Willkommen

im Wohnzimmer der Stadt

Restaurant & Café Heider

Geschichtliches

… 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 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.

Geschichtliches

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.

Schauen Sie gerne auch einmal in unserem zweiten und größten Kaffeehaus, welches sich über 2 Etagen erstreckt, vorbei. Das Wiener Café befindet sich am Luisenplatz direkt vor den Toren Sanssoucis. Und alle Eisliebhaber werden im RedoGelato in der Wilhelmgalerie auf jeden Fall auf Ihre Kosten kommen. In unserer modernen RedoGelato Eismanufaktur wird Eis nach altem traditionellem Handwerk hergestellt. Nach italienischem Rezept, in original aus Italien importierten Eismaschinen, erschaffen wir Eiskompositionen mit außergewöhnlichem Geschmack.

Starter

KNOBLAUCHBROT
mediterranes Landbrot, Strauchtomaten, frischer Basilikum, Knoblauch und Parmesan / 7
A,C,G,2,8

COLE SLAW SALAT
amerikanischer Krautsalat, Weisskohl & Möhren / 6
G,M,3,8,11

BRANDENBURGER GURKENSALAT
hausgemacht, mit frischem Dill / 7
A,H,N,3,16

PIKANTES WÜRZFLEISCH
mit Champignons und Käse überbacken, dazu Zitrone & Baguette / 8,5
A,D,F,G,H,L,N,O1,3,8

Suppen

SOLJANKA
mit Paprika, Tomaten, Wurststreifen und Sauerrahm / 7
A,C,E,F,G,H,N,2,3,8,11,16

GULASCHSUPPE
herzhaft kräftig / 8
A,C,F,G,H,L,M,N

POTSDAMER KARTOFFELSUPPE
serviert im großen tiefen Teller
A,C,F,G,L,M,1,2,8,15

mit ofenfrischem Brot / 8

mit Wursteinlage und ofenfrischem Brot / 9

Bowls & Salate

GESUND UND SCHMACKHAFT

Ja das geht, mit dem neuen Foodtrend für eine bewusste Ernährung. Die Bowls sind trendy und mischen die moderne Esskultur auf. Es kommt alles zusammen in eine Schüssel (BOWL), von Gemüse und Superfoods, bis zum glücklichen Fleisch und Fisch, einfach alles was dem Körper gut tut und das ist natürlich immer frisch.

DRESSING CEASAR, SESAM-INGWER, HONIG-SENF
C,G,M N C,M

GRÜNE HEIMAT BOWL
Frisch gepflückter Wildkräutersalat aus Mizuna (Japanischer Senfkohl), Romanaherzen, Cherry-Tomaten, grüne Gurke und ofenfrische Kräuter-Croutons / 9,9
A,F,G,H,L,M,N,3,8,11

HEIDER DELUXE
warmer Ziegenkäse & karamellisierte Walnüsse an frisch gepflücktem Wildkräutersalat aus Mizuna (Japanischer Senfkohl), Romanaherzen, Cherry-Tomaten und grüne Gurke / 15,9
A,F,G,H,L,M,N,3,8,11,16

CAESAR BOWL
Frisch gepflückter Wildkräutersalat aus Mizuna (Japanischer Senfkohl), Romanaherzen, Cherry-Tomaten Caesardressing, Parmesan und ofenfrische Kräuter-Croutons / 12,9
A,C,F,G,H,L,M,N,2,3,8,11

DES ALTEN FRITZ LIEBLINGSSALAT
gebratene Blutwurst aus der original Blutwurstmanufaktur, mit Ziegenkäse an frisch gepflücktem Wildkräutersalat aus Mizuna (Japanischer Senfkohl), Romanaherzen, Cherry-Tomaten und grüner Gurke / 17
A,F,G,H,L,M,N,3,8,11

TOPPING
zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet / +9

Wiener Schnitzel

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 kurzfaserig, dadurch ist unser Wiener Schnitzel soo... 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.

DIE BESTEN

WIENER KALBSSCHNITZEL

DER STADT

Wiener Schnitzel

VOM KALB

DAS BESTE WIENER SCHNITZEL
mit Zitronenpakl und eigenst hergesstellten Preiselbeeren so wie es schon seit 100 Jahren von unserer Großmutter serviert wurde. Nach Familienrezept kurz in Butterschmalz gebadet und dann sofort goldgelb auf Ihren Teller / 26,-
A,C,F,G,M,2,3

Seniorenportion 18,-

GEFLÜGEL

“HÄHNSCHERL“
Schnitzel vom zarten Hähnchenbrustfilet / 22,-
A,C,F,G,M,2,3

Seniorenportion 17,-

OHNE PANAD
Hähnchenschnitzel natur (gegrillte Hähnchenbrust) / 20,-

Beilagen zum Schnitzel

je +4,-

GURKENSALAT
mit frischem Dill
A,3,16

LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT
C,G,M,2,3

GEBRATENE ERDÄPFEL
frisch in Butter gebratene Kartoffeln, klassisch nach Oma‘s Rezept
A,F,G,H,L,M,N,3,8,11

HOMEMADE HAUSFRITTEN

WILDKRÄUTERSALAT
mit Honig-Senf-Dessing
C,M

Heider‘s Klassiker

BERLINER CURRYWURST - DAS ORIGINAL
im Darm mit hausgemachter pikant-fruchtiger Currysauce, dazu unsere homemade Hausfritten / 15,9
A,G,L,M,1,2,4,8,15

BAUERNFRÜHSTÜCK
von 4 Eiern, Kartoffeln, herzhaft & saftig, dazu gewürfelte Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer / 15,9
A,C,F,G,L,M,N,2,3,8,15,18

TRADITIONELL & GESUND
kleine junge Pellkartoffeln dazu hausgemachter Kräuterquark sowie Zwiebelwürfel und Butter mit frischem, mild nussigem Leinöl von unserem regionalen Partner „Die Ölmühle“ in Werder / 13,9
G,8,16

mit zarten Hähnchen-bruststreifen / +9

GESCHNETZELTES ZÜRICHER ART
zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in feiner Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle / 18,9
A,C,G,0,3,8

KAISER GULASCH
Gulasch vom Weiderind mit Apfel-Zimt-Rotkraut & Kartoffelklößen / 18,9
0,2,3,5

GEFLÜGELLEBER
sautierte Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree / 15,4
G,L,8

MEDITERRANES GEMÜSE
mit La Ratte Kartoffeln (kleine französische Pellkartoffeln), verfeinert mit Rosmarin und Kräutersauerrahm / 13,9
G,8,16

mit zarten Hähnchen-bruststreifen / +9

Brandenburger Küche

NEU INTERPRETIERT

BLUTWURST AUS BERLINER TRADITIONSMETZGEREI
mit Linsen, frisch gestampftem Erdäpfelpüree, Apfel und Röstzwiebeln / 19,9
A,G,H

HEIDER‘S HERING
in Sherry gebeizter junger Hering mit Sauerrahm, Apfel, Dill an knusprig gebratenen Erdäpfeln / 14,9
D,G,M,2,3,8

TRADITIONELLE Wirtshausküche

HAUSGEMACHTE RINDER-ROULADE
klassisch zubereitet mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu reichen wir Ihnen Rotkohl und Klöße / 20,9
0,2,3,5

HEIDER‘S KÄSESPÄTZLE-PFANNE
frische Spätzle mit Tiroler Bergkäse, Wurzelgemüse und feinem Lauch, serviert mit Röstzwiebeln / 14,9
A,C,G,L,1

KÖNIGSBERGER KLOPSE
Das preußisch königliche Mahl, hausgemacht nach Oma‘s Rezept, in Kapernsauce mit frisch gestampftem Erdäpfelpüree und Rote Bete / 17,9
G

Dessert

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN
mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelmus, heißen Weichselkirschen oder Zwetschgenröstern mit gehackten Nüssen / 9,9
A,G,H,3,16

In unserer Backstube backen wir für Sie täglich mit Freude und handwerklichem Geschick frische Torten und Kuchen nach alten traditionellen Rezepten - schauen Sie gerne in unsere Kuchenkarte

Kuchen& Torten ***HAUSGEMACHT*** **Eiskreationen**

Traditionelle und kreative Eiskompositionen aus eigener Eismanufaktur finden Sie in unserer sepraten Eiskarte.

Alkoholfreies

WASSER

Acqua Morelli sparkling	FL. 0,75 l	6,9
Acqua Morelli non sparkling	FL. 0,75 l	6,9

SOFTDRINKS

Tafelwasser	0,3 l	3,9	0,5 l	4,5
Coca Cola[1,9,11]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,2
Coca Cola Zero[1,9,11]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,2
Fanta[1,3,11]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,2
Sprite[4,16]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,2
Spezi (Fanta-Cola Mix)[1,3,9,11]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,2
Bitter Lemon[0,1,3,4,10,16]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,4
Tonic Water[10,16]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,4
Ginger Ale[1,11,16]	0,3 l	3,9	0,5 l	5,4

HOMEMADE LEMONADE

in den Geschmacksrichtungen
Mandarine, Apfel-Granatapfel, Zitrone,
Erdbeer-Zitrone, Pfirsich
F,H,3
0,5l 6,5

mit frischer Minze

Säfte

FRISCH GEPRESST

Orangensaft aus frischen Orangen
0,3 l 5,9

verfeinert mit Ingwer +0,9

NATÜRLICH VON GRANINI

Apfelsaft naturtrüb[3], Bananennektar[3,16],
Kirschnektar[16], Rhabarbersaft[16]
0,3 l 4,5 / 0,5 l 5,9

wir servieren alle Säfte auch als Saftschorle

Prickelndes

0,2 l

ROSÉ-MINZ-SCHORLE

gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade / 8,9
0,4,16

APÈROL SPRITZ

Sekt mit Aperol und Soda aufgespritzt, Orangenscheibe / 8,9
G,0,1,10,16

HUGO

Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser, verfeinert mit Holunderblütensirup / 8,9
A,C,G,0,16

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren / 8,9
G,0

Sekt & mehr

SCAVI & RAY

italienisches Lebensgefühl mit einem prickelnden SCAVI & RAY Prosecco Frizzante
Glas 0,1 l 5 0,75 l 26,9
C,G,0

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

Champagner mit interessanter Frucht ausgestattet, gestützt von einer frischen Säure und einer angenehmen Textur, vielschichtig und charakteristisch
0,75 l 99
0

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

leuchtende Farbe mit pink- und bernsteinfarbenen Reflexen, intensive Frucht und extravagante Aromen von Johannisbeeren, Walderdbeeren, zarter Rosennote und einem Hauch von Pfeffer zeichnen diesen Champagner aus
0,75 l 119
0

Biere

POTSDAMER STANGE
traditionelles Bio – Kräusenbier aus Potsdam (fertig gegorenes Bier, dem ein Anteil an hochgärendem Jungbier zur Nachreife zugesetzt wird) - samtig, weich und sehr angenehmes Aroma von frischem Malz und Getreide
A,A.1,A.3
FL 0,5 l 6,5

RADLER
traditionelles Biermischgetränk mit Fanta und Pils
A,A.3,1,3,11
0,3 l 3,9 0,5 l 5,5

ALSTER
traditionelles Biermischgetränk mit Sprite und Pils
A,A.3,4,16
0,3 l 3,9 0,5 l 5,5

VOM FASS

König Pilsener A,A.3	0,3 l 4,2	0,5 l 5,5
Köstritzer Schwarzbier A,A.3	0,3 l 4,2	0,5 l 5,5
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb A,A.3	0,3 l 4,2	0,5 l 5,5

FLASCHENBIER

Benediktiner Hefe alkoholfrei A	Fl. 0,5 l 5,5
König Pilsener alkoholfrei A,A.3	Fl. 0,33 l 3,8

SPRITZ HUGO

Holunderblütensirup, Soda
und König Pilsner

0,3 l 5,9

Tee-Spezialitäten

Kännchen 4,2

AROMATISIERTER SCHWARZTEE

mit besonderer Note - etwa 2700 v. Chr. wurde Tee in China entdeckt, als ein Teeblatt zufällig in kochendes Wasser fiel und dieses golden färbte. Bereits vor 1000 Jahren verfeinerten die Chinesen ihr Nationalgetränk zum Beispiel mit Pfirsichblüten, Früchten oder Rosenblättern.

EARL GREY
Der Klassiker unter den aromatisierten Tees - benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamottefrucht.

MASALA CHAI
in Indien ist „Chai“ das Nationalgetränk. Für Masala Chai wurde Schwarzer Tee raffiniert mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer gewürzt. Am besten schmeckt er mit Milch und Honig.

SCHWARZER TEE

Von feinblumig bis kräftig - Was haben Kaffee und Tee gemeinsam? Aroma und Qualität werden durch die Pflanze selbst, das Anbaugebiet, das Klima, die Bodenbeschaffenheit, die Höhenlage, die Erntezeit sowie die Verarbeitung bestimmt. Erst das Zusammenspiel optimaler Bedingungen bringt wirklich großartige Tees hervor.

DARJEELING FIRST FLUSH
Der edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja: Darjeeling aus der ersten Pflückung im Frühling. Sein zart duftendes feinblumiges Aroma erinnert an Maiglöckchen.

ASSAM
Typisch für Assam -Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige, dunkle Farbe in der Tasse, am besten schmeckt er mit Milch oder etwas Sahne und Kandis.

GRÜNER TEE

Kostbarer Genuss pur & aromatisiert - Ob aus grünen Blättern der Teepflanze, schwarzer oder grüner Tee entsteht, hängt ausschließlich von der Art der Verarbeitung ab. Erst mit der Fermentation. d. h. mit dem Oxidieren des Zellsafts an der Luft, erhält der Tee seine rotbraune Farbe. Bei grünen Tees wird der Oxidationsprozess durch Erhitzen der Blätter verhindert.

GENSING | INGWER
Eine fein ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel geben diesem edlen Tee eine würzig anregende Note.

JAPAN SENCHA
Japan ist das Land des grünen Tees: die reiche Produktpalette vitaminreicher Sorten in jeder Qualität und Preiskategorie erfreuen sich immenser Beliebtheit.

SONNENGRUSS
Der Name Sonnengruß stammt von der dynamischen Übungsfolge im Yoga zum Aufwärmen und Vitalisieren - Grüner Tee mit Mango-Zitronen-Geschmack.

Tee-Spezialitäten

Kännchen
4,2

WELLNESS TEE

Zum Wohlfühlen - Wellness bedeutet Wohlbefinden und steht für Balance im Leben und für eine ganzheitliche Gesundheitsbewegung. Unsere Wellnesstees begleiten Genießer durch den Tag.

HAVE A NICE DAY
Rooibos sowie Brombeerblätter und Silberlindenbüten schmecken von Natur aus leicht süß. Eine Zugabe von Zucker ist daher, ganz im Sinne von Wellness, nicht notwendig. Der ideale Durstlöscher zu jeder Tageszeit.

AYURVEVEDA TEE

Energie für den Tag - Die Bezeichnung „Ayurveda“ stammt aus dem Altindischen und und ist die Lehre über das Wissen vom lagem Leben. Ayurveda versteht sich als umfassende Heilkunst, deren Ziel es ist, das natürliche Gleichgewicht zu erhalten.

TULSI RELAX
Tulsi, die indische Variante unseres Basilikums, gilt dort als Königin der Kräuter. Rooibus, Orange und Ingwerstückchen sowie exotische Gewürze ergeben einen angenehm fruchtig-würzigen Geschmack. Ohne Koffein.

ROOIBOS TEE

Der ideale Durstlöscher - Südafrika ist der weltweit einzige Produzent von Rooibostee. Er ist stark in der Tradition afrikanische Stämme verwurzelt und gilt dort als Nationalgetränk

ROOIBOS VANILLE
Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß. Sein Originalgeschmack harmoniert perfekt mit Vanille. Ein wunderbarer Tee zu Desserts und Kuchen, natürlich ohne Koffein.

MANGO-MARACUJA
Der weiche Originalgeschmack von Rooibos exotisch verfeinert mit den Fruchtaromen von Mango und Maracuja. Natürlich ohne Koffein.

GLAS FRISCHE MINZE

4,4

Tee-Spezialitäten

Kännchen
4,2

FRÜCHTE-TEE

Fruchtig frisch & beerig gut! Wunderbare Erfrischung. Früchtetees schmecken Jung und Alt, zu jeder Zeit, ob heiß oder kalt.

MARACUJA- ORANGE
Feine Früchteteemischung mit dem Aroma von Maracuja und Orange, verfeinert mit Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Ringelblumenblüten. Heiß oder auf Eis ein Genuss.

APFEL-BIRNE
Apfel- und Birnenstückchen bilden die Basis dieser fein abgestimmten Früchteteemischung. Zusammen mit Rooibos, Hagebutte und Melissenblättern ergibt sich der fruchtig-leichte Geschmack mit natürlicher Süße.

WALDBEERE
Sommerlich leichte Fruchtsensation mit Waldbeere-Aroma. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße. Heiß oder kalt zu genießen.

KRÄUTER-TEE

Die wohltuende Erfrischung - In der Pflanzenheilkunde spielen Kräutertees seit jeher eine wichtige Rolle. Hierzulande ist zum Beispiel Kamilletee länger bekannt als „echter“ Tee, der aus dem Teestrauch gewonnen wird.

PFEFFERMINZE
Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig- anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend.

KAMILLE
Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein bekömmlicher, milder Teegenuss.

ALPENKRÄUTER
Ausgewählte Kräuter die sich geschmacklich wunderbar ergänzen sorgen für das feine Bouquet und das erfrischende Aroma mit minziger Note.

GLAS HOT LEMON BOOSTER

4,9

Heißgetränke

CAFÉ CREME[9]
3,6

KÄNNCHEN CAFÊ CREME[9]
5,9

POTT CAFÊ CREME[9]
5,9

ESPRESSO[9]
3,6

ESPRESSO MACCHIATO[6,9]
3,9

DOPPELTER ESPRESSO[9]
4,9

CAPPUCCINO[6,9]
3,9

GROSSER CAPPUCCINO[6,9]
5,5

WIENER MELANGE[6,9]
doppelter Espresso mit Milchschaum
5,8

MILCHKAFFEE[6,9]
5,9

LATTE MACCHIATO[6,9]
5,9

aromatisiert
+0,9

CHAI LATTE[A,C,6,1]
(die Alternative zum Kaffee) süßer Gewürztee (flüssig) mit geschäumter Milch
5,9

KAFFEE MEXIKANISCH[6,9]
cremige Schokolade mit einem Kaffee und Milchschaum
5

VOLLMILCHSCHOKOLADE[6]
5
mit Sahne
+0,9

WEISSE SCHOKOLADE[6]
5
mit Sahne
+0,9

UNSERE KAFFEES WERDEN MIT FRISCH GEMAHLENEN BOHNEN AUS DER HAUSEIGENEN KAFFEERÖSTEREI GEBRÜHT

Kaffee-Spezialitäten

SÜSSER KAFFEE[6,9]
Kaffee mit gezuckerter Milchcreme und Milchschaum
7,0

EINSPÄNNER[6,9]
doppelter Espresso mit Sahne & Staubzucker
7,0

HEIDER KAFFEE[6,1,9]
Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne
7,0

DIPLOMATEN KAFFEE[6,1,9]
Kaffee mit Eierlikör und Sahne
7,0

IRISH COFFEE[6,0,1,8,9]
Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne
7,0

SISSI[E,F,6,8,9]
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Schlagsahne & Schokoladensauce
7,0

FRANZ[F,6,H,8,9]
doppelter Espresso mit einer Kugel Schokoladeneis, Schlagsahne & Schokoladenraspeln
7,0

alle Kaffeegetränke auf Wunsch auch mit Soja- oder laktosefreier- Milch / +1,5

Schokoladen

WHITE CHOCOLAT[6]
Weiße Schokolade mit dunkler Schokoladensauce & Sahne
6,5

INGWER SCHOKOLADE[6,2]
Vollmilchschokolade mit Ingwer & Sahne
6,5

ITALIENISCHE SCHOKOLADE[6,H,H.1,H.2,H.7,1,16]
Vollmilchschokolade mit Amaretto, Sahne & gerösteten Mandeln
7,2

LUMUMBA[6,1]
Vollmilchschokolade mit Rum & Sahne
7,2

Wein

WEISS

0,2 l
7,9

CHARDONNAY, TROCKEN[0]
Louis Eschenauer, Frankreich, Languedoc-Roussillon klar, leicht goldgelb mit grünlichen Nuancen - sehr ausdrucksstark - Anklang von Akazien, Ananas & exotischen Früchten - vollmundig, elegante nussige Noten im Abgang - ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch, hellen Fleischsorten, auch zu einigen Käsesorten

CHARTON MOELLEUX, LIEBLICH[0]
Frankreich sehr blasses, kristallklares gelb mit leicht grünen Reflexen -geradliniger unkomplizierter Wein - Geschmack rund, gefällig und süffig - zu Salaten, Fisch und Wurstplatten oder auch zum Dessert

MÜLLER-THURGAU, QBA, TROCKEN[0]
Dr. Zenzen, Rheinhessen fruchtig frischer Weißwein mit einer schönen Mineralität & einem gelungenen Abgang - zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen

RIESLING, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN[0]
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz viel grüner Apfel, eine knackige Säure, komplex und dicht - ein Hauch von Mineralität trägt die Säure und verleiht diesem Wein seinen besonderen Charakter - ausgezeichnet zu Geflügel

NOBLESSE RIESLING, QUALITÄTSWEIN B.A., HALBTROCKEN[0]
Dr. Zenzen, Rheinhessen Fruchtig halbtrockener ausbalancierter Weißwein. Genießen Sie diesen Weißwein zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.

GRAUER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN[0]
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten - gehaltvoll, vollmundig mit feinen Honignuancen und einen Hauch von grünen Nüssen im Abgang - Empfehlung zu Fischgerichten

WEISSER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN[0]
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz fast schmelzig, angenehme Säure , schön ausgewogen und harmonisch, zarte Noten von Banane und Zitrusfrüchten - sehr guter Begleiter zu allen Spargel-, Fisch- und Meeresgerichten, harmoniert auch gut zu Geflügel- oder Käsegerichten

GRÜNER VELTLINER, TROCKEN[0]
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria helles Zitronengelb mit grünem Schimmer, Duft nach reifer Grapefruit & Wildkräutern, saftig-aromatisch mit feiner Würze - am besten zu Wiener Schnitzel, Süßwasserfischen, hellem Geflügel, Schweinekoteletts und anderen Grilladen oder als Aperitif

Wein

ROT

0,2 l
7,9

MERLOT, TROCKEN[0]
Villa Italia, Italien-Venezien schillerndes Rubinrot, mit Noten von Brombeeren und Pflaumen, dezente Kräuternote, im Abgang interessant, fruchtig und hinterlässt einen harmonischen Gesamteindruck - kann auch zu Platten mit mittel-gereiften Käsesorten serviert werden

CELLIER D'OR LANDWEIN, HALBTROCKEN[0]
Frankreich, Langnedoc-Roussillon klares Rubinrot von mittlerer Intensität, sehr fruchtige Noten von roten Früchten sowie schwarzer- und roter Johannisbeere, delikat mit würzigen Noten, süffig, rund, geschmeidiger, hoher Restzuckergehalt, wunderbar zu würzigen Speisen und Desserts

CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN[0]
Louis Eschenauer, Frankreich, Langnedoc-Roussillon ein extrem tiefes Granatrot, Geruch nach roten Früchten, schwarze Johannisbeere, mit Anmerkungen von Gewürzen, die für die Rebsorte typisch ist - bei seinem sehr langen Abgang zeigt dieser Wein eine Note von Lakritz

DORNFELDER, QUALITÄTSWEIN B.A., LIEBLICH[0]
Rheinhessen sehr schöne dunkelrote Farbe, samtig-süffiger lieblicher Rotwein, zu dunklem Fleisch und würzigem Käse

ZWEIGELT, TROCKEN[0]
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria mittleres Rubinrot mit violett schimmerndem Rand, duftet nach Herzkirsche und süßen Pflaumen und etwas Mandel, rund und vollmundig mit harmonischer Säure, angenehmer Gerbstoff und pfeffrige Würze, charmanter, fruchtiger Abgang, - perfekt zu dunklem Geflügel, Lamm- und Wildgerichten, Steaksalat und Schweinebraten, ebenfalls zu Hartkäse und dunkler Schokolade

PRIMITIVO, TROCKEN[0]
Italien-Toskana für kurze Zeit im Eichenfass, eine sehr schöne Note mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumenkompott, Zimt, Nelken, etwas Vanille, Mokka, Rauch und Veilchen, am Gaumen fleischig, ausgewogen, saftig, samtig, viel reife Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.

Wein

ROSÈ

0,2 l
7,9

CINSAULT, TROCKEN[0]
Louis Eschenauer, Frankreich In der Farbe ein sehr helles Rosé, fast glanzhell. Riecht sehr ausdrucksvoll nach roten Beeren, wie Erdbeeren, mit würzigen Nuancen. Ein sehr harmonischer und süffiger Wein, pikant und frisch. Ein Rosé, der allein oder zu einer Vielzahl von Speisen gereicht werden kann, wie Fleisch- und Wurstwaren, Grillfleisch, geschmorter Schinken oder Salate.

PINOT NOIR, TROCKEN[0]
Domaine de La Baume, Frankreich Farbe erinnert an helles Rosenholz, kräftig, Noten von Weinbergpfirsich und Zitrusfrüchten mit einer reichhaltigen Frische sowie einer perfekten Balance - ideal als Aperitif oder zu Sommersalaten

Spirituosen

EDELBRÄNDE

unbehandelte Früchte in Bio Qualität aus regionaler Manufaktur

Ziegler Apfel & Birne[C,G,O]	2 cl	6,5
Ziegler Williams Birne[C,G,O]	2 cl	6,5

KRÄUTER / BRÄNDE

Ramazzotti[*R]	2 cl	3,5
Jägermeister[O]	2 cl	3,5
Linie Aquavit[C,G,O]	2 cl	4,0
9 Mile Vodka[O]	2 cl	3,5

GIN

Monkey47	2 cl	4,0
Hendrick‘s	2 cl	4,0

LIKÖRE

Grand Marnier[O]	2 cl	3,5
Baileys Irish Cream[G,1]	2 cl	3,7
Amaretto[1,16]	2 cl	3,0
Pircher Marillenlikör[1]	2 cl	3,5

WHISKEY

Glennfiddich[R,1]	2 cl	5,0
Jameson[O,1]	2 cl	4,0
Jack Daniel’s Old No.7[H,1]	2 cl	4,0

GRAPPA

Grappa Lo Chardonnay di Nonino[C,G,O]	2 cl	5,0

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.[1]	2 cl	5,0

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks werden in einem 0,3l Glas mit Eis serviert.

9 MILE Wodka Cola[1,9,11]	8,9
Jack Daniel’s Cola[H,1,1,9,11]	8,9
Jameson & Ginger[O,1,11,16]	8,9
Irländisch gut, serviert mit Limettenecke	
Cuba Libre[1,9,11]	8,9
klassischer Longdrink, serviert mit Limetten und Cola	

GIN

„ein modernes Märchen“ - jeder Gin Tonic wird mit Schweppes Tonic serviert und auf Ihren Wunsch servieren wir den Longdrink wahlweise mit Limette, Zitrone, Orange, Rosmarin oder Gurke.

Hendrick´s Tonic[G,O,10,16]	8,9
Hendrick‘s Gin - mit einem Hauch von Gurke und Rosenessenzen	
Monkey47 Tonic [G,O,10,16]	9,9
Schwarzwaldgin – ein flüssiger Alpenwald mit Wacholder	

Restaurant & Café Heider
Redo Gastronomie und Veranstaltungs GmbH
Friedrich-Ebert-Straße 31 - 14467 Potsdam
www.cafeheider.de

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EURO. Alle Speisen können Spuren von Gluten (A), Ei (C) und Laktose (G) enthalten. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (A) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (A.1) Weizen und -erzeugnisse, (A.3) Gerste und -erzeugnisse, (A.4) Hafer und -erzeugnisse, (B) Krebstiere und -erzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (E) Erdnüsse und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H.1) Mandeln und -erzeugnisse, (H.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, (H.3) Walnüsse und -erzeugnisse, (H.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse, (H.5) Pecannüsse und -erzeugnisse, (H.6) Paranüsse und -erzeugnisse, (H.7) Pistazien und -erzeugnisse, (H.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (L) Sellerie und -erzeugnisse, (M) Senf und -erzeugnisse, (N) Sesamsamen und -erzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO2, (P) Lupinen und -erzeugnisse, (R) Weichtiere und -erzeugnisse, (Z) Sonstiges, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmitteln, (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) gewachst, (14) mit Taurin, (15) mit Nitritpökelsalz, (16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (18) mit Nitrat, (FX) erhöhter Koffeingehalt - Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, 25mg/100ml

EIN UNTERNEHMEN DER Redo-UNTERNEHMENSGRUPPE