

GETRÄNKE

WASSER

Selters Classic 0,25L € 2,40 | 0,75L € 5,50

Selters Naturell 0,25L € 2,40 | 0,75L € 5,50

SÄFTE

Granini Apfelsaft naturtrüb 0,20L € 2,50 | 0,40L € 4,80 | 1,00L € 9,50

Granini Orangensaft 0,20L € 2,50 | 0,40L € 4,80 | 1,00L € 9,50

Granini Maracujasaft 0,20L € 2,50 | 0,40L € 4,80 | 1,00L € 9,50

SCHORLEN

Orangensaftschorle 0,20L € 2,50 | 0,40L € 3,90

Maracujasaftschorle 0,20L € 2,50 | 0,40L € 3,90

Fritz-Spritz Bio-Apfelsaftschorle 1,3 0,33L € 3,20

Fritz-Spritz Bio-Rhabarberschorle 1,3 0,33L € 3,20

LIMONADEN

Fritz Kola 1,3 0,33L € 2,90

Fritz Kola zuckerfrei 1,2,3,5 0,33L € 2,90

Fritz Orange 1,3 0,33L € 2,90

Fritz Zitrone 1,3 0,33L € 2,90

Fritz Apfel-Kirsch-Holunder 1,3 0,33L € 3,20

Fritz Misch-Masch 1,3 0,33L € 2,90

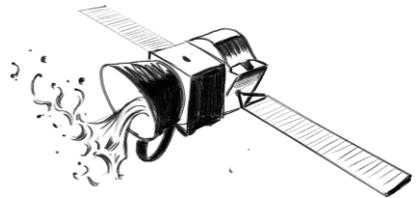
HAUSGEMACHTER EISTEE

Täglich wechselnd 0,30L € 3,00

VITALISIEREND

Sinalco Sport Grapefruit 2,5,7 0,50L € 3,00

Detox Wasser mit Ingwer, Limone, Minze und Gurke € 2,90



Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) Antioxidationsmittel, (3) Koffein, (4) Chinin, (5) Säuerungsmittel, (6) Taurin, (7) Konservierungsstoffe, (8) Geschmacksverstärker, (9) Phosphat, (10) geschwefelt

HEISSGETRÄNKE

- Becher Filterkaffee € 2,40
- Tasse Kaffee Crème € 2,60
- Tasse entkoffeinierter Kaffee € 2,50
- Große Tasse Milchkaffee € 3,10
- Tasse Espresso / Doppio € 2,10 | € 3,20
- Tasse Espresso Macchiato € 2,40
- Tasse Cappuccino € 2,80
- Latte Macchiato € 3,10

Vanille-, Karamell- oder Haselnusssirup € 0,50

- Tasse Milkschokolade € 2,80
- Schlagsahne dazu? € 0,50
- Tasse Chai Latte € 2,80
- Glas Tee € 2,70

mit Lactose freier Milch oder Sojamilch? + € 0,30



Alle Kaffee- und Teesorten sind reine Bioprodukte!

HEISSES GEHT AUCH KALT

- Eiskaffee (kalter Kaffee, eine Kugel Vanilleeis und Sahne) € 3,90
- Schoko-Eiskaffee (Süßer Kakao mit Kaffeeiswürfel und Sahne) € 3,90
- Eisschokolade (Süßer Kakao mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne) € 3,90

BIERE

- Jever Pilsener 0,33L € 3,00
- Jever Fun / Lime 0,33L € 3,00
- Ratsherrn 0,33L € 3,00
- Schöfferhofer Grapefruit 0,33L € 3,00
- Schöfferhofer Weizen hell / dunkel 0,50L € 4,00
- Schöfferhofer Weizen alkoholfrei 0,50L € 4,00



WEISSWEIN

2014 Grauburgunder Qualitätswein, trocken

Weingut Oliver Zeter, Pfalz

Vielschichtiges Burgunderbouquet. Ausgeprägte Frucht- und Körperfülle, Säure und Zitrusnoten.

0,20L € 6,00 | 0,75L € 21,50

2015 Weißer Burgunder Gutswein, trocken

Weingut Anette Closheim, Nahe

Spritzig, frisch im Geschmack mit mineralischer Würze.

0,20L € 6,30 | 0,75L € 22,00

2015 Jung Riesling Qualitätswein, trocken

Weingut Jakob Jung, Rheingau

Knackige und erfrischende Säurestruktur. Aromen von Pfirsich und Johannisbeere.

0,20L € 6,50 | 0,75L € 23,50

Weißweinschorle 0,20L € 4,50

ROSÉ

2013 Rosé Cuvée aus Spätburgunder & Lemberger VDP, Gutswein

Weingut Dautel, Württemberg

Feine Kirsch- und Himbeeraromen vom Spätburgunder, spritzig-frische Säure.

0,20L € 6,40 | 0,75L € 23,00

ROTWEIN

2014 Spätburgunder Rotwein „Edition“, Qualitätswein, trocken

Weingut Zimmerlin, Baden

Klassische Pinotfrucht: im Duft Kirschen, schwarze Johannisbeeren und ein Hauch Minze. Klare, elegante Struktur.

Ein schöner ausgewogener Spätburgunder vom Kaiserstuhl.

0,20L € 6,00 | 0,75L € 21,50

2014 Cuvée Rot aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Schwarzriesling, ObA,

Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen

Eine stoffige, wunderbare Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Schwarzriesling.

Der Wein besitzt eine würzig fruchtige Eleganz mit Noten von Brombeeren.

0,20L € 6,50 | 0,75L € 23,50

SCHAUMWEINE

Geldermann Carte Blanche 0,1L € 4,50 | 0,20L € 7,80 | 0,75L € 28,00

Geldermann Sekt Rosé 0,1L € 4,50 | 0,20L € 8,40 | 0,75L € 30,00

Aperitifs & Longdrinks

Aperol Spritz

(Aperol, Soda, Geldermann Carte Blanche, Orangenscheibe) € 6,50

Hugo

(Holunderblüten Sirup, Geldermann Carte Blanche, Limonenscheibe, Minze) € 6,50

Gin Tonic € 7,90

Gin Fizz € 7,90

Cuba Libre € 7,90

Vodka Maracujasaft € 7,90

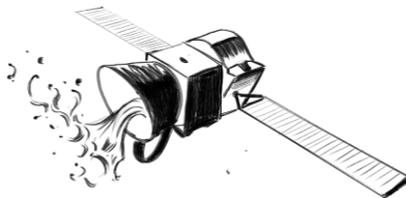
FRÜHSTÜCK – täglich bis 14:00 Uhr

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

Croissant mit Butter, Marmelade, Nutella oder Honig € 3,00

GROSSES STADTPARK FRÜHSTÜCK

Obstsalat, Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme, Hamburger-Sommerhonig,
Gouda, Hinterschinken, Salami, Frischkäse,
Brot, Brötchen, Croissant € 9,00 | €18 für 2 Personen



SPEISEN

SÜSSE SNACKS

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce € 3,00

Milchreis mit Kirschen € 3,00

KUCHEN / GEBÄCK / TORTEN

*Wechselnde Kuchen und Torten der Saison finden Sie in unserer Vitrine am Tresen.
Und wenn es noch eine Sahnehäubchen oder eine Kugel Eis sein darf...*

Eine Kugel Vanilleeis € 1,20

Geschlagene Sahne € 0,40

SANDWICHES, HALBE BELEGTE STULLEN & BRÖTCHEN

Eine täglich wechselnde Auswahl an Sandwiches, Stullen und Panini findet ihr in unserer Sandwichtheke.

Unsere Empfehlung ist das gegrillte Pecorino Panini mit Rucola aus dem alten Land.

HERZHAFTE SNACKS – *Täglich wechselnd*

Riesenzwiebel € 3,50

Babymozzarella und „Amore“ Kirschtomaten, Balsamico - Dressing & Rucola € 4,90

Bockwurst mit Steinofenbrot € 3,50

„Soup du Jour“ täglich wechselnde Tagessuppe mit geröstetem Steinofenbrot € 5,50

Pasta mit Pesto Verde, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan € 7,90

VIERLÄNDER ACKERGOLD HEISS AUS DEM OFEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream & Gartenkresse € 4,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream & gegrillten Hähnchenbruststreifen € 6,50

Eine Übersicht zu den Zusatzstoffen und Allergenen findest du bei uns am Tresen



Orientierungspunkt für alle Suchenden, Fixpunkt hoch am Firmament und ganzjährig sichtbar:

DER NORDSTERN. Und damit der ideale Namenspatron für das Café Nordstern im Planetarium Hamburg.

Wir laden euch zum Verweilen ein, ob bei einer Tasse Cappuccino mit einem leckeren Stück Kuchen, zu einem Lunch Snack oder zu einem vitalisierendem Getränk nach dem Sport im wundervollen Hamburger Stadtpark.

Für Sternengucker und die, die es noch werden wollen:

Wusstet Ihr, dass der Nordstern ein Synonym für den Polarstern ist? Der Polarstern (Stella Polaris oder Nordstern) ist der hellste Stern im Sternbild Kleiner Bär, auch kleiner Wagen genannt. Er befindet sich genau im Norden, quasi auf der Verlängerung der Erdachse.

Das Besondere an ihm ist zum einen seine Helligkeit und zum anderen, dass er ganzjährig für uns an der gleichen Stelle am Himmel sichtbar ist – auch ohne Fernrohr.

Während alle anderen Sterne nachts über den Himmel „wandern“, bleibt er im Verlauf jeder Nacht scheinbar auf gleicher Position.

Ihr möchtet das Café Nordstern oder das Planetarium exklusiv für Euer Event buchen?
Kein Problem!

Wir als exklusiver Catering-Partner von der besonderen Eventlocation Planetarium, möchten Eure Visionen und Wünsche in die Tat umsetzen.
Von kleinen Empfängen im Café und Foyer des Planetariums bis zu Unternehmens - Präsentationen oder großen Gala – Abenden im Sternensaal sorgen für einzigartige und unvergessliche Momente.
Euer Interesse ist geweckt?

Ruft uns an 040/3611 160 oder schreibt uns hamburg@koflerkompanie.com

Einen Tisch für kleinere Events buchen, z.B. den nächsten Geburtstag?
Dann geht auf unsere Homepage und findet alle Informationen unter www.cafe-nordstern.com

Kofler & Kompanie GmbH (Betreiber des Café Nordstern)

Homepage: www.cafe-nordstern.com
Facebook: www.facebook.com/cafenordstern/
Email: info@cafe-nordstern.com
Telefon: 040/466 565 200

Hat es Euch bei uns gefallen? Dann sagt es gerne weiter! Wir freuen uns über Euren Lob auf Facebook, GoogleMaps, TripAdvisor und Yelp.



Sollte Euch mal etwas missfallen haben oder Ihr habt einen Verbesserungsvorschlag, dann schreibt uns bitte und wir werden es versuchen so schnell es geht zu verbessern. Denn Eure Meinung ist uns wichtig!

Feedback_cafe_nordstern@koflerkompanie.com

UNSER HONIG – EIN BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT

Seit dem Sommer 2015 erweiterte sich das Kofler-Team in Hamburg um 300.000 Mitarbeiter. In Zusammenarbeit mit der Altländer Honig-Manufaktur Michael Bauer (www.altlaender-honig.de) aus Jork bei Hamburg pflegen wir 6 Bienenstöcke mit jeweils 50.000 fleißigen Bienen auf dem Dach des Curio-Hauses.

Die Biene ist das drittwichtigste Nutztier der Welt, da sie beim Sammeln von Nektar und Pollen die Blüten bestäubt. Ohne die Bestäubung durch Bienen würde es von vielen Pflanzen keine Samen geben. Bienen sammeln Pollen und Nektar im Umkreis von 5km.

Stadthonig ist mit der Qualität von Landhonig gleichzusetzen. Die Bienen profitieren in Großstädten von längeren Wärme- und durchgängigen Blütezeiten. Ein großer Vorteil in der Stadt ist es, dass es kaum Pestizide gibt und der Stadthonig somit ein Bio zertifizierter Honig ist!

Bis September waren die fleißigen Bienen bei uns auf dem Dach zu Gast, bis es dann ins Winterlager zurückging. Für uns ging es dann zum Honig-Schleudern. Hierbei wird der Wachsdeckel mit einer Spezialgabel geöffnet, wodurch allerdings keine Waben kaputtgehen. Anschließend werden die Wabenkästen in eine Schleuder gestellt, die den Honig aus den Waben schleudert und der Honig rauslaufen kann.

Unsere Küchenchefs tüfteln schon an ausgefallenen Rezepten, um unseren Kofler-Honig im Catering aber auch in unserer Gastronomie zu verwenden.

Ihr habt die Möglichkeit hier im Café Nordstern am Tresen den Honig zu kaufen!