



*Willkommen im
Wohnzimmer der Stadt*

Restaurant & Café Heider



Ein Unternehmen
der Redo Unternehmensgruppe
www.redo.de

Reservieren



Herzlich willkommen im

Café Heider

Mitten in Potsdam, direkt am Nauener Tor, verbinden wir traditionelle Kaffeehauskultur mit ehrlicher Küche und zeitgemäßem Genuss. Seit vielen Jahren ist das Café Heider ein Ort zum Ankommen, Verweilen und Genießen. Für Potsdamer ebenso wie für Gäste der Stadt.

Friedrich-Ebert-Straße 29, 14467 Potsdam
Telefon: 0331 2705596 | Web: cafeheider.de

Frühstück täglich von 9.00 - 11.30 Uhr
Warme Küche von 12.00 - 20.00 Uhr

7 % zurück an unsere Gäste

Faire Preise. Klare Haltung. Direkt weitergegeben.

Die aktuelle Mehrwertsteuerentlastung geben wir bewusst direkt an unsere Gäste zurück. Ohne Umwege und ohne Bedingungen. **Kinder bis einschließlich sieben Jahre essen bei uns kostenfrei**, wenn ein Elternteil ein Hauptgericht bestellt. Zusätzlich bieten wir unser **Hähnchenschnitzel für zehn Euro** an. So verstehen wir Fairness, Transparenz und verantwortungsvollen Genuss für alle.

Café Heider *Geschichte*



Über das Restaurant & Café Heider, dem traditionsreichsten Caféhaus der Stadt Potsdam.

Das Eckhaus am Nauener Tor an der Pforte zum Holländischen Viertel wird 1731 vom Tischlermeister Gerhard de Ridder erbaut, der 1743 den königlichen Schenkungsbrief für das Haus und Grundstück erhält.

Im Jahr 1901 kommt der junge Konditormeister Ernst Rabien nach Potsdam und tritt eine Stelle in der seit 1878 existierenden Konditorei Kessler an. Im Jahr 1903 - nach dem Tod des Besitzers - übernimmt Rabien die Konditorei, baut sie großzügig zu einem Kaffeehaus um und benennt sie nach seinem Namen.



Das Haus erlebte den Glanz und Sturz des Kaiserhauses, überlebte den ersten und zweiten Weltkrieg und auch die Bombennacht von 1945, die einen großen Teil Potsdams zerstörte.

In den Sechzigerjahren übernimmt der Konditor Karl Heider das Café, nun heißt es „Café Heider“ und ist zu DDR-Zeiten das einzig privat betriebene Café Potsdams. Das Heider war wie eine Insel – ein Refugium, das seinerzeit die verschiedensten Szenen beherbergte.



Hier wurde offen gesprochen, nicht nur über Politik. Es ging oft um ganz persönliche Lebensentwürfe, um Visionen von Flucht und Rebellion.

So hatte sich auch der ein oder andere inoffizielle Mitarbeiter (IM) in das rege Treiben gemischt. Die Decke des Cafés ließ die Staatssicherheit verwanzen.

Das Café musste altersbedingt 1991 schließen.

Im Jahr 1995 wird das Haus aufwändig nach Plänen Altberliner Caféhäuser rekonstruiert und noch im November des gleichen Jahres neu eröffnet. Seitdem bietet das Haus mit seiner romantischen Inneneinrichtung den passenden Rahmen für gemütliche Stunden des Genusses.



Vom Café aus haben Sie einen wunderbaren Blick auf das Nauener Tor, ein historisches Wahrzeichen Potsdams. Auch der Park Sanssouci oder das Schloss Cecilienhof sind nur wenige Minuten vom Platz entfernt. Zudem lohnt sich ein Bummel durch Potsdams Altstadt und dem nahegelegenen Holländischen Viertel, dem größten zusammenstehenden Kulturdenkmal im holländischen Stil außerhalb der Niederlande in Europa.

Traditionell werden im Café Heider alle Kaffeespezialitäten mit unseren selbstgerösteten Kaffeebohnen hergestellt, denn nur die richtige Röstung sorgt für ein einzigartiges Aroma!

Zusätzlich halten wir von Teespezialitäten über erlesene Weine bis hin zu diversen Schokoladenkreationen eine Vielfalt an Getränken bereit. Besonders zu empfehlen sind unsere hochwertigen, selbstproduzierten Eisspezialitäten und Konditorwaren.

Vom Frühstück über leichte Kost bis hin zu herzhafter und kulinarischer Küche haben wir eine umfangreiche Speiseauswahl für Sie im Angebot. Frisch zubereitete regionale und saisonale Gerichte sorgen darüber hinaus immer wieder für Abwechslung.



Wir hoffen, Sie genießen den Aufenthalt in Potsdam und im Café Heider.

*Ihr Restaurant &
Café Heider Team*

Potsdams Caféhäuser



Café Heider
am Nauener Tor



Das Wiener
Restaurant & Café

Das Wiener
am Luisenplatz

Tradition verbindet

Wer sich in Potsdam auf die Spuren der klassischen Kaffeehaustradition begibt, kommt an zwei besonderen Häusern nicht vorbei. Das älteste von ihnen ist das Café Heider, das bereits im Jahr 1878 direkt am Nauener Tor gegründet wurde. Mitten im Herzen der Stadt gelegen, gilt es für viele Potsdamer bis heute als das „Wohnzimmer der Stadt“ – ein Ort zum Verweilen, Begegnen und Genießen, geprägt von Geschichte und gelebter Gastfreundschaft.

Das Wiener Caféhaus ergänzt diese Tradition als größtes der beiden Häuser. Über zwei Etagen erstreckt, befindet es sich am Luisenplatz, direkt vor den Toren von Sanssouci. Hier verbinden sich Wiener Kaffeehauskultur und Potsdamer Lebensgefühl zu einem besonderen Erlebnis. Gäste genießen hausgebackene Kuchen und Torten, ausgewählte hauseigene Kaffeeröstungen sowie regionale Speisen, die mit Sorgfalt und Liebe zubereitet werden. Ein aufmerksamer Service und die besondere Atmosphäre machen jeden Besuch zu einem Moment, der in Erinnerung bleibt.



100% Regional

Rüdis Speisekammer steht für handgemachte Fruchtaufstriche aus erntefrischem Obst, hergestellt mit Sorgfalt, Leidenschaft und ausgesuchten Rohstoffen.

Durch traditionelle Handarbeit und die natürliche Konservierungsmethode des Einkochens entstehen hochwertige Produkte ganz ohne Zusatzstoffe – purer Geschmack, der Genuss neu definiert.

Erhältlich hier bei uns im Café oder online:
www.ruedis-speisekammer.de



Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wir legen sehr grossen Wert auf ihre Meinung. Nur so können wir unser Angebot und unseren Service stetig optimieren. Über den QR-Code können Sie uns Ihre Erfahrungen mitteilen. Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



Digitales Café

Bestellen, nachbestellen, den Kellner rufen oder bezahlen.

Jederzeit mit Ihrem Handy und unserer digitalen Speisekarte. Scannen Sie einfach den QR-Code auf Ihrem Tisch mit der Kamera Ihres Smartphones.

Gutscheine kaufen

Noch schnell ein Geschenk gesucht? Kaufen Sie ganz unkompliziert online einen Gutschein für das Café Heider.

Reservieren & vorbestellen

Reservieren Sie bequem online Ihren Tisch – und als besonderes Highlight können Sie Ihre Speisen direkt vorab bestellen. Zur gewünschten Zeit vorbeikommen und entspannt genießen.

Zum Mitnehmen

Online bestellen und zur gewünschten Zeit frisch zubereitet abholen.



Über
50
Buffet
Highlights



Alle
Heißgetränke,
Kaffeespezialitäten,
Säfte & Detoxwasser
ALL INCLUSIVE

Ein Preis
alles drin!

**ALL
INCLUSIVE**
16,9
pro Person

Das vielfältigste Frühstücksbuffet

IM HERZEN POTSDAMS

Bei uns genießen Sie Ihr Frühstück bargeldlos!

Wir akzeptieren ausschließlich Karten- & Mobile Zahlungen.

Aufgrund steuerlicher Vorgaben und Hinweise unseres Steuerberaters akzeptieren wir beim Brunch-Buffet ausschließlich bargeldlose Zahlung. Bargeldzahlungen sind bei Selbstbedienungs-Buffets nicht vollständig kontrollierbar. Die Bezahlung ist per EC- oder Kreditkarte sowie Apple Pay und Google Pay möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Brot & Aufstriche

Ofenfrisches Baguette A.1
Vollkorn-Ciabatta A.1
Getoastetes Kastenbrot A.1
Frische Brötchen A.1
Butter G / Margarine G
Frischkäse natur & Kräuter G
Hausgemachte Marmeladen
wechselnd

Eier & Herzhaftes

Rührei von Brandenburger Eiern C, G
Hart- & weichgekochte Eier C
Täglich wechselnde Suppe

Käse & Wurst

frisch aufgeschnitten mit
ital. Berkel-Aufschnittmaschine

Gouda G
Mozzarella G
Hauchdünner Schinken M
Hauchdünne Salami M

Teewurst M
Leberwurst M

Salate

6 verschiedene
wechselnde Salate

Zum Beispiel: Wildkräutersalat
Tomatensalat, Thunfischsalat O
Schafskäsesalat G

+ verschiedene Dressings

Antipasti

Antipasti-Mix
Artischocken
Oliven
Knoblauch
gefüllte Kirschaprika

Süßes & Dessert

Schokoladenpudding G
Rote Grütze mit Vanillesauce G
Kuchen & Torten aus
unserer Redo Cake-Manufaktur

Cerealien & Toppings

Cornflakes A.1
Smacks A.1
Choco Chips A.1, G
Haferflocken A.4
Trockenfrüchte & Nüsse H.1-H.8
Streusel & Krokant A.1, G, H
Frische Vollmilch G
Naturjoghurt G

Eis & Obst

3 Sorten Redo Gelato Eis G
Obstkorb mit Bananen, Orangen, Trauben,
Äpfeln und saisonalen Obst

Alles frisch. Jeden Tag.
Unsere Backwaren, Aufschnitte,
Marmeladen und Eier kommen täglich
frisch auf den Tisch!

Frühstücks-Upgrades

Norwegischer Räucherlachs DG

Zarter Räucherlachs aus Norwegen, verfeinert mit pikantem Meerrettich. Für einen luxuriösen Start in den Tag.

Nur 7.9



Frischer Orangensaft

Sonnengereifte Orangen, frisch gepresst und voller Vitamine!

0.3l 5.9

verfeiner mit Ingwer + 0.9



Prosecco

SCAVI & RAY PROSECCO

Prosecco Frizzante

0.1l 4.5
0.75l 26.9



Alle Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, Säfte und Detoxwasser sind ALL INCLUSIVE

ALL INCLUSIVE



Genießen Sie unser Frühstücksbuffet für nur 16,9 pro Person.



**Täglich
wechselnde
Tagessuppe**
bitte fragen Sie unser
Servicepersonal

Suppen

Soljanka

klassisch mit Paprika, Tomaten,
Wurststreifen und Sauerrahm | 4,⁹
A, A.1, A.2, A.3, C, E, F, G, H, H.2, N | 2, 3, 8, 11, 16

Kürbis Creme Suppe A, G

mit gerösteten Pinienkernen | 5,⁹

Würzige Gulaschsuppe G

mit ordentlich Fleisch,
Schmand | 6,⁹

Potsdamer Kartoffelcremesuppe G

vegetarisch | 6,⁹
wahlweise mit Würstchen und
ofenfrischem Brot | + 3,⁰



Starters

Feines Würzfleisch A, C, G, L, M

mit Champignons und Käse überbacken, dazu
Zitrone & Baguette | 7,⁹

Knoblauchbrot A, G

Mediterranes Landbrot mit Strauchtomaten,
Basilikum, Knoblauch und Parmesan | 6,⁵

Avocado-Tatar A

fein gewürfelte Avocado mit frischen Kräutern,
Olivenöl und Zitrone, serviert mit geröstetem
Landbrot | 8,⁵

Bowls & Salate

Grüne Heimat Bowl G, M

Wildkräutersalat, Salatherzen,
Cherrytomaten, Sprossen,
Mango-Chili-Dressing | 8,⁹

Caesar Bowl A, C, G, M

Römersalat und Wildkräuter,
Caesar-Dressing, Croutons,
Kirschtomaten, Parmesan | 14,⁹

Add-on Hähnchenbrustfilet | + 5,⁰

Lieblingssalat vom Alten Fritz G, H.3, M | 15

gebratene Blutwurst aus der
Original-Blutwurstmanufaktur,
Ziegenkäse, Wildkräutersalat,
Romanaherzen, Cherrytomaten,
Gurkenöl, karamellisierte
Walnüsse | 16,⁹



Brandenburger Gurkensalat G, M | 2

klassisch mit frischem Dill | 5,⁹

Coleslaw C, G, M | 2

amerikanischer Krautsalat
aus Weißkohl und Möhren | 4,⁵

Wiener Schnitzel



Die besten Wiener Kalbschnitzel der Stadt!

Für diese Köstlichkeit verarbeiten unsere Köche nur bestes Kalbsfleisch und zwar das hellrosa Fleisch aus der Oberschale mit nur wenig sichtbarer Fettmaserung. Diese ist zu dem noch sehr kurzfasrig, dadurch ist unser Wiener Schnitzel so zart.

Und so gelingt es uns, dass die Wiener Schnitzel ein gutes Stück größer und dabei grazieler, sowie knuspriger sind, als in Potsdam allgemein üblich.

Das Schnitzel aus dem Kalbsrücken wird mit Hingabe so lange geklopft, bis das Fleisch hauchdünn und bereit ist für ein Bad im Mehl und Ei. Gekrönt wird die Panier von ganz besonders herrschaftlichen Bröseln, denn diese stammen von der Kaisersemmel, die speziell hierfür gebacken wird. Sie machen unser Wiener Schnitzel so verführerisch knusprig. Jetzt ist das Wiener Schnitzel fertig zum Backen. Dazu benötigen unsere Köche nicht weniger als zwei Pfannen. Die erste Pfanne zum Backen im hochwertigen Rapsöl. In der zweiten Pfanne wird das Wiener Schnitzel in purem Butterschmalz ausgebacken, eine ganz besondere Gaumenfreude. Durch das Backen in zwei Pfannen bei annähernd konstanter Temperatur geht es jetzt um so schneller- nicht mehr als geschätzte dreißig Sekunden benötigt ein Wiener Schnitzel bis es goldgelb, verführerisch zart und zugleich knusprig auf den Teller darf.

Schnitzel ganz nach der traditionellen Wiener Kulinarik, garniert nach höfischer Art mit Zitrone und Petersilie.

Das Beste

Original Wiener Schnitzel

Für unser Wiener Schnitzel verwenden wir bestes, hellrosa Kalbsfleisch aus der Oberschale. Zart, fettarm und fein geklopft. Das Schnitzel wird in Butterschmalz gebacken, sodass es in etwa 30 Sekunden goldgelb und zart auf dem Teller liegt. Garniert nach Wiener Art mit Zitrone und Petersilie.

Wiener Kalbsschnitzel A, C, G
mit Zitronenspalten und
eigens hergestellten
Preiselbeeren | 24.⁹

Als Seniorenportion | 17.⁹

Hähnchenschnitzel A, 1, 4, 7
200gr. Schnitzel vom zarten
Hähnchenbrustfilet goldgelb
im Wiener Style ausgebacken
für nur | 10.⁰

**Schnitzel
Preis Bremse**
Hähnchen-
schnitzel nur
10.⁰

Vegetarische Option

Kürbisschnitzel Hokkaido-Kürbis in knuspriger Panade | 15.⁹
A, 1, 4, 7



Beilagen je 4.⁹

Lauwarmer Gurken-Erdapfel Salat C, G, M, 23
Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Homemade Haus-Fritten 2, 3
knackige Dipp-Style Fries

Erdäpfel 2, 3
Frisch in Butter gebratene Kartoffeln,
klassisch nach Omas Rezept



Brandenburger Gurken Salat A, 3, 16
mit frischem Dill

Wildkräuter Salat C, F, G, M, 1, 5
mit Honig-Senf-Dressing



Heider *Klassiker*

Zeitlose Gerichte, tief verwurzelt in der regionalen Küche. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, traditionelle Rezepte und ehrliches Handwerk machen unsere Klassiker zu dem, was sie sind: vertraut, authentisch und voller Geschmack.

Original Berliner

Currywurst A, M | 2, 3, 15

mit hausgemachter, pikanter Currysauce und Homemade Hausfritten | 12,⁹



Junge Pellkartoffeln G

mit hausgemachtem Kräuterquark und Leinöl aus der regionalen Ölmühle Werder | 10,⁹
wahlweise mit zarten Hähnchenbrustfilet | 15,⁹

Bauernfrühstück A, C, G | 2, 15

drei Eier, Bratkartoffeln, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer | 13,⁹



Züricher Geschnetzeltes vom Huhn A, C, G, L

zartes Hühnergeschnetzeltes in feiner Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle | 16,⁹

Kaiser-Gulasch G, L | 3

vom Weiderind und Landschwein, mit Apfel und Zimt verfeinert, dazu Rotkohl und Thüringer Klöße | 17,⁹

Geflügelleber G, L

gebraten mit Apfel-Zwiebelsauce, dazu cremiges Kartoffelpüree | 16,⁹

Caféhaustradition
seit 1878



Traditionelle Wirtshausküche

Wenn es herzhaft sein darf, kommen unsere Wirtshausklassiker auf den Tisch. Deftige Speisen, traditionell zubereitet und voll im Geschmack, erinnern an die gute Küche von früher. Ehrlich, sättigend und ohne Schnörkel.

Hausgemachte Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Klöße | 19,⁹
A, G, L | 15

Tiroler Käsespätzle-Pfanne

frische Spätzle mit Tiroler Bergkäse, Wurzelgemüse und Feinlauch, serviert mit Röstzwiebeln | 13,⁹
A, C, G | 2



Königsberger Klopse

nach Omas Rezept in feiner Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat | 16,⁹
A, C, G, L, M | 15

Brandenburger Blutwurst

aus Berliner Traditionsmetzgerei, mit Kartoffelstampf, Apfel und Röstzwiebeln | 14,⁹
A, G, L | 2, 15

Heiders Hering

in Sauerrahm mit Apfel und Dill, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Erdäpfeln | 13,⁹
A, D, G, L



Vegan

Mediterranes Gemüse A, L

gegrilltes saisonales Gemüse mit kleinen französischen Pellkartoffeln, verfeinert mit Rosmarin | 14,⁹



Kinderkarte

Kinder bis einschließlich sieben Jahre essen bei uns kostenfrei, wenn ein Elternteil ein Hauptgericht bestellt.

Mit dieser Aktion geben wir die aktuelle Mehrwertsteuerentlastung bewusst direkt an unsere Gäste zurück. Uns ist wichtig, dass Familien gemeinsam genießen können, ohne rechnen zu müssen. Gute Küche, Zeit miteinander und entspannte Momente am Tisch.

Milchreis „Witwe Bolte“ G | 2

warmer, cremiger Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu eine große Portion Apfelmus | 5,⁹

Fischstäbchen A | 2, 3

leckere Fischstäbchen mit Pommes | 6,⁹

Goldstücke

goldene Pommes, wie Kinder sie lieben | 4,⁰

Schnitzel „Mäxchen“ vom Hähnchen A, C, G | 2, 3, 15

knuspriges Mini-Hähnchenschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise | 6,⁹



Dessert

Karamellisierte Kaiserschmarrn A, C, G, H | 2

luftig ausgebacken, mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder heißen Kirschen | 9,⁹

Original Wiener Apfelstrudel A, C, G | 2

ofenfrisch und hausgebacken, serviert mit Vanillesoße und Schlagobers | 8,⁹



Redo Gelato *Eiskreationen*

Eiskaffe G|2

Vanilleeis, Kaffee aus eigener Röstung und frische Schlagsahne | 6.9

Eisschokolade G|2

Vanilleeis, Schokoladensauce und frische Schlagsahne | 6.9

Schokotraum-Nussbecher G,H|2

drei Kugeln Schokoladeneis, frische Schlagsahne, Schokoladenflocken und Schokoladensauce | 8.9

Joghurt-Spezial G|2

drei Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, frische Schlagsahne, frische Früchte und Fruchtsauce | 9.9

Krokantbecher G,H|2

drei Kugeln gemischtes Milch- und Nusseis, frische Schlagsahne, Krokantstreusel sowie Karamell- und Schokoladensauce | 8.9

Schwedenbecher G,C|2

drei Kugeln Vanilleeis, frische Schlagsahne, Eierlikör, Apfelmus und Schokoladensauce | 9.9



Heider

Kuchen & Torten

In unserer **Kuchenvitrine** finden Sie täglich eine wechselnde Auswahl an frisch gebackenen Kuchen und Torten. Mal klassisch, mal saisonal, mal einfach genau das Richtige zum Kaffee. Wir backen regelmäßig frisch und entscheiden je nach Tag und Angebot, was in die Vitrine kommt.

Schauen Sie gern in Ruhe vorbei, lassen Sie sich inspirieren und wählen Sie das Stück, das Ihnen gerade am meisten zusagt. **Unser Service hilft Ihnen bei Fragen jederzeit weiter und sagt Ihnen gern, was heute besonders beliebt ist.**

**Stück
Kuchen
oder Torte**
5,5

Täglich frisch gebacken

Cake Manufaktur
by Redo
MIT  LIEBE GEBACKEN



Alkoholfreie Getränke

Wasser

Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,5l	5. ⁵
Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,5l	5. ⁵
Tafelwasser	0,3l	3. ⁰

Softdrinks

Coca Cola ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Coca Cola Zero ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Fanta ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Sprite ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Spezi (Fanta-Cola Mix) ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Bitter Lemon ^{0,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ⁴
Tonic Water ^{0,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ⁴
Ginger Ale ^{0,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ⁴

Säfte

Frisch gepresst	0,3l	5. ⁹
Orangensaft aus frischen Orangen verfeinert mit Ingwer		

Natürlich von Granini	0,3l	4. ⁵	0,5l	5. ⁹
-----------------------	------	-----------------	------	-----------------

Apfelsaft naturtrüb ¹³
Bananennektar ^{3,16}
Kirschnektar ¹⁵
Rhabarbersaft ¹⁶

Wir servieren alle Säfte auch als Saftschorle.

Heißgetränke

Kaffee

Café Crème ⁹	3. ⁶
Kännchen Café Crème ⁹	5. ⁹
Pott Café Crème Espresso ⁹	4. ⁹
Espresso Macchiato ^{6,9}	3. ⁷
Espresso ⁹	3. ²
Doppelter Espresso ⁹	3. ⁹
Cappuccino ^{6,9}	3. ⁹
Grosser Cappuccino ^{6,9}	5. ¹
Wiener Melange ^{6,9}	5. ⁶
Milchkaffee ^{6,9}	5. ¹
Latte Macchiato ^{6,9}	5. ⁵
aromatisiert	+ 0. ⁹
Chai Latte ^{6,9}	5. ⁹
Kaffee Mexikanisch ^{6,9}	4. ⁷

Kaffee-Spezialitäten^{Alle 7.⁰}

Süßer Kaffee ^{6,9}	Irish Coffee ^{6,9,18}
Kaffee mit gezuckerter Milchcreme und Milchschaum	Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne
Einspanner ^{6,9}	Sissi ^{6,9}
Doppelter Espresso mit Sahne und Staubzucker	Doppelter Espresso, Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensauce
Heider Kaffee ^{6,9}	Franz ^{6,9}
Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne	Doppelter Espresso mit Kugel Schokoladeneis, Schlagsahne und Schokoladenraspeln
Diplomatener Kaffee ^{6,9}	
Kaffee mit Eierlikör und Sahne	

Schokoladen

White Chocolat ⁶
Weißer Schokolade mit dunkler Schokosauce und Sahne 6. ⁵
Ingwer Schokolade ⁶
Vollmilchschokolade mit Ingwer und Sahne 6. ⁵
Italienische Schokolade ^{6, H}
Vollmilchschokolade mit Amaretto, Sahne und gerösteten Mandeln 7. ²
Lumumba ⁶
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 7. ²
Vollmilchschokolade ⁶ 4. ⁹
Mit Sahne + 0. ⁹
Weisse Schokolade ⁶ 4. ⁹
Mit Sahne + 0. ⁹

Tee^{Kännchen 4.²}

Schwarzer Tee	Früchte Tee
Darjeeling First Flush, Assam, Earl Grey, Masala Chai	Maracuja-Orange, Apfel- Birne, Waldbeere
Grüner Tee	Kräuter Tee
Ginseng-Ingwer, Japan Sencha	Alpenkräuter, Pfefferminze, Kamille
Sonnengruss	Glas frische Minze 4. ⁴
Mango-Zitrone	Glas Hot Lemon Booster 4. ⁹
Rooibos Tee	mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze
Wellness Tee, Have a Nice Day, Ayurveda Tee	
Tulsi Relax	
Indischer Basilikum	

Homemade Lemonade ^{F, H, 3}	Mandarine	0,5l	6. ⁹	Erdbeer-Zitrone	0,5l	6. ⁹
	Apfel-Granatapfel	0,5l	6. ⁹	Pfirsich	0,5l	6. ⁹
	Zitrone	0,5l	6. ⁹	Multivitamin	0,5l	6. ⁹

Bier

Fassbier

König Pilsener ^{A, A.3}	0.3l	4. ²	0.5l	5. ⁹
Köstritzer Schwarzbier ^{A, A.3}	0.3l	4. ²	0.5l	5. ⁹
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb ^{A, A.1}	0.3l	4. ²	0.5l	5. ⁹
Radler Bier mit Fanta ^{A, A.1, 1, 11}	0.3l	4. ²	0.5l	5. ⁹
Alster Bier mit Sprite ^{A, A.1, 1, 11}	0.3l	4. ²	0.5l	5. ⁹

Flaschenbier

Benediktiner Hefe alkoholfrei ^{A, A.1}	0.5l	5. ⁵
König Pilsener alkoholfrei ^{A, A.3}	0.33l	3. ⁸
Bspritz Hugo ^{A, A.3} Holunderblütensirup, Soda, König Pilsener	0.3l	5. ⁵

Prickelndes ^{0.2l 8.⁹}

Rosé-Minz-Schorle Gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade	Limoncello Spritz ^{1,2,16} Limoncello, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Zitronenscheibe
Hugo ^{A, G} Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser, verfeinert mit Holunderblütensirup	Lillet Wild Berry ^{G, 0} Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren
Aperol Spritz ^{A, G, 1, 11} Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	



Spirituosen ^{je 2cl}

Edelbrände

Ziegler Apfel & Birne ^{C, G, 0}	6. ⁵
Ziegler Williams Birne ^{C, G, 0^A}	6. ⁵

Kräuter / Brände

Ramazzotti ^R	3. ⁵
Jägermeister ⁰	3. ⁵
Linie Aquavit ^{C, G, 0, 9}	3. ⁵
9 Mile Vodka ^{0^A}	3. ⁵

Gin

Monkey 47	4. ⁰
Hendrick's	4. ⁰

Longdrinks ^{0.3l 9.⁹}

9 Mile Wodka Cola ^{1,2,10} Jack Daniel's Cola ^{1,2,10}
Jameson & Ginger ^{1,2,10} Cuba Libre ^{1,2,10}

Gin wird mit Schweppes Tonic serviert und auf Wunsch wahlweise mit Limette, Zitrone, Orange, Rosmarin oder Gurke.

Hendrick's Tonic ^{1,2,10} 8. ⁹ Hendrick's Gin 8. ⁹
Monkey 47 Tonic ^{1,2,10} 9. ⁹ Schwarzwaldgin 9. ⁹

Cognac

Hennessy V.S.O.P. ¹	5. ⁰
--------------------------------	-----------------

Liköre

Grand Marnier ⁰	3. ⁵
Baileys Irish Cream ^{G, 1}	3. ⁷
Amaretto ^{1, 16}	3. ⁰
Pircher Marillenlikör ¹	3. ⁵

Grappa

Grappa lo Chardonnay di Nonino ^{C, G, 0}	5. ⁰
---	-----------------



Champagner & Sekt

Scavi & Ray	0.1l	4. ⁵	0.75l	26. ⁰
Moët & Chandon Brut Impérial			0.75l	79. ⁰
Moët & Chandon Rosé Impérial			0.75l	89. ⁰

Weisswein

Chardonnay, trocken

Louis Eschenauer, Frankreich

Charton Moelleux, lieblich Müller-Thurgau, QbA, trocken

Dr. Zenzen, Rheinhessen

Riesling, deutscher Qualitätswein, trocken

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Grauer Burgunder, deutscher Qualitätswein, trocken

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Weisser Burgunder, deutscher Qualitätswein, trocken

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Grüner Veltliner, trocken

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

Noblesse Riesling, Qualitätswein B.A., halbtrocken

Dr. Zenzen, Rheinhessen

Rotwein

Merlot, trocken

Villa Italia, Italien-Venezien

Cellier d'Or Landwein, halbtrocken

Frankreich, Languedoc-Roussillon

Dornfelder, Qualitätswein B.A., lieblich

Rheinhessen

Cabernet Sauvignon, trocken

Louis Eschenauer, Frankreich

Zweigelt, trocken

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

Primitivo, trocken

Italien-Toskana

Roséwein

Cinsault, trocken

Louis Eschenauer, Frankreich

Pinot Noir, trocken

Domaine de La Baume, Frankreich

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wir legen sehr grossen Wert auf ihre Meinung. Nur so können wir unser Angebot und unseren Service stetig optimieren. Über den QR-Code können Sie uns Ihre Erfahrungen mitteilen.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EURO. Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme), A.1 Weizen, A.2 Roggen, A.3 Gerste, A.4 Hafer, A.5 Dinkel, A.6 Kamut, B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), H.1 Mandeln, H.2 Haselnüsse, H.3 Walnüsse, H.4 Cashewkerne, H.5 Pecannüsse, H.6 Paranüsse, H.7 Pistazien, H.8 Macadamianüsse, I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/kg oder 10mg/l), M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse. **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 enthält Nitritpökelsalz, 14 gewachst, 15 enthält Taurin, 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18 enthält Alkohol



Restaurant & Café Heider
direkt am Nauener Tor

Redo Gastronomie und Veranstaltungen GmbH
Friedrich-Ebert-Straße 31
14467 Potsdam

www.cafeheider.de