

# non Solo-pane

„Der größte Feind der Qualität ist die Eile“

*Henry Ford*

Wir möchten Sie einladen, zwanglos zu verweilen, zu plaudern,  
zu entspannen, zu trinken– einfach in Ruhe zu genießen,  
während wir Ihre Speisen frisch für Sie zubereiten.

## **Party & Catering**

**Wenn Ihnen der Rahmen des Non Solo Pane und unsere  
kulinarischen Kreationen so gut gefallen, dass Sie gerne Ihre  
private oder geschäftliche Feier bei uns veranstalten  
möchten, sprechen Sie uns gerne an.**

**Sie können unser gesamtes Restaurant für Ihre Feier buchen  
oder nutzen Sie unseren Catering-Service.**

Für betroffene Gäste halten wir eine separate Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen  
bereit, bitte fragen Sie hierfür unseren Service.

# Frühstück – täglich bis 15 Uhr

*Bei allen Frühstücken mit einem Heißgetränk, erhalten Sie gegen einen kleinen Aufpreis von 0,60€ ein großes Heißgetränk*

<b>Französisches Frühstück</b>	€ 6,90
2 Croissants, Butter, handgerührte Konfitüre, Nutella, Honig	
<b>Bircher Müsli (vegan)</b>	€ 3,80
hausgemachte Spezialität nach Schweizer Rezept	
- mit zusätzlich Naturjoghurt	+€ 1,50
- mit zusätzlich Vanille-Quark	+€ 1,50
- mit zusätzlich frischen Früchten	+€ 2,20
<b>3 Scones with clotted cream</b>	€ 6,90
Eine englische Spezialität von uns im Hause gebacken, mit handgerührter Konfitüre und Doppelrahmcreme	
<b>Kleines Frühstück</b>	€ 8,50
Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, Butter, geräucherter Putenbrustaufschnitt, Mailänder Salami, Käse, handgerührte Konfitüre	
<b>Großes Frühstück</b>	€ 12,50
Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, gekochtes Ei, Butter, luftgetrockneter Serranoschinken, Mailänder Salami, Käse, Portion Fleischsalat, handgerührte Konfitüre und eine kleine Portion frischer Obstsalat	
<b>Kleines vegetarisches Frühstück</b>	€ 8,50
Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, Butter, hausgemachter Eiersalat, Rucola-Frischkäse, Käse, handgerührte Konfitüre	
<b>Großes vegetarisches Frühstück</b>	€ 12,50
Kleines Heißgetränk, Glas frischer Orangensaft 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, gekochtes Ei, Butter, Honig, hausgemachter Eiersalat, Rucola-Frischkäse, Käse, handgerührte Konfitüre und eine kleine Portion frischer Obstsalat	
<b>Englisches Frühstück</b>	€ 11,90
Kleines Heißgetränk, ein Brötchen, Butter, Konfitüre, 3 Stück Rostbratwürstchen, Tomaten-Zwiebel-Rührei mit gebratenem Bacon	
<b>Gute Laune Frühstück</b>	€ 13,50
Kleines Heißgetränk, Glas Prosecco 0,1l, zwei Brötchen, ein Croissant, ein gekochtes Ei, Gravad Lachs mit Meerrettich-Creme, luftgetrockneter Serranoschinken, Honig, geräucherte Putenbrust und eine kleine Portion frischer Obstsalat	

*Aufschlag für Mehraufwand bei Umbestellungen € 1,50*

*Gerne können Sie sich Ihr Frühstück aus unseren `Extras` individuell zusammen stellen*

*non Solo-pane*

# Frühstück rund ums Ei – täglich bis 15 Uhr

## 2 Spiegeleier mit Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

- Natur, mit Schnittlauch ✓ € 3,90
- mit gebratenem Bacon und Schnittlauch € 4,90

## Rührei aus 3 Eiern mit Scheibe Brot oder ein Brötchen nach Wahl und Butter

- Natur, mit Schnittlauch ✓ € 5,50
- mit gebratenem Bacon und Schnittlauch € 6,50

## Vitalomelett aus 3 Eiern ✓

mit frischem Marktgemüse, Kräutern, Sprossen, Kürbiskernen, dazu Scheibe Brot oder Brötchen nach Wahl und Butter

€ 7,50

## Portion Rührei mit Serranoschinken oder Putenbrustaufschnitt

€ 5,90

## Portion Rührei mit frischem Gemüse ✓

€ 4,90

## Extras zum Selber Zusammenstellen oder zum dazu bestellen

2 Scheiben Brot oder 1 Brötchen ✓

€ 1,20

Croissant ✓

€ 2,00

Gekochtes Ei ✓

€ 1,20

Butter ✓

€ 0,50

Portion handgerührte Konfitüre, Honig oder Nutella ✓

€ 1,50

Portion Rucola-Frischkäse oder Eiersalat ✓

€ 1,80

Portion handgeschnittener Obstsalat aus frischen Früchten ✓

€ 3,80

Portion Käse oder Aufschnitt

€ 2,70

Portion luftgetrockneter Serranoschinken

€ 3,50

Portion gebeizter Gravad Lachs mit Meerrettichcreme

€ 3,80

Portion hausgemachter Garnelensalat

€ 3,80

Portion Zwiebelmett

€ 2,00

Portion Fleischsalat

€ 2,50

## Belegte Brötchen

jederzeit frisch auf Bestellung und nach Ihren Wünschen, bitte fragen Sie unseren Service

ab € 2,10

## Kleinigkeiten – täglich ab 11.30 Uhr

<b>Kürbissuppe</b> cremige Kürbissuppe mit Serranochip und Baguettebrot	<b>klein / groß</b>	€ 3,90 / € 5,90
<b>2 Ziegenkäsetaler</b> ✓ mit Honig gratiniert, dazu Preiselbeer Chutney, Salatbeilage, Baguette und Butter		€ 11,90
<b>Mozzarella mit Strauchtomaten</b> ✓ Strauchtomaten mit Mozzarella, dazu hausgemachtes Basilikum Pesto und Baguette		€ 8,90
<b>Garnelen al aioli</b> 8 Garnelen in Knoblauch gebraten, dazu Baguette und Aioli		
<b>Kleine Tapas-Auswahl</b> ✓ Fetakäse, marinierte Oliven, Peperoni, Champignons, Baguette und Aioli		€ 8,90
<b>Back-Camenbert</b> ✓ Gebackener Camenbert mit Preiselbeer-Chutney, Salatbeilage, Baguette und Butter		€ 8,90
<b>Dreierlei Pesto</b> ✓ Scheiben vom Baguette, dazu Basilikumpesto, Mojo Rojo und Mojo Amarillo		€ 5,90
<b>Brotzeit</b> Zwei gebutterte Scheiben Schwarzbrot mit Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke und Salatbeilage		€ 8,90
- Mit zwei Spiegeleiern „obenauf“		€ 10,90
<b>Portion Baguette -als Nachbestellung-</b>		€ 1,50

## Flammkuchen – täglich ab 11.30 Uhr

<b>Klassik</b> Sauerrahm, gewürfelter Speck, Zwiebeln		€ 8,90
<b>Rucola</b> ✓ Sauerrahm, Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln		€ 8,90
<b>Ziegenkäse</b> ✓ Sauerrahm, Ziegenfrischkäse, Paprika, Zwiebeln		€ 8,90
<b>Serrano</b> Sauerrahm, Serranoschinken, Rucola, Zwiebel		€ 9,90

## Pasta – klassisch gute Spaghetti – täglich ab 11.30 Uhr

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> geschmolzenen Kirschtomaten, Knoblauch-Olivenöl, frischer Chilli, Parmesan	€ 7,90
<b>Pasta Vegetaria</b> mit Marktgemüse in Tomaten-Kokos-Soße, Parmesan	€ 8,50
<b>Spaghetti Pesto</b> mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Parmesan	€ 8,50
<b>Spaghetti Bolognese</b> tomatisierte Bolo-Soße mit Rinderhackfleisch, mediterrane Kräuter, Parmesan	€ 8,50
<b>Pasta con Pollo</b> gebratene Hähnchenbrust, Marktgemüse, Tomaten-Kokos-Soße, Parmesan	€ 9,50
<b>Pasta con Garnele</b> gebratene Garnelen, Marktgemüse, Tomaten-Kokos-Soße, Parmesan	€ 9,90

## Salate – täglich ab 11.30 Uhr

<b>Großer Vitalsalat / Kleiner Beilagensalat</b> ✓ Hochwertige Blattsalate der Saison, z.B. Ruccola, Lollo Rosso, Radiccio, Eichblatt, kombiniert mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika, Baguette	€ 8,50 / € 5,90
<b>Caesars Salad</b> knackiger Römersalat, mariniert mit original Caesars Dressing, Kräuter Croutons, frisch gehobelter Parmesan, Baguette	€ 10,90
<b>Beilagen zum Salat:</b>	
<b>Vegetarisch</b> Mozzarella, frische Früchte, Sonnenblumenkerne, Basilikum ✓ Ziegenkäsetaler, mit Honig und Rosmarin gratiniert, Avocadohälfte ✓	+€ 4,90 +€ 5,90
<b>Geflügel</b> Hähnchenbrust `Caesar` kross gebraten -lecker nicht nur zum Caesar Salad-	+€ 5,90
<b>Dressings:</b> French Dressing      American Dressing      Caesars Dressing      Essig/Öl	

### Hinweis

Nachbestellung einer weiteren Portion Baguette berechnen wir mit € 1,50

# Non Solo Pane Klassiker

<b>Gravad Lachs mit Kartoffelreibekuchen</b>	€ 12,90
Scheiben vom Gravad Lachs, frisch gebratene Kartoffelreibekuchen, Meerrettich, Feigensenf, kleine Salatbeilage	
<b>Holsteiner Bauernfrühstück</b>	€ 10,90
Krosse Bratkartoffeln umhüllt mit Rührei, zwei Scheiben Katenschinken, Gewürzgurke, Salatbeilage	
<b>Roastbeef kalt</b>	€ 13,90
Scheiben medium gebratenes Roastbeef, hausgemachte Remouladen-Soße, Bratkartoffeln, kleine Salatbeilage	
<b>Matjestopf</b>	€ 12,90
Matjesfilets in Apfel-Zwiebel-Sahne-Soße nach Hausfrauenart, Bratkartoffeln, Salat	
<b>Schnitzel</b> <i>vom Kalb 180 g</i>	€ 18,90
Ausgebackenes Schnitzel mit krosser Panierung, Preiselbeer-Chutney und dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes	
<b>NSP Sandwich</b>	€ 12,90
Kross getoastetes Sandwichbrot mit Chesterkäse, Hähnchenbrust, Bacon, Spiegelei, Gurke, Tomaten, Sandwichcreme (Eiersalat), dazu Salatbeilage und Pommes	
<b>Gnocchi-Pfanne</b>	€ 9,90
Gebratene Kräuter-Gnocchi mit Serrano, Marktgemüse, in Basilikum-Pesto	
<b>NSP Grillpfanne</b>	€ 17,90
Medaillons von Hähnchenbrust, Schweinerücken und Rinderhüfte, dazu Marktgemüse, Bratkartoffeln und Soße Hollandaise	

## Dessert – täglich ab 11.30 Uhr

### **Dunkle Mousse au Chocolate**

Hausgemachte französische Nachspeise, schokoladig und herrlich luftig, auf einem Fruchtspiegel aus roten Beeren serviert

€ 6,90

### **Tiramisu**

Italienische Nachspeise aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuit mit Espresso und Amaretto aromatisiert und einer Mascarponecreme

€ 6,90

## **Belgische Waffeln** – täglich 14.00 – 18.00 Uhr

Frisch gebackene belgische Waffel

...mit Puderzucker

€ 3,50

...mit Kirschkompott, Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

...mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,90

...mit Schoko- oder Karamellsoße

€ 3,90

**Kuchen und Torten** aus unserer Vitrine -bitte fragen Sie unseren Service-

# Kaffee und Schokolade

Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 3,10
Tasse Filterkaffee oder Kaffee Crema	€ 2,20
Große Tasse Filterkaffee oder Kaffee Crema	€ 2,90
Cappuccino	€ 2,90
Großer Cappuccino	€ 3,80
Kleiner Latte Macchiato	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 3,40
Große Schale Milchkaffee	€ 3,60
Schale Milchkaffee (mit doppeltem Espresso)	€ 4,20
Chai Latte (Mischung aus heißer Milch, Schwarztee, Gewürzen)	€ 3,90
Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso)	€ 3,80
Große Tasse dunkle Schokolade	€ 3,80
Großes Glas dunkle Schokolade mit Baileys und Sahne	€ 4,70
Glas dunkle Schokolade mit Amaretto und Sahne	€ 4,70
	+€ 0,80
	+€ 1,00
Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch <b>koffeinfrei</b>	
<b>Sirup / Flavour</b> nach Wunsch – Haselnuss, Karamell oder Vanille	+€ 0,50
Alle Getränke auch mit <b>lactosefreier Milch</b> oder <b>Sojamilch</b>	+€ 0,50

## Kaffeespezialitäten mit Eis

<b>Eiskaffee</b> – feiner kalter Kaffee mit einer Kugel Vanille-Eiscreme und Sahne	€ 4,80
<b>Eisschokolade</b> – kalte Schokolade mit einer Kugel Vanille-Eiscreme und Sahne	€ 4,80



# Tee für höchste Ansprüche – im Kännchen

**‘Tee weckt den guten Geist und weise Gedanken. Er erfrischt unser Gemüt‘**

Kaiser Shen Nung – ca. 2700 v.Chr.

Wir verwenden ausschließlich losen Tee in Premiumqualität, weil lose Blatt- und Brokentees, das höchste Geschmackserlebnis bieten.

## **Schwarztee**

### **Darjeeling Royal Second Flush**

€ 3,70

den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung mit goldroter Tassenfarbe  
3-4 Minuten für eine angenehm blumige Tasse

### **Assam Special**

€ 3,70

Kräftiger Edeltee aus den Plantagen Nordindiens mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe

**Ziehzeit** 3-4 Minuten für eine angenehm malzige Tasse

### **Earl Grey**

€ 3,70

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte – meistgetrunkener Klassiker unter den Aromatees

3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

## **Grüntee**

### **Bio Grüntee Wulu Cha Yantou**

€ 3,70

Biologisch angebaute Spitzentee der Frühlingspflückung aus zertifizierten Gärten Chinas mit duftig-blumiger Note und zartgelber Tassenfarbe.

**Ziehzeit** 3-4 Minuten für eine aromatische Tasse

### **White Fu**

€ 3,70

Mischung aus Topqualitäten weißer Tees, Sencha und Chun Mee Grüntees sowie Oolongs, vermischt mit Fruchtstücken und zartem Aroma tropischer Früchte.

Erlasene Gourmet-Tee-Komposition, die ihresgleichen sucht!

**Ziehzeit** 2-4 Minuten für eine aromatische Tasse

# Tee für höchste Ansprüche – im Kännchen

## **Früchteteemischungen**

### **Früchtegarten**

Komposition aus Hibiskus- und Sonnenblumenblüten, Apfelstückchen, Hagebutten- und Zitronenschalen, die mit Aprikosen- Pfirsich- Aroma verfeinert sind

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine erfrischende Tasse

€ 3,60

### **Sommerbeeren**

Gehaltvolle Früchtete-Komposition aus Apfelstücken, Hibiskus, Fliederbeeren, Hagebuttenschalen, Erdbeer- und Himbeerstücken mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,60

## **Kräutertee**

### **Beerenkräuter**

Wohlschmeckende Kräutermischung aus Hibiskus-, Kamillen-, Holunder- und Kaktusblüten, Lemongras, Nanaminze, Süßholz, Ingwer und dem Aroma schwarzer Johannisbeeren

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

### **Rooibos Vanille**

Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit Vanillestücken und Vanillearoma mit süßer Geschmacksnote und rotbrauner Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und koffeinfrei

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

### **Tea Spa Ayurviva – Energy Wellness Tee**

Eine würzig-frische Kräutermischung aus Ingwer, Zitronengras, Rooibos, Apfelstücken, Eisenkraut, schwarzem Pfeffer, Zimtrinde, Kamillen-, Sonnenblumen-, und Malvenblüten mit sommerlich-frischem Apfel-Zitronenaroma.

Vitalisiert Geist und Körper für pure Energie

**Ziehzeit** 4-8 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,70

### **Pfefferminztee**

Die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter sind besonders aromatisch und erfrischend.

**Ziehzeit** 5-10 Minuten für eine aromatische Tasse

€ 3,50

# Erfrischungsgetränke

Mineralwasser feinperlig oder naturell	0,25 l	€ 2,60
	0,75 l	€ 5,90
<i>Coca Cola</i> , Coca-Cola light, Coca Cola zero Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	€ 3,30
Fritz Melonen Brause	0,33 l	€ 3,30
Squash-Wasser	0,30 l	€ 3,20
Mischung aus Bitter Lemon und Mineralwasser	0,50 l	€ 4,50
Red Bull Energy	0,25 l	€ 3,50
Red Bull Organics: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	€ 3,50
<b>Saftschorlen</b>		
Apfel naturtrüb	0,33 l	€ 3,30
Rhababer naturtrüb	0,33 l	€ 3,30
Roter Traubensaft	0,33 l	€ 3,30
Apfel-Kirsch	0,33 l	€ 3,30
Maracuja	0,30 l	€ 3,50
KiBa -Mischung aus Kirsch- und Bananennektar	0,30 l	€ 3,50
Kirschnektar	0,20 l	€ 2,90
Bananennektar	0,20 l	€ 2,90
Maracujasaft	0,20 l	€ 2,90
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,20 l	€ 3,60

# Bier



Vom Fass:	0,30 l	€ 3,20
Naturtrübes, süffiges Landbier	0,50 l	€ 4,70

Alsterwasser	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,50

## Flaschenbier

Becks, Gold, Ice, Green Lemon	0,33 l	€ 3,50
Veltins alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Hefeweizen hell, Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 4,70

Weitere Flaschenbiere erfragen Sie bitte bei unserem Service

# Perlendes

Prosecco Frizzante	0,10 l	€ 2,90
	0,20 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 17,90

# Roséwein

Weingut Danie de Wet , Südafrika	0,10 l	€ 3,80
Risch, fruchtig, mild. Sanftes tanninarmes Bouquet mit Noten	0,20 l	€ 5,80
Von Pflaumen, Kirschen und Himbeeren	0,75 l	€ 19,90

# Weißwein

<b>Weinschorle</b>	0,20 l	€ 3,80
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,10 l	€ 3,90
Weingut Danie de Wet, Südafrika – Robertson	0,20 l	€ 5,90
Stachelbeere, Limette, Mango, Ananas, Papaya, Kräutertöne	0,75 l	€ 21,90
<b>Grauer Burgunder – Non Solo Pane Hauswein</b>	0,10 l	€ 3,90
Weingut Manz, Deutschland - Rheinhessen	0,20 l	€ 5,90
Trocken, Aroma nach Birne, Ananas, Apfel, kraftvoll, elegant	0,75 l	€ 21,90
<b>Chardonnay</b>	0,10 l	€ 3,90
Weingut Schneider Pfaffmann, Deutschland – Pfalz	0,20 l	€ 5,90
Fruchtig, blumig, lebendig, Note von Zitrone und Honigmelone	0,75 l	€ 21,90
<b>Weißer Burgunder</b>	0,10 l	€ 3,90
Weingut Schneider Pfaffmann, Deutschland – Pfalz	0,20 l	€ 5,90
Blumig, mit Nuancen von Birne und Rhabarber, Hintergrund nussig	0,75 l	€ 21,90

# Rotwein

<b>Montepulciano</b>	0,10 l	€ 3,50
Weingut Fratelli Sensi, Italien - Toscana	0,20 l	€ 5,70
Vollmundig, weich, Veilchenduft und Aroma von Kirschen	0,75 l	€ 20,90
<b>Rioja Tempranillo</b>	0,10 l	€ 3,50
Weingut Capa, Spanien	0,20 l	€ 5,70
Intensive Aromen von Brom-/Blaubeeren, Schwarze Kirsche, Eiche	0,75 l	€ 20,90
<b>Shiraz</b>	0,10 l	€ 4,20
Weingut Rolling, Australien	0,20 l	€ 6,50
Trocken, fruchtig, Pflaumen und Schwarzkirschen, Süßholz	0,75 l	€ 23,90
<b>Merlot</b>	0,10 l	€ 3,90
Weingut Heinrich Gies, Deutschland - Pfalz	0,20 l	€ 5,90
Trocken, kraftvoll, reife Fruchtaromatik, vielschichtig	0,75 l	€ 21,50

*non Solo-pane*

# Barkarte

<b>Ginsalabim</b>	€ 5,90
Melonenlimonade, Gin, Holunderblütenlikör, Limettensaft, Honig	
<b>Hugo</b>	€ 5,90
Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Eis	
<b>Prosi Aperol</b>	€ 5,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis	
<b>Caipirinha</b>	€ 5,90
Cachaca, Limette, brauner Zucker, Lime Juice	
<b>Cuba Libre</b>	€ 5,90
Rum, frische Limette, Coke	
<b>Gin Tonic</b>	€ 6,90
Gin, Schweppes Tonic	

...für weitere Cocktails fragen Sie unseren Service

## Spirits

<b>Amaretto</b>	2 cl	€ 2,50	<b>Ramazotti</b>	4 cl	€ 4,50
<b>Averna</b>	4 cl	€ 4,50	<b>Rum</b>	2 cl	€ 2,50
<b>Baileys</b>	2 cl	€ 2,50	<b>Sambuca</b>	2 cl	€ 2,50
<b>Gin</b>	2 cl	€ 2,70	<b>Tequila</b>	2 cl	€ 2,50
<b>Grappa</b>	2 cl	€ 2,50	<b>Whiskey</b>	2 cl	€ 2,70
<b>Jägermeister</b>	2 cl	€ 2,50	<b>Wodka</b>	2 cl	€ 2,50
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	€ 2,80			

...alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service

...für weitere Spirituosen fragen Sie unseren Service