

Herzlich Willkommen im
Café zur Traube

Ältestes Gasthaus der Stadt Melsungen



Café & Pension

Brückenstraße 26, 34212 Melsungen

Tel. 05661 - 8789 - email: info@cafe-traube.com

www.cafe-traube.com / Inhaber: Krzysztof Namiel-Richter

Öffnungszeiten: Mittwoch - Samstag 12:00 - 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 - 21:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Warme Küche von 12:00 - 15:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen von 12:00 - 15:00 Uhr & 17:30 - 20:30 Uhr

EC- Zahlungen erst ab einem Betrag von 10,00 € möglich!!

Direkt an der historischen Bartenwetterbrücke

liegt das älteste Gasthaus der Stadt Melsungen, 1550 erbaut und seit 1756 als Gasthaus betrieben. Nach sorgfältiger Renovierung mit Focus auf die historische Erhaltung, eröffneten wir im Mai 2018 als Café & Pension neu. Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre dieses traditionsreichen Hauses, in dem schon vor Jahrhunderten die Arbeiter und Reisenden einkehrten. Unsere Speisen werden mit Produkten und Zutaten regionaler Anbieter frisch zubereitet.



Bei Fragen zum Thema „Allergene & Zusatzstoffe“ wenden Sie sich bitte an das Personal. Weitere Angaben finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.

Kaffeespezialitäten

Café Crema	2,30 €
Cappuccino MI	3,00 €
Latte Macchiato MI	3,40 €
Milchkaffee MI	3,30 €
Espresso 2,30 € / Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato MI	2,60 €
Café Bombón (Region Valencia, Spanien)	3,90 €
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch MI	
Kakao MI, ER	3,50 €
mit frischer Sahne MI	4,50 €

Wir bieten Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch mit Laktosefreier Milch, Hafermilch und verschiedenen Flavours (Sirup) an.

Wir berechnen Ihnen einen Aufschlag von 0,50 €.

Tee Spezialitäten

Für unsere Tee Liebhaber halten wir ein exklusives Sortiment an geschmackvollen Teesorten bereit.

Schauen Sie in unsere Teekarte oder sprechen Sie uns an.

1 Glas Tee	3,20 €
------------	--------

Steak & Schnitzel - Jagd

Wir verarbeiten hochwertiges Rind- und Schweinefleisch
auch von regionalen Erzeugern

Argentinisches Rumpsteak, 220g saftiges Rindfleisch mit
Bratkartoffeln, Kräuter -quark, -Butter und Salat
wahlweise Champignons & Zwiebeln. Als Topping Salz-
flakes 35,00 €

Auch als zartes Filetsteak 38,00 €

Schweine- oder Putenschnitzel mithessischer Schmand-,
Jäger- ¹⁴, Paprikasoße oder mit Champignon und Zwiebeln.
Dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salat
Vom Schwein oder von der Pute: 19,80 €

Nordhessisches Cordon Bleu mit Ahler Worscht und Käse
überbacken, Schmandsoße, Bratkartoffeln und Salat
21,50 €

Je nach Verfügbarkeit bieten wir Ihnen Wiener
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat.
Wahlweise mit Anchovis (gesalzene Sardellen) und / oder
Preiselbeermarmelade 24,90 €

Frischen Fisch im Tagesangebot. Bitte fragen Sie uns!

Warme Küche von 12:00 - 15:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen von 12:00 - 15:00 Uhr & 17:30 - 20:30 Uhr

Unsere Burger

Für unsere Burger beziehen wir bestes Rindfleisch von regionalen Erzeugern. Wir servieren wahlweise mit Gouda-, Cheddar- oder Blauschimmelkäse (Burgerbrötchen aus eigener Herstellung) sowie polnischen Krautsalat als Beilage zu allen Burgern.

...der Bartenwetzter ist der Hammer EI, MI, SE, GL 18,90 €

(Auf Wunsch mit BBQ – Sauce erhältlich)

200g saftiges Rindfleisch, gebratenem Bacon, saure Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Käse

...der Scharfe EI, MI, SE, GL 16,90 €

150g saftiges Rindfleisch, Gouda, Zwiebeln, Tomaten, saure Gurken, Salat, Käse und Jalapenos, wahlweise Chilisauce

...der Chickenburger EI, MI, SE, GL 17,90 €

180g gebratene Hähnchenbrust, Gouda, Zwiebeln, Tomaten, saure Gurken, Salat und Käse

...der Klassiker unser Hamburger EI, MI, SE, GL 15,90 €

150g saftiges Rindfleisch, Zwiebeln, Tomate, saure Gurken und Salat

...der Vegetarische EI, MI, SE, GL 14,90 €

Selbstgemachter Gemüsepatty, Zwiebeln, Tomate, saure Gurken und Salat

Extras zum Burger

Portion Spalten- oder Bratkartoffeln mit Dip 4,50 €

*Für eine extra Portion Gouda-, Cheddar-, Blauschimmelkäse oder Bacon berechnen wir Ihnen 1,10 €, Spiegelei 2,00 €

Aus dem Ofen

Unsere Ofenkartoffeln servieren wir immer mit selbst-gemachten Kräuterschmand und Salat m 12,90 €

Weitere Ofenkartoffeln in verschiedenen Variationen...

...mit Champignons, Zwiebeln 16,50 €

...mit gebratener Putenbrust 17,90 €

...mit geräuchertem Lachs f 18,90 €

Polnische Spezialitäten

Pierogi – verschieden gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig nach Art des Hauses. Sie sind in der osteuropäischen und finnischen Küche weit verbreitet und werden dort als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtschisch gereicht.

... 4 Pierogen, gefüllt mit Ricottakäse und Kartoffeln. Dazu servieren wir geschmorte Zwiebeln und selbst-gemachten Kräuterquark. Ei, Mi, GL 15,90 €

... 4 Pierogen, gefüllt mit Rind- und Schweinefleisch aus der Region. Dazu servieren wir geschmorte Zwiebeln und selbstgemachten Kräuterquark. Ei, Mi, GL 15,90 €

Bigos – Weißkohl mit Schweinefleisch, Polnischer Wurst und frischem Brot 16,50 €

Warme Küche von 12:00 – 15:00 Uhr und 17:30 – 21:00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen von 12:00 – 15:00 Uhr & 17:30 – 20:30 Uhr

Feines zum Genießen

...da gibt's nichts zu meckern MI, ER 14,50 €

Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig,
Walnüssen, Tomate und frischem Baguette oder
Brot/Brötchen

...der Grieche MI 14,50 €

überbackener Schafskäse mit Tomate, Zwiebel, schwarzen
Oliven, Chili und frischem Baguette oder Brot/Brötchen

...Ahle Worscht - Platte 21,90 €

Leckere Alte Wurst von der Fleischerei Ross Melsungen,
saure Gurken, ein Döbber hausgemachtes Schmalz
und frischem Holzofenbrot nach Verfügbarkeit

...unsere Bauernschnitte 12,50 €

Eine Scheibe Holzofenbrot mit Butter, dick belegt
mit leckerer Ahler Worscht und Gurke

Knackig frische Salate

mit hausgemachten Joghurtdressing oder Vinaigrette.

...kleiner gemischter Beilagensalat 6,50 €

...Put Put 14,90 €

Bunte Salate mit saftig gebratenen Putenbruststreifen,
Tomaten, Gurken

...Rinderfiletspitzen 23,50 €

Großer gemischter Salat mit gegrillten Streifen vom
argentinischem Rinderfilet und Brot

Meck Meck 19,50 €

Bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierter
Birne, Walnüssen und Honig

Warme Küche von 12:00 – 15:00 Uhr und 17:30 – 21:00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen von 12:00 – 15:00 Uhr & 17:30 – 20:30 Uhr

Nachspeisen

Wählen sie aus unserem Angebot an täglich frisch und selbst hergestellten Torten und Kuchen.

1 Stück Torte Ei, ER, MI, GL, ¹⁴	4,50 €
1 Stück Blechkuchen Ei, ER, MI, GL	4,00 €
1 Portion frische Sahne MI	1,10 €

Waffeln nach Lust und Laune

...Pur Ei, MI, GL, SC, SJ 4,00 €

Eine frisch gebackene Waffel
mit Puderzucker oder pur

...Cherry MI 6,50 €

Eine frisch gebackene Waffel mit heißen
Kirschen und Sahne

...alles Banane SC 6,50 €

Eine frisch gebackene Waffel mit Banane
und Nutella

...Nussknacker ER 7,50 €

Eine frisch gebackene Waffel mit verschiedenen
Nüssen, Honig und einer leckeren Karamelsauce

Extra Portion frische Sahne MI 1,10 €

Kalte Getränke

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33 l / 3,00 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l / 3,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l / 3,00 €
Malzbier alkoholfrei	0,33 l / 3,00 €
Radler, Diesel, saures Radler ¹	0,30 l / 3,00 €
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,50 l / 4,80 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,50 l / 4,80 €
Tyskie - Polnische Bierspezialität	0,50 l / 4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel Classic	0,25 l / 2,30 €
Rhön Sprudel Naturell	0,25 l / 2,30 €
Mineralwasser Classic / Naturell Flasche	0,75 l / 5,90 €
Apfel-, Traubensaftschorle	0,30 l / 3,10 €
VIO - Limonaden versch. Sorten auch Bio	0,25 l / 2,80 €
Fritz Limonaden versch. Sorten ^{1,9,11}	0,33 l / 2,90 €
Coca Cola, Fanta, Coca Cola Zero, Sprite ^{1,9,11}	
0,2l - 2,10 / 0,3l - 2,80 € / 0,5l - 4,90 €	
Tonic water ^{10,11}	0,30 l / 2,10 €
Schweppes Amercian Ginger Ale	0,20 l / 2,60 €

Säfte

Orangensaft	0,30 l / 3,10 €
Apfelsaft	0,30 l / 3,10 €
Traubensaft rot	0,30 l / 3,10 €
Kirsch-Bananensaft	0,30 l / 3,50 €

Drinks / Cocktails

Sarti Spritz mit Secco 1, 11 7,50 €

Aromen von Blutorange, Mango & Maracuja – Viva Italia

Limoncello Spritz mit Secco 1,11 7,50 €

In ihm steckt das ganze sommerliche Aroma Italiens

Lillet Wild Berry auf Eis 1, 11 7,50 €

Der elegant, fruchtige Weinaperitiv aus Frankreich

Aperol Spritz auf Eis 7,50 €

Der Klassiker aus Italien

Bassilino Spritz 7,50 €

Fruchtig leichter Aperitiv mit Basilikum und Limette

Hugo, hausgemacht auf Eis 7,50 €

Leicht süß, blumiger Geschmack kombiniert mit Limette

Mandarinetto-Mandarinenlikör mit Tonic 10, 11 7,50 €

Süß, fruchtiger Mandarinenlikör in verschiedenen Varianten

Mandarinetto Spritz mit Secco 7,50 €

Sanbitter mit Secco 7,50 €

Sanbitter ist ein bitteres Getränk mit Aromen von Zitrus und Kräutern

Pinocchio – Spritz 7,50 €

Fruchtiger Cocktail mit Orangenlikör & Secco, aufgefüllt mit Orangensaft und Eis

Italicus Spritz 8,90 €

Mal was anderes! Der Italicus Spritz aus der Gegend von Rom ist ein prickelnder Mix aus bittersüßem Likör mit Bergamotte-Noten und Prosecco. Serviert mit Eis und Zitrone

Aus dem Shaker

Espresso Martini 9 8,90 €

„mich aufwecken und mich dann umhauen.“

Screaming Boss 9 9,50 €

Eine leckere Kombination aus Wodka, Kaffee Likör,

Irish Cream & Amaretto

Killing me softly 9,90 €

Traumhaft! Amaretto, Wodka, Irish Cream, Sahne, O-Saft

Gin

Gin Tonic, Thomas Henry Tonic Water, Eis 11 8,90 €

Bombay Sapphire, Malfy Blutorange, Pink Grapefruit

Premium Gin:

Gin Mare, Carmela Mango Gin 9,50 €

Alkoholfreie Drinks

Sanbitter mit Sprudel 5,50 €

Sanbitter mit Tonic Water 10,11 5,50 €

Sanbitter mit Orangensaft 5,50 €

Spírituosen unter anderem von Prinz Spírituosen

Sambuca trifft Espresso Bohne	2 cl	3,90 €
Ramazotti auf Eis	2 cl	3,90 €
Hexenkräuter	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Alte Williams Christ Birne, Alte Marille,		
Alte Waldhimbeere, Alte Kirsche je	2 cl	4,50 €
Frangelico - Haselnusslikör	2 cl	3,90 €
Baileys	2 cl	3,90 €
Champagne Trüffel Likör	2 cl	4,50 €
Grappa „Nonino“ mind. 40%	2 cl	5,00 €
Martini bianco auf Eis	4 cl	5,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,90 €
Hirschkuss - Kräuterlikör aus BY	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €

Unsere Auswahl an Weinen finden
Sie in unserer Weinkarte.

Unser Service wird Ihnen diese gerne
reichen.

Champagner - Frankreich

für den besonderen Moment

Veuve Clicquot Brut

Dieser Champagner ist über alle Zweifel erhaben.

Ein Klassiker, der den Namen der Witwe, französisch „Veuve“, Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin in der ganzen Genießerwelt bekannt gemacht hat. Der Brut von Veuve Clicquot ist sozusagen der Fixstern im Champagner-Universum, der mit seiner bezaubernden Aromendichte und der anregend feinen Perlage gleichsam einen eigenen Qualitätsstandard definiert hat. Dieser Champagner hat also immer recht!

Flasche 0,75 l / 109,00 €

SECCO / PERLWEIN

(mit zugesetzter Kohlensäure)

DACapo, so duftig wie spritzig und unwiderstehlich lebhaft!

DACapo Secco Weiß

Glas 0,10 l / 3,90 €

Flasche 0,75 l / 26,50 €

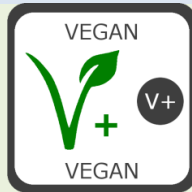
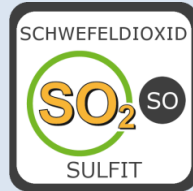
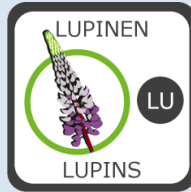
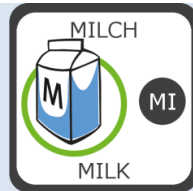
Feine, lebhafte Perlung, jugendlich frisch. Verleiht Schwung und weckt die Geister, eine schöne Verführung.

Winzersekt aus Rheinhessen

Winzersekt Riesling Trocken Flasche 0,75 l / 28,00 €

Flaschengärung

ALLERGENE KENNZEICHNUNG



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (Fleisch)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chinin-/ taurinhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 gewachst
- 13 gentechnisch verändert
- 14 Alkohol möglich, bitte erfragen!