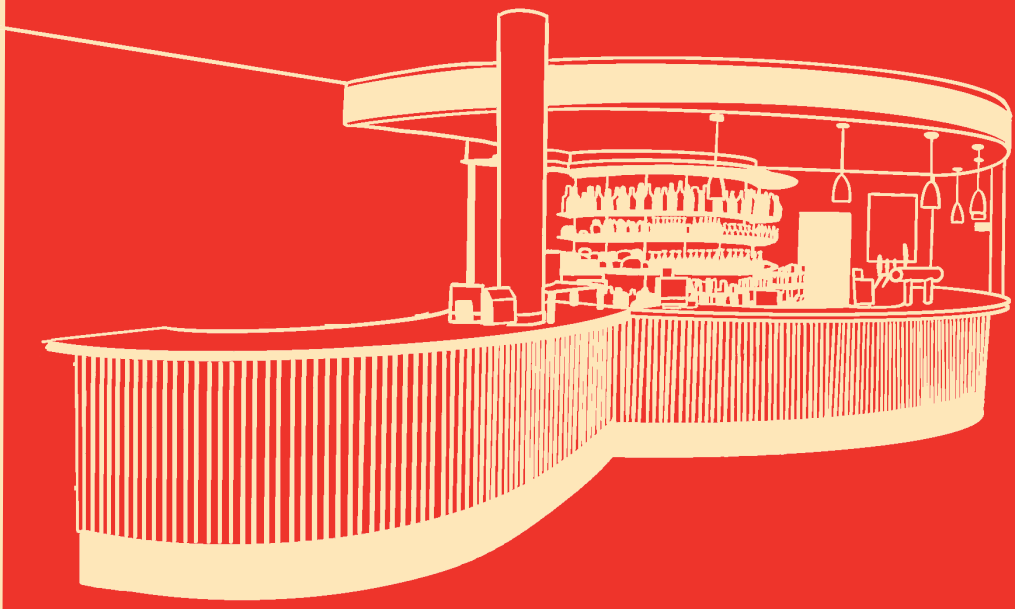
Garbo

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 Ale[1]
Bitter Lemon[3,10]
Tonic Water[10]
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 Kaffee [3]	3,60€	**Cappuccino** [3, G]	3,80€
Becher Kaffee [3]	4,60€	**Latte Macchiato** [3, G]	4,10€
Espresso [3]	2,80€	**Café au Lait** [3, G]	4,60€
Doppelter Espresso [3]	3,60€	**Chai Latte** [G]	4,60€
		Tiger Spice oder Elephant Vanilla	
Espresso Macchiato [3, G]	3,50€	mit Hafermilch	+ 0,90€

ALLE KAFFEES AUCH ENTKOFFEINIERT ERHÄLTLICH

HEISSES

Heisse Zitrone [3]	3,80€	**Heisse Schokolade** [G,F]	3,80€
mit Honig	4,00€	mit Sahne	4,30€
Frische Minze	4,40€	**Schock Mock** [3,G,F]	4,40€
		Heiße Schokolade mit Espresso	
Heisse Milch [G]	3,70€		
mit Honig	3,90€	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.



Biere

vom Fass

BRINKHOFF'S No1 Pils[A3] 0,3l 3,90€ 0,5l 5,90€

FINNE Helles[A3] 0,3l 4,20€ 0,4l 5,90€
Biobier aus Münster

Grevensteiner Landbier[A3] 0,3l 3,90€ 0,5l 5,90€

ERDINGER Weissbier[A1,A3] 0,3l 3,90€ 0,5l 5,90€

GUINNESS Draught[A3] 0,2l 3,90€ 0,4l 5,90€

Aus der Flasche & 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 Alkoholfrei[A1, A3] 0,5l 5,90€

SCHLOSSER ALT SEIT 1875 Altbier[A3] 0,33l 3,90€

Altbier-Bowle[3,A3] 0,4l 4,70€
mit Pfirsichen

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 Spritz[1]

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 I Bodega Vinos Galcibar
weich, würzige Spitzen, wenig Säure & Vanille Bouquet
0,2l 6,50€ I 0,75l 22,90€

David Moreno Crianza [3,L]
D.O. Rioja I Bodegas David Moreno, S.L.
seidig, würzig, ausgeglichen, lang anhaltender Abgang
0,2l 6,50€ I 0,75l 22,90€

Frankreich

Natura Selon Bergerac [3,L]
Bergerac I Château de la Jaubertie
aus biologischem Anbau
trockene Cuvée aus Cabernet, Sauvignon & Merlot, vollmundig & saftig
0,2l 6,50€ I 0,75l 22,90€

Deutschland

Spätburgunder [3,L]
Pfalz I Weingut Braun
leichte Fruchtigkeit, feine Beerennuancen, präsente Würze & Holzaromatik des Holzfasses
0,2l 6,50€ I 0,75l 22,90€

Merlot [3,L]
QbA I Rheinhessen I Weingut Axel Schmitt
komplex, tiefgründig, voll Würze, Nuancen von Kirsche, Zimt & Vanille
0,2l 6,50€ I 0,75l 22,90€

Italien

Bardolino [3,L]
D.O.C. Venetien I Weingut Tinazzi
weicher Waldfruchtduft, sanft & harmonisch
0,2l 6,50€ I 0,75l 22,90€

Primitivo Acanto [3,L]
Apulien I Cantina Ionis
Kirsche & Pflaume, Anklänge von Mittelmeerkräutern, modern & fruchtbetont
0,2l 6,90€ I 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€ I 1l 29,50€

Riesling [3,L]

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

0,2l 6,90€ I 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€ I 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€ I 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€ I 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 I Weingut Manz
trockene Cuvée aus Portugieser & Dornfelder, frisch, fruchtig, Erdbeer- & Himbeeraroma, feinmineralisch
0,2l 6,50€ I 1l 29,50€

Spanien

Galcibar Rosado [3,L]

D.O. Navarra I Bodegas Vinos Galcibar
fruchtig, trocken, himbeerrot, wenig Säure
0,2l 6,50€ 0,75l 22,90€

Schaumwein

Cava Jaume Serra [3]

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

Prosecco Piccolo [3]

0,2l 5,90€

zusätzlich regelmässig wechselnde Aktionsweine. Beachten Sie unsere Aushänge!



Cocktails je 9,60€

Espresso Martini [3]
Smirnoff Vodka,
Kaffeelikör, Espresso

Pornstar Martini [3,8,C]
Vanille Vodka, Maracujanektar,
Maracujalikör,
frischer Limettensaft
& Prosecco

Whiskey Sour [3,8,C]
Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup

Negroni [1,L,G]
Gin, Campari, Wermuth

Cuba Libre [1,3]
Havana Club 3 años,
Cola, Limette

Caipirinha [1,9]
Pitú Cachaça, Limetten,
brauner Zucker

Sex on the Beach [1,3,C]
Smirnoff Vodka, Apricot Brandy,
Kirschnektar, Orangen-, Ananas-
& Zitronensaft

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

Spring Fever [1,2,C]
Ananas- & Orangensaft, Maracuja-
& Kirschnektar, Mangosirup,
Zitronensaft

Coconut Kiss [2,3,C,G]
Orangen-, Ananassaft, Kirschnektar,
Sahne, Kokos-Sirup



Longdrinks

Gin Tonic [10]

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 años [1]	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 [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 Prosecco [3] 40 Vol. %

5cl je 4,90€

Campari [1,8,L] 25 Vol. %
Martini [2] 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:
Vinaigrette [1]
Himbeervinaigrette [1]
Essig-Öl [1]

= 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€

Diavolo [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€

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, Mozarella, 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€

Ofenkartoffel mit Hähnchen
mit Hähnchenbrustsreifen,
Kräuterquark,
& gemischtem Salat
14,90€

Ofenkartoffel mit Garnelen
mit Garnelen,
Kräuterquark,
& gemischtem 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 €

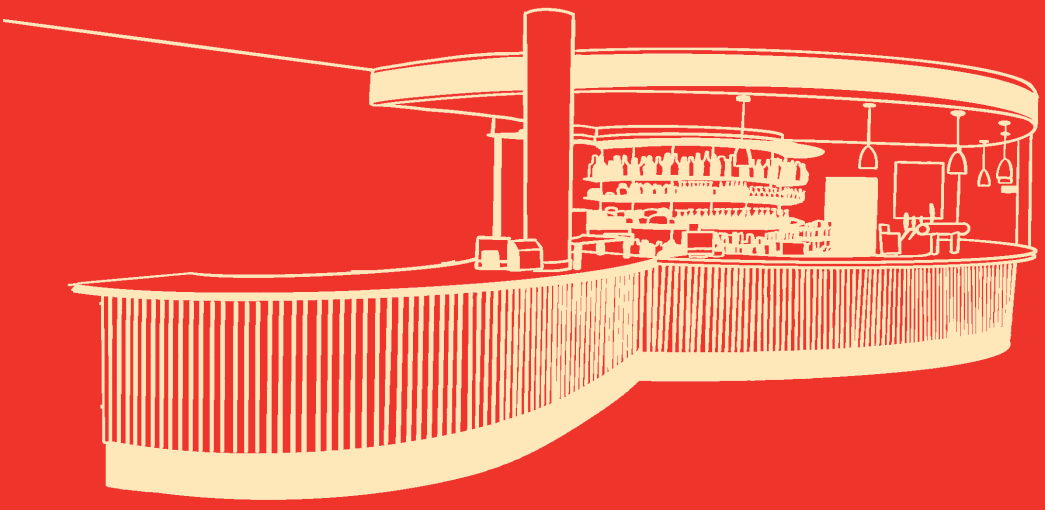
Burger
mit Burgersauce, Tomaten, Gurken & Salat
9,50 €

Dessert

Tartufo mit Schokosauce
4,90€

Crème Brûlée
5,50€

Tiramisu
5,90€



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. Milchzucker, 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 I 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