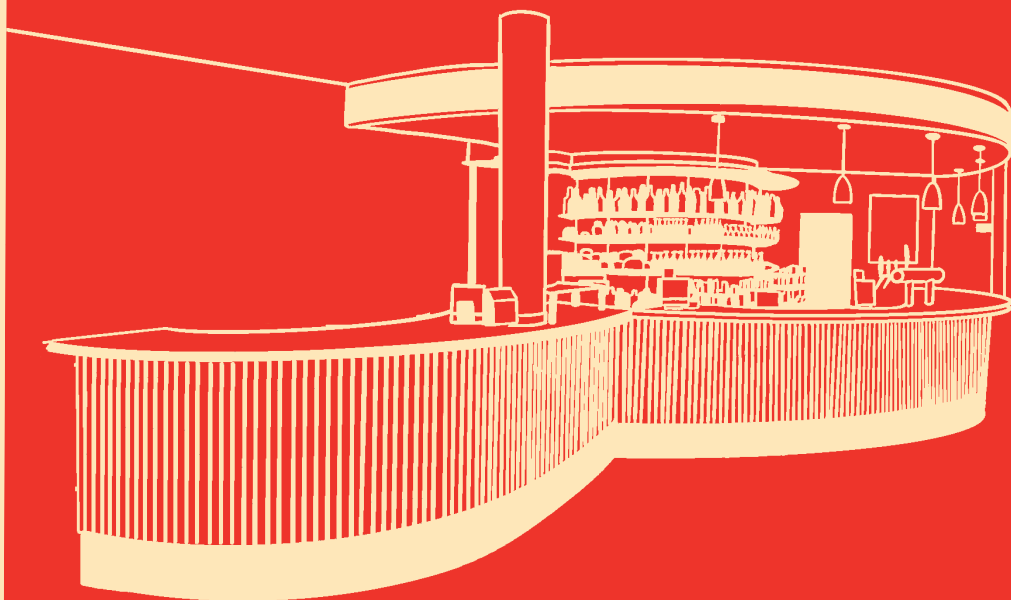


Garbo

**KINOCAFÉ
RESTAURANT & BAR**





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^{3,C}

Maracuja^{3,8,C}

Rhabarber^{3,C}

0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Lütts
Landlust® Schorlen
Schwarze Johannisbeere
Holunder
0,33l 3,90€

SOFTDRINKS

Coca-Cola®

Cola^{1,11,7,8}

Cola Zero^{1,11,6,8}

Fanta^{1,3}

Sprite^{2,7,}

Mezzo Mix^{1,6,11}

0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Schweppes™
Ginger Ale¹
Bitter Lemon^{3,10}
Tonic Water¹⁰
0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

HAUSGEMACHTE LIMONADE

ZITRONE & MINZE^{2,L} 5,90€

ROTE FRÜCHTE^{2,L} 5,90€



KAFFEE

VON Kaffee Partner 

Tasse Kaffee³ 3,60€

Becher Kaffee³ 4,60€

Espresso³ 2,80€

Doppelter Espresso³ 3,60€

Espresso Macchiato^{3, G} 3,50€

Cappuccino^{3, G} 3,80€

Latte Macchiato^{3, G} 4,10€

Café au Lait^{3, G} 4,60€

Chai Latte^G 4,60€
Tiger Spice oder Elephant Vanilla

mit Hafermilch + 0,90€

**ALLE KAFFEES AUCH
ENTKOFFEINIERT ERHÄLTlich**

HEISSES

Heisse Zitrone³ 3,80€
mit Honig 4,00€

Frische Minze 4,40€

Heisse Milch^G 3,70€
mit Honig 3,90€

Heisse Schokolade^{G, F} 3,80€
mit Sahne 4,30€

Schock Mock^{3, G, F} 4,40€
Heiße Schokolade mit Espresso

mit Schuss + 2,10€
Baileys, Rum, Amaretto

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.



VOM FASS

BRINKHOFF'S *No.1* Pils ^{A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,90€

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


FINNE Helles ^{A3} 0,3l 4,20€
0,4l 5,90€
Biobier aus Münster

 **GUINNESS Draught** ^{A3} 0,2l 3,90€
0,4l 5,90€

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

AUS DER FLASCHE & SPEZIALITÄTEN

 **JEVER** Pils ^{A3} 0,33l 3,90€

 **SCHLOSS** Altbier ^{A3} 0,33l 3,90€
ER ALT
SEIT 1873

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

Altbiere-Bowle ^{3,A3} 0,4l 4,70€
mit Pfirsichen

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

ERDINGER ^{A1,A3} Alkoholfrei 0,5l 5,90€

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



APERITIFS

APEROL SPRITZ^{1,10,L}

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

AMÉRIE SPRITZ^{1,L}

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 SPRITZ¹

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,L}

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,L}

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,L}

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,L}

Pfalz | Weingut Braun
leichte Fruchtigkeit, feine Beerennuancen, präsen- te Würze & Holzaromatik des Holzfasses

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

MERLOT^{3,L}

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,L}

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

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

PRIMITIVO ACANTO^{3,L}

Apulien | Cantina Ionis
Kirsche & Pflaume, Anklänge von Mittelmeerkräutern, modern & fruchtbetont

0,2l 6,90€ | 0,75l 24,50€



WEINE WEISS

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER^{3,L}

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

0,2l 6,50€ | 1l 29,50€

RIESLING^{3,L}

QbA I Pfalz I Weingut Ellermann- Spiegel
trocken, klassisch pfälzisch mit Pfirsich- & Zitronenaromen, unkompliziert & erfrischend

0,2l 6,90€ | 1l 31,50€

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 24,50€

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 24,50€

PIN:OX^{3,L,C}

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

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

ITALIEN

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE^{3,L}

D.O.C. Verona I 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,L}

Braga I Bodega Campelo
*leicht, trocken & spritzig mit fruchtigter
Zitrusnote, erfrischend & leicht moussierend*

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

ALLE WEISSWEINE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich



WEINE ROSÉ

DEUTSCHLAND

MANZ CUVÉE ROSÉ^{3,L}

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

0,2l 6,50€ | 1l 29,50€

SPANIEN

GALCIBAR ROSADO^{3,L}

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

0,2l 6,50€ 0,75l 22,90€

SCHAUMWEIN

CAVA JAUME SERRA³

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

0,75l 24,50€

PROSECCO PICCOLO³

0,2l 5,90€

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



COCKTAILS je 9,60€

ESPRESSO MARTINI³

Smirnoff Vodka,
Kaffeeликör, Espresso

CUBA LIBRE^{1,3}

Havana Club 3 años,
Cola, Limette

PORNSTAR MARTINI^{3,8,C}

Vanille Vodka, Maracujanektar,
Maracujalikör,
frischer Limettensaft
& Prosecco

CAIPIRINHA^{1,9}

Pitú Cachaça, Limetten,
brauner Zucker

WHISKEY SOUR^{3,8,C}

Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup

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

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

NEGRONI^{1,L,G}

Gin, Campari, Wermuth

PIÑA COLADA^{1,C,G,L}

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS je 8,60€

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	7,60€
BOMBAY SAPPHIRE	8,60€
TANQUERAY	8,60€
TANQUERAY SEVILLA	8,60€
TANQUERAY NO. 10	8,60€

WHISKEY

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

VODKA

SMIRNOFF RED LABEL	2cl 3,80€
4cl Vodka als Longdrink	8,60€

RUM

HAVANA 3 AÑOS¹	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

LIÑIE AQUAVIT^L 41 Vol. %

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

TEQUILA CUERVO ESPECIAL SILVER 38 Vol. %

CARDENAL MENDOZA 42 Vol. %

SAMBUCA 40 Vol. %

OUZO 12^L 38 Vol. %

GRAPPA PROSECCO³ 40 Vol. %

5cl je 4,90€

CAMPARI^{1,8,L} 25 Vol. %

MARTINI² 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€

 **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€

 = vegan

 = vegetarisch



TAPAS & VORSPEISEN

BURRATA

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

TAPAS-Teller^{2,3}

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:

VINAIGRETTE¹

HIMBEERVINAIGRETTE¹

ESSIG-ÖL¹

 = vegetarisch

 = vegan

PIZZA

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^{1,2,3}

Tomatensauce, Käse, Salami

10,90€

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

Tomatensauce, Käse, Kochschinken,

Champignons

12,90€

NAPOLI

Tomatensauce, Käse,

Sardellen, Kapern

12,90€



VERDURE

Tomatensauce, Käse, Ofengemüse

13,50€

DIABOLO^{1,2,3}

Tomatensauce, Käse, Salami,
scharfe Peperoni, rote Zwiebeln

13,90€



BURRATA

Tomatensauce, Burrata, Rucola,
hausgemachtes Pesto,

Cherrytomaten

14,50€

GARBO^{2,3}

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€



CON BURRATA

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



GNOCCHI

Gorgonzolasauce,
Walnüsse, Trauben, Blattspinat
14,50€

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 &
gemischtem Salat

9,90€

HÄHNCHEN-TORTILLA

spanisches Kartoffel-Ei-Gericht
mit Salat & Kräuterquark

14,90€

OFENKARTOFFEL

MIT HÄHNCHEN

mit Hähnchenbrustsreifen,
Kräuterquark,
& gemischtem Salat

14,90€

HÄHNCHENBRUSTFILET

gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Salatgarnitur,
Röstkartoffeln & Aioli

15,90€

OFENKARTOFFEL

MIT GARNELEN

mit Garnelen,
Kräuterquark,
& gemischtem Salat

14,90€

OFEN-LACHS

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

18,50€

GEMÜSE-TORTILLA

spanisches Kartoffel-Ei-Gericht
mit Salat & Kräuterquark

13,90€

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

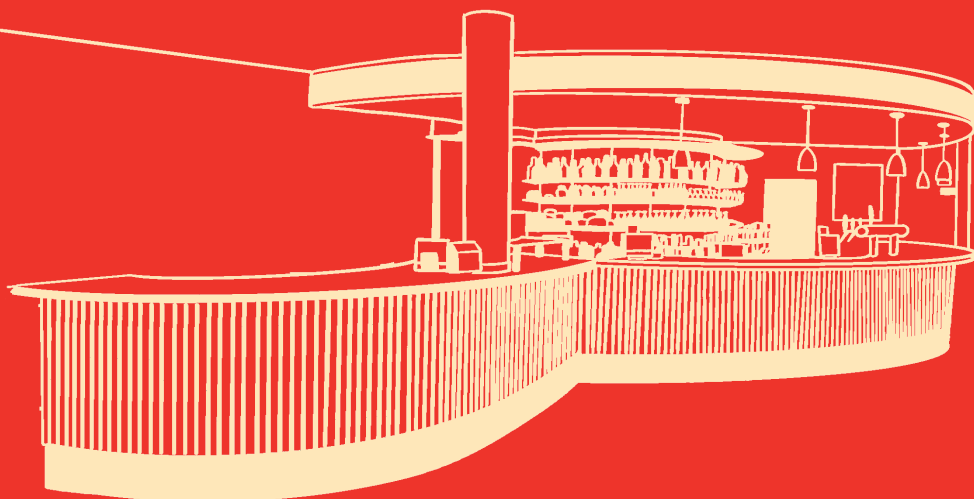
4,90€

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 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!**





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