



*Willkommen im  
Wohnzimmer der Stadt*

**Restaurant & Café Heider**



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.



RESTAURANT & CAFÉ  
**HEIDER**  
„DAS WOHNZIMMER DER STADT“

Ein Unternehmen  
der Redo Unternehmensgruppe  
[www.redo.de](http://www.redo.de)

Reservieren



Friedrich-Ebert-Straße 29, 14467 Potsdam  
Telefon: 0331 2705596 | Web: [cafeheider.de](http://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 Rabin 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 einzige privat betriebene Café Potsdams. Das Heider war wie eine Insel – ein Refugium, das seinerzeit die verschiedenen 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 Caf h user 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 selbstger steten Kaffeebohnen hergestellt, denn nur die richtige R stung 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 K che 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 Cafhäuser



RESTAURANT & CAFÉ  
**HEIDER**  
„DAS WOHNZIMMER DER STADT“

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](http://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**

# Das vielfältigste Frühstücksbuffet

IM HERZEN POTSDAMS

**ALL  
INCLUSIVE**  
**16,9**  
pro Person

Ein Preis  
alles drin!

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.



# Suppen



Täglich  
wechselnde  
Tagessuppe  
bitte fragen Sie unser  
Servicepersonal

## 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

# Starter

## 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 grazieller, 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.<sup>9</sup>  
Als Seniorenportion | 17.<sup>9</sup>

Vegetarische Option

**Kürbisschnitzel** Hokkaido-Kürbis in knuspriger Panade | 15.<sup>9</sup>  
A, 1, 4, 7



Schnitzel  
Preis Bremse  
Hähnchen-  
schnitzel nur  
10.<sup>0</sup>

**Hähnchenschnitzel** A, 1, 4, 7  
200gr. Schnitzel vom zarten  
Hähnchenbrustfilet goldgelb  
im Wiener Style ausgebacken  
für nur | 10.<sup>0</sup>

## Beilagen je 4.<sup>9</sup>

**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 Klasiker

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,-



## Junge Pellkartoffeln G

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

## Bauernfrühstück A, C, G | 2, 15

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



## Züricher Geschnetzeltes vom Huhn A, C, G, L

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

## Kaiser-Gulasch G, L | 3

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

## Geflügelleber G, L

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

Caféhaustradition  
seit 1878



# Traditionelle Wirtshausküche

Wenn es herhaft 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,<sup>9</sup>  
A, G, L | 15



## Tiroler Käsespätzle-Pfanne

frische Spätzle mit Tiroler Bergkäse, Wurzelgemüse und Feinlauch, serviert mit Rösti-zwiebeln | 13,<sup>9</sup>  
A, C, G | 2



## Königsberger Klopse

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



## Brandenburger Blutwurst

aus Berliner Traditionsmetzgerei, mit Kartoffelstampf, Apfel und Rösti-zwiebeln | 14,<sup>9</sup>  
A, G, L | 2, 15

## Heiders Hering

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



*Vegan*

## Mediterranes Gemüse

A, L  
gegrilltes saisonales Gemüse mit kleinen französischen Pellkartoffeln, verfeinert mit Rosmarin | 14,<sup>9</sup>



# 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,-

## Fischstäbchen A | 2,3

leckere Fischstäbchen mit Pommes | 6,-

## Goldstücke

goldene Pommes, wie Kinder sie lieben | 4,-



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

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

# Dessert

## Karamellisierter Kaiserschmarrn A, C, G, H | 2

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

## Original Wiener Apfelstrudel A, C, G | 2

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



# Redo Gelato *Eiskreationen*

## Eiskaffe G|2

Vanilleeis, Kaffee aus eigener Röstung und frische Schlagsahne | 6.<sup>9</sup>

## Eisschokolade G|2

Vanilleeis, Schokoladensauce und frische Schlagsahne | 6.<sup>9</sup>

## Schokotraum-Nussbecher G, H|2

drei Kugeln Schokoladeneis, frische Schlagsahne, Schokoladenflocken und Schokoladensauce | 8.<sup>9</sup>

## Joghurt-Spezial G|2

drei Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, frische Schlagsahne, frische Früchte und Fruchtsauce | 9.<sup>9</sup>



## Krokantbecher G, H|2

drei Kugeln gemischtes Milch- und Nusseis, frische Schlagsahne, Krokantstreusel sowie Karamell- und Schokoladensauce | 8.<sup>9</sup>

## Schwedenbecher G, C|2

drei Kugeln Vanilleeis, frische Schlagsahne, Eierlikör, Apfelmus und Schokoladensauce | 9.<sup>9</sup>

# 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,<sup>5</sup>

Täglich frisch gebacken

*Cake Manufaktur*  
by Redo

MIT LIEBE GEBACKEN

# Alkoholfreie Getränke

## Wasser

|                       |          |                 |
|-----------------------|----------|-----------------|
| Gerolsteiner Naturell | Fl. 0,5l | 5. <sup>5</sup> |
| Gerolsteiner Sprudel  | Fl. 0,5l | 5. <sup>5</sup> |
| Tafelwasser           | 0,3l     | 3. <sup>0</sup> |

## Softdrinks

|  |      |                 |      |                 |
|--|------|-----------------|------|-----------------|
| Coca Cola <sup>1,11</sup>              | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>2</sup> |
| Coca Cola Zero <sup>1,11</sup>         | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>2</sup> |
| Fanta <sup>1,11</sup>                  | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>2</sup> |
| Sprite <sup>1,11</sup>                 | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>2</sup> |
| Spezi (Fanta-Cola Mix) <sup>1,11</sup> | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>2</sup> |
| Bitter Lemon <sup>0,11</sup>           | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>4</sup> |
| Tonic Water <sup>0,11</sup>            | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>4</sup> |
| Ginger Ale <sup>0,11</sup>             | 0,3l | 3. <sup>9</sup> | 0,5l | 5. <sup>4</sup> |

## Säfte

### Frisch gepresst

Orangensaft aus frischen Orangen verfeinert mit Ingwer

### Natürlich von Granini

Apfelsaft naturtrüb<sup>13</sup>  
Bananennectar<sup>3,16</sup>  
Kirschnektar<sup>15</sup>  
Rhabarbersaft<sup>16</sup>

Wir servieren alle Säfte auch als Saftschorle.

## Homemade Lemonade

|                   |      |                 |                 |      |                 |
|-------------------|------|-----------------|-----------------|------|-----------------|
| Mandarine         | 0,5l | 6. <sup>9</sup> | Erdbeer-Zitrone | 0,5l | 6. <sup>9</sup> |
| Apfel-Granatapfel | 0,5l | 6. <sup>9</sup> | Pfirsich        | 0,5l | 6. <sup>9</sup> |
| Zitrone           | 0,5l | 6. <sup>9</sup> | Multivitamin    | 0,5l | 6. <sup>9</sup> |



# Heißgetränke

## Kaffee

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Café Crème <sup>9</sup>                        | 3. <sup>6</sup>                      |
| Kännchen Café Crème <sup>9</sup>               | 5. <sup>9</sup>                      |
| Pott Café Crème Espresso <sup>9</sup>          | 4. <sup>9</sup>                      |
| Espresso Macchiato <sup>6,9</sup>              | 3. <sup>7</sup>                      |
| Espresso <sup>9</sup>                          | 3. <sup>2</sup>                      |
| Doppelter Espresso <sup>9</sup>                | 3. <sup>9</sup>                      |
| Cappuccino <sup>6,9</sup>                      | 3. <sup>9</sup>                      |
| Grosser Cappuccino <sup>6,9</sup>              | 5. <sup>1</sup>                      |
| Wiener Melange <sup>6,9</sup>                  | 5. <sup>6</sup>                      |
| Milchkaffee <sup>6,9</sup>                     | 5. <sup>1</sup>                      |
| Latte Macchiato <sup>6,9</sup><br>aromatisiert | 5. <sup>5</sup><br>+ 0. <sup>9</sup> |
| Chai Latte <sup>6,9</sup>                      | 5. <sup>9</sup>                      |
| Kaffee Mexikanisch <sup>6,9</sup>              | 4. <sup>7</sup>                      |

## Kaffee-Spezialitäten

Alle 7.<sup>0</sup>

|   |  |
|---|--|
| Süßer Kaffee <sup>6,9</sup>                       |  |
| Kaffee mit gezuckerter Milchcreme und Milchschaum |  |
| Einspänner <sup>6,9</sup>                         |  |
| Doppelter Espresso mit Sahne und Staubzucker      |  |
| Heider Kaffee <sup>6,9</sup>                      |  |
| Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne               |  |
| Diplomatener Kaffee <sup>6,9</sup>                |  |
| Kaffee mit Eierlikör und Sahne                    |  |

|   |  |
|---|--|
| Irish Coffee <sup>6,9,18</sup>  |  |
| Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne   |  |
| Sissi <sup>6,9</sup>  |  |
| Doppelter Espresso, Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensauce          |  |
| Franz <sup>6,9</sup>  |  |
| Doppelter Espresso mit Kugel Schokoladeneis, Schlagsahne und Schokoladenraspeln |  |

## Schokoladen

White Chocolat<sup>6</sup>  
Weiße Schokolade mit dunkler Schokosauce und Sahne 6.<sup>5</sup>

Ingwer Schokolade<sup>6</sup>  
Vollmilchschokolade mit Ingwer und Sahne 6.<sup>5</sup>

Italienische Schokolade<sup>6,H</sup>  
Vollmilchschokolade mit Amaretto, Sahne und gerösteten Mandeln 7.<sup>2</sup>

Lumumba<sup>6</sup>  
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 7.<sup>2</sup>

Vollmilchschokolade<sup>6</sup> 4.<sup>9</sup>  
Mit Sahne + 0.<sup>9</sup>

Weisse Schokolade<sup>6</sup> 4.<sup>9</sup>  
Mit Sahne + 0.<sup>9</sup>

## Tee

Kännchen 4.<sup>2</sup>

Schwarzer Tee  
Darjeeling First Flush, Assam, Earl Grey, Masala Chai

Grüner Tee  
Ginseng-Ingwer, Japan Sencha

Sonnengruss  
Mango-Zitrone

Rooibus Tee  
Wellness Tee, Have a Nice Day, Ayurveda Tee

Tulsi Relax  
Indischer Basilikum

Früchte Tee  
Maracuja-Orange, Apfel-Birne, Waldbeere

Kräuter Tee  
Alpenkräuter, Pfefferminze, Kamille

Glas frische Minze 4.<sup>4</sup>

Glas Hot Lemon Booster 4.<sup>9</sup>  
mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze

# Bier

## Fassbier

|  |      |                 |      |                 |
|--|------|-----------------|------|-----------------|
| König Pilsener A, A.3                    | 0.3l | 4. <sup>2</sup> | 0.5l | 5. <sup>9</sup> |
| Köstritzer Schwarzbier A, A.3            | 0.3l | 4. <sup>2</sup> | 0.5l | 5. <sup>9</sup> |
| Benediktiner Hefeweizen naturtrüb A, A.1 | 0.3l | 4. <sup>2</sup> | 0.5l | 5. <sup>9</sup> |
| Radler Bier mit Fanta A, A.1, 1, 11      | 0.3l | 4. <sup>2</sup> | 0.5l | 5. <sup>9</sup> |
| Alster Bier mit Sprite A, A.1, 1, 11     | 0.3l | 4. <sup>2</sup> | 0.5l | 5. <sup>9</sup> |

## Flaschenbier

|   |       |                 |
|---|-------|-----------------|
| Benediktiner Hefe alkoholfrei A, A.1                          | 0.5l  | 5. <sup>5</sup> |
| König Pilsener alkoholfrei A, A.3                             | 0.33l | 3. <sup>8</sup> |
| Bspritz Hugo A, A.3 Holunderblütensirup, Soda, König Pilsener | 0.3l  | 5. <sup>5</sup> |

## Prickelndes 0.2l 8.<sup>9</sup>

Rosé-Minz-Schorle  
Gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade

Hugo A, G  
Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser, verfeinert mit Holunderblütensirup

Aperol Spritz A, G, 1, 11  
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe



# Spirituosen je 2cl

## Edelbrände

|   |                 |
|---|-----------------|
| Ziegler Apfel & Birne C, G, 0               | 6. <sup>5</sup> |
| Ziegler Williams Birne C, G, 0 <sup>A</sup> | 6. <sup>5</sup> |

## Kräuter / Brände

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Ramazzotti R                | 3. <sup>5</sup> |
| Jägermeister <sup>0</sup>   | 3. <sup>5</sup> |
| Linie Aquavit C, G, 0, 9    | 3. <sup>5</sup> |
| 9 Mile Vodka 0 <sup>A</sup> | 3. <sup>5</sup> |

## Gin

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Monkey 47  | 4. <sup>0</sup> |
| Hendrick's | 4. <sup>0</sup> |

## Longdrinks 0.3l 9.<sup>9</sup>

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.<sup>9</sup> | Hendrick's Gin 8.<sup>9</sup>  
Monkey 47 Tonic 1,2,10 9.<sup>9</sup> | Schwarzwaldgin 9.<sup>9</sup>

## Champagner & Sekt

|                              |       |                  |       |                  |
|------------------------------|-------|------------------|-------|------------------|
| Scavi & Ray                  | 0.1l  | 4. <sup>5</sup>  | 0.75l | 26. <sup>0</sup> |
| Moët & Chandon Brut Impérial | 0.75l | 79. <sup>0</sup> |       |                  |
| Moët & Chandon Rosé Impérial | 0.75l | 89. <sup>0</sup> |       |                  |

## Cognac

Hennessy V.S.O.P. 1 5.<sup>0</sup>

## Liköre

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Grand Marnier 0          | 3. <sup>5</sup> |
| Baileys Irish Cream G, 1 | 3. <sup>7</sup> |
| Amaretto 1, 16           | 3. <sup>0</sup> |
| Pircher Marillenlikör 1  | 3. <sup>5</sup> |

## Grappa

Grappa Io Chardonnay di Nonino C, G, 0 5.<sup>0</sup>



## Weisswein

### Chardonnay, trocken

Louis Eschenauer, Frankreich

### Charton Moelleux, lieblich

Frankreich

### 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-Venezie

### 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 Eiererzeugnisse, 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 Veranstaltungs GmbH  
Friedrich-Ebert-Straße 31  
14467 Potsdam

[www.cafeheider.de](http://www.cafeheider.de)