



Nottbrock
- KAFFEEHAUS -

Unsere Getränke und Speisen



SCHÖN,

dass Sie in unserem Kaffeehaus sind.

Wir sind jeden Tag für Sie da.

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag und an Feiertagen 9.00 – 18:30 Uhr

Reservierungen:

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen für den Morgen (bis 11.00 Uhr) entgegen. Fragen Sie einfach beim Service oder an der Theke. Oder Sie reservieren telefonisch. Bitte keine Reservierungsanfragen per E-Mail.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir tagsüber aufgrund der hohen Gästefluktuatation keine Reservierungen durchführen können.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Nottebrock-Team



FRÜHSTÜCK

Im Kaffeehaus von 9.00 – 14.00 Uhr serviert

	Euro
Schülerfrühstück	2,80
Brötchen, Butter, Ei, Konfitüre	
Französisches Frühstück	4,20
2 Croissants, Butter, Honig, Konfitüre	
Italienisches Frühstück	8,80
Schinken „Parma Art“, Felinosalami, Butter, Tomaten-Mozzarella, ital. Bergkäse ¹ , Marmelade, Focaccia	
Kaffeehaus-Frühstück	10,10
Ei, Butter, Aufschnitt ^{1,2,3,4,12} , Käse ¹ , Konfitüre, Honig, Brötchen-, Brotauswahl	
Wie zu Hause	6,60
Butter, Konfitüre, Honig, Frischkäse, Ei, Brötchen-, Brotauswahl	
Notte de Luxe – Für 2 Personen	17,10
wahlweise 2 x Sekt oder Orangensaft, Rührei, Wurst- ^{1,2,3,4,12} und Käseplatte ¹ , Joghurt, Obst, Brötchen-, Brotauswahl	
Veggie-Frühstück	8,80
Butter, Honig, Konfitüre, mittelalter Gouda ¹ , Ei, Brie, ital. Bergkäse ¹ , Kräuterquark, Brötchen-, Brotauswahl	
Englisches Frühstück	8,90
Kännchen Earl Grey, Pancakes, Ahornsirup, Marmelade, Butter und Toast	
American Breakfast	8,90
Rührei mit gebratenen Baconstreifen ^{2,3,4} Brötchen, Toast, Butter, Konfitüre	
Frisches Müsli	7,60
Früchtemüsli mit frischem Obst, Joghurt oder Milch	
FrISCHE Früchte mit Joghurt	4,80

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Nitrat,Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel, 12=Truthahnfleisch



EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

	Euro
Brötchen	0,60
Vollkornbrötchen	0,70
Aufschnittauswahl ^{1, 2, 3, 4, 12}	3,90
Käseauswahl ¹	4,10
Glückliches Ei	0,95
Croissant	1,20
Rührei klein (als Beilage)	1,20
Portion Bacon ^{2, 3, 4}	1,50
– jedes Extra zum Frühstück (Butter, Konfitüre, Honig, Erdnussbutter)	0,60
Ziegenkäse	1,90

RÜHREI-FRÜHSTÜCK

große Portion Rührei mit Brötchen, Butter und Schnittlauch	4,30
Auch gerne mit	
- Gouda + 1,50	
- Champions + 1,50	
- Bacon + 1,50	
- Tomaten + 1,50	
Bauernfrühstück Kartoffeln, Eier, Speck und Zwiebeln	7,50
Strammer Max auf Brot und Salatgarnitur	7,20
Bratkartoffeln mit Spiegelei	7,20

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Nitrat, Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel,
5=Schwefeldioxid, 10=Phosphat, 12=Truthahnfleisch



BROTZEIT

EURO

1/2 belegtes Brötchen

- Käse¹, Schinken, Fleischwurst^{1,2,3,4}, Leberwurst^{1,2,3,4}, Salami^{1,2,3,4,12}
- mit Lachs

1,95

2,10

2 halbe belegte Brötchen

- Käse^{1,2,3,4}, Schinken^{1,2,3,4}, Fleischwurst^{1,2,3,4}, Leberwurst^{1,2,3,4}, Salami^{1,2,3,4}
- mit Lachs

3,80

4,00

Schlemmerbaguette

- Käse¹
- Salami¹²
- Lachs
- Schinken^{4,10}

4,10

4,10

4,80

4,10

Focaccia

- mit geräuchertem Lachs, Rucola und Tomaten
- Pesto, Rucola, Mozzarella, Tomaten

6,70

4,90

Vesperplatte

mit gekochtem Schinken, Ei, Salami, geräuchertem Schinken, Schinkenbeißer, Cornichons, Zweierlei Dip und frischem Brot

9,70

1=Farbstoff, 2=Konservierungstoff, 3=Nitrat,Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel,
10=Phosphat, 12=Truthahnfleisch



SALATE

Bunt gemischter Sommersalat mit hausgemachten Croutons Euro
als Basis, Sie wählen eine der leckeren Variationen:

Nicoise 8,20
Thunfisch, Kartoffeln, Ei, Tomaten und Kapern

Fitness 9,60
in Estragon gebratene Putenbruststreifen, Sprossen, geröstete Körner

Zicklein 11,90
Ziegenkäse ummantelt von knusprig gebratenem Speck,
in Honig und Salz geröstete Cashewkerne

Asia veggie 9,40
asiatisch marinierte Tofuwürfel, Sesam, frischer Koriander

Mini 4,30
kleiner gemischter Salat, gerne auch als Beilagensalat
dazu Notte Hausdressing oder Joghurdressing

OFENKARTOFFEL

Frische Ofenkartoffel an knackigen Blattsalaten und Euro
hausgemachtem Kräuterquark

pur 7,60

Asia 10,30
mit asiatisch marinierten gebratenen Putenstreifen,
Sesam und frischem Koriander

Alaska 10,90
mit mild geräuchertem Lachs

Zicklein 10,50
überbackenen mit Ziegenkäse, Honig und frischem Thymian



AUS DER SUPPENKÜCHE

Jede Woche lecker!

Euro

Wochensuppe

4,40

FLAMMKUCHEN

Classic

7,40

belegt mit Zwiebeln und Speck

Milano

8,20

belegt mit rohem Schinken, Tomaten, Mozzarella

Alaska

8,60

belegt mit Lachs und Rucola

FÜR DIE KLEINEN

Chicken Nuggets mit Kartoffelecken

5,50

Feuerwehrrnudeln – Spaghetti mit Tomatensauce

5,90

TAGESTIPP: täglich wechselndes Gericht aus der leichten Küche



GETRÄNKE

		Euro
Coca-Cola ^{1,13}	0,2	2,50
Coca-Cola light ^{1,13}	0,2	2,50
fritz Zitronenlimonade	0,2	2,50
fritz Orangenlimonade ^{1,4}	0,2	2,50
fritz Holunder-Kirsch-Apfel-Limo	0,2	2,50
fritz Melonenbrause ¹	0,2	2,50
Diesel/Spezi	0,2	2,50
Diesel/Spezi	0,5	4,80
Mineralwasser Stilles Wasser	0,25	2,30
San Pellegrino	1,0	6,60
Bitter Lemon ¹¹	0,2	2,50
Eistee ²	0,2	2,30
Apfelsaft	0,2	2,50
Orangensaft	0,2	2,50
Orangensaft, frisch gepresst	0,1	2,00
Orangensaft, frisch gepresst	0,2	4,00
Rhabarber-Schorle	0,3	3,30
Mango-Maracuja-Schorle	0,3	3,30
Apfelsaftschorle	0,2	2,50
Apfelsaftschorle groß	0,5	4,40
Johannisbeersaft	0,2	3,10
Tomatensaft	0,2	3,10



FRISCHE WAFFELN

	Euro
Waffeln mit Puderzucker	3,90
Waffeln mit Kirschen und Sahne	4,90
Waffeln mit Kirschen und Eis	4,90
Waffeln mit Kirschen, Sahne, Vanilleeis	5,20

AUS DER MEISTER-KONDITOREI

Lassen Sie sich an der Kuchentheke inspirieren
und wählen Sie aus!

	Euro
TEE (lose)	
Im Glas	2,50
Im Kännchen	4,50
Schwarztee	
– Tropenfeuer, Assam, Darjeeling, Earl Grey, Wildkirsche, Vanille	
Rooibusch	
– Vanille	
Kräuter	
– Orkanböe, Pfefferminz, Kamille, Fenchel	
Früchtetee	
Grüntee	
Frischer Pfefferminztee	3,00



HEISS, GUT, AUSSERGEWÖHNLICH

	Euro
Nottebrock Spezial Schokolade mit Baileys	4,90
Italienische Schokolade mit Amaretto	4,90
Russische Schokolade mit Wodka	4,90
Rüdesheimer Kaffee mit Weinbrand	4,90
Tee mit Rum	3,90
Irish Coffee	4,90
Chai Latte indischer Gewürztee mit Milchschaum	3,10
Heiße Milch mit Honig	2,50
Heiße Zitrone	2,80



ALKOHOLISCHES

		Euro
Bitburger Pils	0,33	2,50
Gaffel Kölsch	0,33	2,50
Bitburger Radler	0,33	2,50
Hefeweizen	0,5	3,90
Kristallweizen	0,5	3,90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5	3,90
Bitburger drive, alkoholfrei	0,33	2,50
Weißwein aus Rhöndorf trocken, halbtrocken	0,2	4,10
Weinschorle trocken, halbtrocken, lieblich	0,2	3,90
Rotwein	0,2	4,20
Wein „Spritz“ Weißwein mit Aperol ^{1, 11}	0,2	4,80
Sekt „Spritz“ Sekt mit Aperol ^{1, 11}	0,1	4,80
Campari Orange mit Soda oder Orangensaft ¹	0,2	4,80
Glas Sekt Hausmarke	0,1	2,90
Flasche Sekt Hausmarke	0,75	15,00

¹=Farbstoff, ¹¹=Chininhaltig



EISIGES

Eisorten	Euro
• Vanille	• Stracciatella
• Schoko	• Walnuss
• Amarena Kirsch	• Erdbeer
Gemischtes Eis 3 Kugeln (Kugel Eis 0,90 €)	2,70
Gemischtes Eis mit Sahne	3,60
Sahne Portion	0,90
Fritz' Kinderüberraschung	4,80
Eisbecher Kaffeehaus Nottebrock	5,90
Milcheisorten, Mokkabohnen, Eierlikör, Sahne	
Nussbecher	6,50
Milcheis mit verschiedenen Nüssen, Sahne und Nussauce	
Felix' Schlemmerbecher	5,50
Vanille-Eis, Schokosauce, Sahne	
Erdbeerbecher (in der Erdbeerzeit)	6,50
Vanilleeis mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne	
Milch Mix	2,80
Eiskaffee	3,90
Eisschokolade	3,90



FEINER KAFFEEGENUSS IM NOTTEBROCK

Guter Kaffee ist für viele Menschen eine echte Leidenschaft – auch für uns.

Kaffee ist nicht gleich Kaffee! Bei der Zubereitung ist das **harmonische Zusammenspiel vieler Faktoren** von Bedeutung, die Auswahl der Kaffeebohne, der Mahlgrad der Bohnen, die Geschwindigkeit mit der das Wasser durch den Siebträger läuft und vieles mehr.

Wir arbeiten im Nottebrock mit einer **rein mechanischen Hand-Hebelmaschine**, also dem Gegenstück eines Vollautomaten. Kaffee entsteht bei uns mit viel Liebe und echter Handarbeit. Auch die Milch schäumen wir von Hand, um einen cremigen und festen Schaum zu erzeugen.

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der **Wiener Kaffeerösterei Daniel Moser**. Dieser Kaffee besteht aus 100 % Arabica-Bohnen von den weltweit besten Anbaugebieten, unter anderem aus Costa Rica, Brasilien und Jamaica. Bei der Auswahl der Kaffeebauern zeigt Daniel Moser soziale Verantwortung, denn die perfekte Tasse Kaffee schmeckt noch besser, wenn man weiß, dass die Kaffeebauern unter guten und fairen Arbeitsbedingungen produzieren.

Jedes Kaffeegetränk wird von unseren Baristas mit höchstem Anspruch zubereitet, auch wenn das Kaffeehaus voller Gäste ist. Sollten Sie also einmal einen Augenblick auf Ihren Kaffee warten müssen, möchten wir Sie um etwas Geduld bitten. **Wir werden Sie mit einer Tasse voll herrlichen Kaffee Genusses belohnen.**



KAFFEESPEZIALITÄTEN

(Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch oder Sojamilch + 0,20€)

	Euro
Kaffee Americano	2,10
Tasse Filterkaffee	2,10
Kaffee Pott	3,10
Entkoffeinierter Kaffee	2,10
Kännchen Kaffee	3,90
Notte Pott (Milchkaffee)	3,10
Studenten Notte-Pott (Milchkaffee aus Caro-Kaffee)	3,10
Latte macchiato	3,10
Caffè moccacino (Schokosirup, Latte macchiato, Sahne)	3,40
Jay-Jay (aromatisierte Latte macchiato)	3,40
(mit Eierlikör „Herzenströster“)	3,60
Espresso	1,70
Espresso macchiato	1,90
Espresso doppio	3,40
Espresso con panna (Schlagsahne)	2,10
Espresso coretto (Grappa)	2,40
Cappuccino	2,60
großer Cappuccino	3,10
Tasse Schokolade	3,00
mit Sahne	3,20
Kännchen Schokolade	4,00
mit Sahne	4,30



GEISTREICHES

	Euro
Grappa 2 cl	2,90
Jägermeister 2 cl	2,80
Ramazotti 2 cl	2,80
Baileys 2 cl	2,80
Amaretto 2 cl	2,50
Cognac Hennessy 2 cl	3,40
Asbach Uralt 2 cl	2,80
Eierlikör 2 cl	2,80

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

– Für den Verzehr der Waren im Kaffeehaus berechnen wir einen Aufschlag zum Thekenpreis von 0,40 Euro pro Konditoreiartikel.

– Ebenso können Sie unsere Teesorten und unseren Kaffee kaufen.
(Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen an der Theke)



„GUT DING WILL WEILE HABEN“

... dieser Spruch gilt auch für unsere Köche am Herd.
Da alle Speisen und Frühstück immer frisch zubereitet werden,
bitten wir Sie um etwas Geduld.

Unsere Mitarbeiter werden Ihnen Ihr Verständnis mit einem
leckeren Gericht oder Frühstück belohnen.
Wir sind immer bestrebt, Sie zu unseren zufriedenen Gästen
zählen zu dürfen ...

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem
Kaffeehaus wünscht Ihnen
das gesamte Nottebrock-Team.

Wir haben keine ****
aber dafür mindestens ♥♥♥♥♥ !!!

Sie möchten uns etwas nettes mitteilen,
oder Sie haben eine Anregung?

Schreiben Sie uns gerne ein E-Mail unter info@nottebrock.com



UNSERE KAFFEEHAUS-TRADITION

Viele bekannte Kaffeehäuser können auf eine lange Tradition als klassische Plätze des Gesellschaftslebens zurückblicken.

Auch das „Nottebrock“ ist da keine Ausnahme: Mit seinen mittlerweile über 100 Jahren kann das Kaffeehaus mit Recht als Bad Honnefer Institution bezeichnet werden.

Mittlerweile unter der Leitung des sechsten Inhabers, jedoch immer als Familienbetrieb geführt, werden Qualität und Charme im Kaffeehaus Nottebrock nach wie vor großgeschrieben.

1906-1907 Bau des Hauses in der Hauptstraße 27c

1912-1947 Inhaber Familie Nottebrock

1947-1959 Inhaber Familie Schaak

1960-1982 Inhaber Familie Jürgens

1982-1992 Inhaber Familie Disselhoff

1992-2001 Inhaber Familie Hans & Anita Welsch

Seit 2002 Inhaber Randolph Welsch



KAFFEEHAUS UND MEHR

- Kaffeehaus Nottebrock** ... für zu Hause
Ausgewählte Spezialmischung aus erlesenen Kaffeebohnen für den heimischen Genuss
- Kaffeehaus Nottebrock** ... zum Verschenken
Liebevoll verpackte Geschenkgutscheine als Überraschung für Ihre Liebsten
- Kaffeehaus Nottebrock** ... zum Mitnehmen
Köstliche Torten, hausgemachte Pralinen und Gebäcke in reicher Auswahl
- Kaffeehaus Nottebrock** ... für jeden Anlass
Individuelle Festtagstorten zu jedem Anlass
- Kaffeehaus Nottebrock** ... to go
Alle Kaffeespezialitäten auch zum Mitnehmen für die Pause zwischendurch
- Kaffeehaus Nottebrock** ... auf dem eigenen Tisch
Mittagsgerichte auch zum Mitnehmen