



# MUSEUMS CAFÉ



*Speisen- und Getränkekarte*

## *Wir heißen Sie herzlich willkommen*

im Museumscafé in Hameln.

Genießen Sie hier bei uns die angenehme Atmosphäre des im Jahre 1558 erbauten Stiftsherrenhauses im Herzen der Hamelner Altstadt.

Wir pflegen eine marktfrische regionale Küche unter weitestgehender Verwendung von frischen Produkten. Vom Fond über Suppen und Saucen ist fast alles bei uns selbst gemacht.

Besonders stolz sind wir auf unsere leckeren Torten und Backwaren, die ausschließlich in unserer hauseigenen Konditorei für Sie hergestellt werden. Gerne können Sie diese und viele weitere Produkte auch für zu Hause einkaufen.

Auf besonderen Wunsch stellen wir gerne Torten für Ihre private Feier oder auch Hochzeitstorten her. Sprechen Sie uns an!



**Kaffee Hausgeröstet**

...jede Tasse ein himmlisches Vergnügen!

Probieren Sie auch mal unsere hauseigene Kaffeemarke „Güses Kaffee“, der hier im Museumscafé in unserer eigenen Kaffeerösterei hergestellt wird.

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Lassen Sie es uns wissen, denn wir möchten Ihren Aufenthalt im Museumscafé so angenehm wie möglich gestalten.

*Ihre Gastgeber  
Familie Güne*

Unsere Torten und Konditoreispezialitäten können Sie vom Kuchenbuffet auswählen. Gerne packen wir Ihnen unsere Kuchen auch „für zu Hause“ ein.



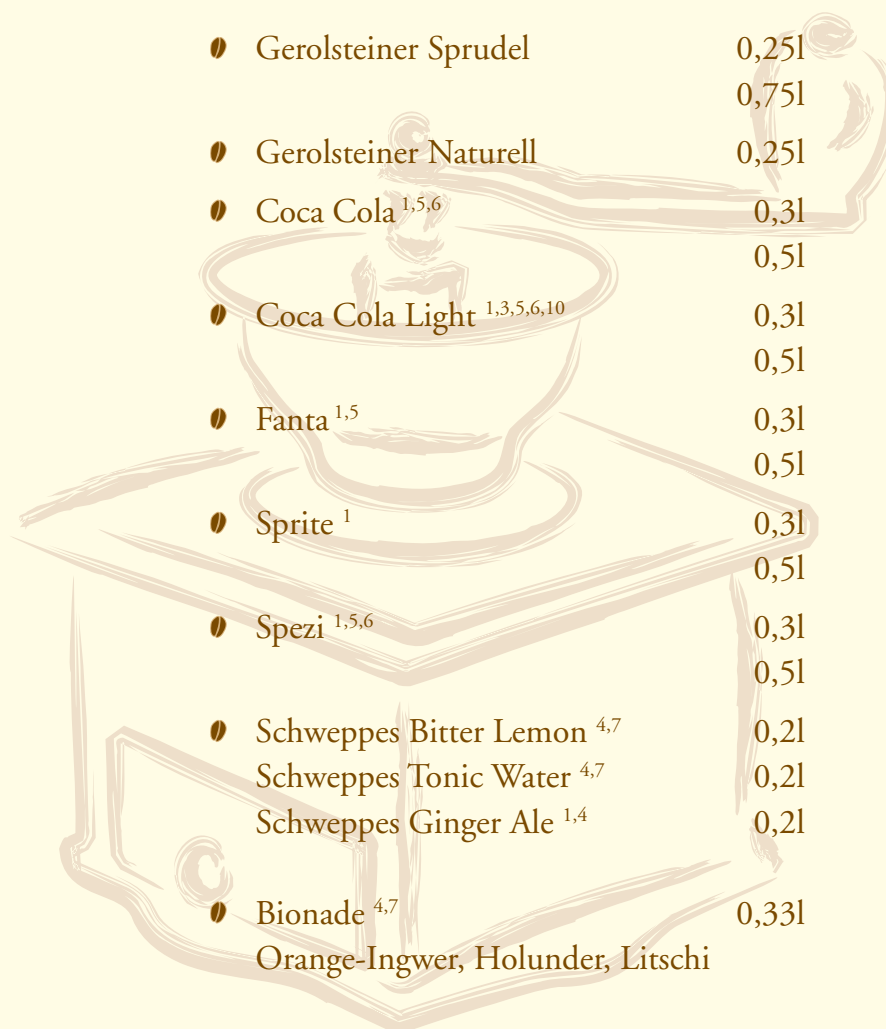
## Heißgetränke, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten

☉ Kaffee -hausgeröstet-	Tasse	2,20
	Kännchen	4,20
☉ Kaffee entcoffeiniert	Tasse	2,20
	Kännchen	4,20
☉ Heiße Schokolade Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade		3,20
☉ Espresso originale mit feiner Crema		2,00
☉ Espresso macchiato mit Milchschaum		2,10
☉ Espresso corretto mit einem Schuss Grappa		2,70
☉ Cappuccino italiano mit aufgeschäumter Milch		2,30
☉ Cappuccino panna mit Sahnehäubchen		2,30
☉ Milchkaffee		2,70
☉ Latte macchiato		2,70
☉ Latte macchiato con Gusto mit alkoholfreien Sirups		3,20
☉ Pariser Esprit Schokolade mit Orangenlikör und Sahne		4,50
☉ Schokolade Mafiosi Schokolade mit Amaretto und Sahne		4,50
☉ Russische Schokolade Schokolade mit Rum und Sahne		4,50
☉ Schwarzwälder Schokolade Schokolade mit Kirschwasser und Sahne		4,50
☉ French Coffee Kaffee, Orangenlikör, Zucker, Sahne		4,50
☉ Pharisäer Kaffee, Rum, Zucker, Sahne		4,50

☉ Rüdesheimer Kaffee mit Asbach Uralt		4,90
☉ Irish Coffee mit Irish Whiskey		4,90
☉ Milch -heiß oder kalt-		1,90
☉ Heiße Milch mit Honig		2,00
☉ Heiße Zitrone		2,00
☉ Grog		3,10
☉ Glas Ronnefeldt-Tee: Classic Earl Grey   Classic English Breakfast Classic Green Tea   Refreshing Mint   Fruit Power		Glas 2,10
☉ <b>Loser Ronnefeldt-Tee für Kännchen:</b> Darjeeling   Summer Gold   Earl Grey   Mint & Fresh   Vanille Roibosh   Winter Roibosh   Morgentau   Ostfriesen Broken		Kännchen 3,90

## Alkoholfreies

☉ Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,10
	0,75l	5,60
☉ Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,10
☉ Coca Cola <sup>1,5,6</sup>	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
☉ Coca Cola Light <sup>1,3,5,6,10</sup>	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
☉ Fanta <sup>1,5</sup>	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
☉ Sprite <sup>1</sup>	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
☉ Spezi <sup>1,5,6</sup>	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
☉ Schweppes Bitter Lemon <sup>4,7</sup>	0,2l	2,60
☉ Schweppes Tonic Water <sup>4,7</sup>	0,2l	2,60
☉ Schweppes Ginger Ale <sup>1,4</sup>	0,2l	2,60
☉ Bionade <sup>4,7</sup>	0,33l	2,90
	Orange-Ingwer, Holunder, Litschi	



● <b>KLINDWORTH</b>	0,2l	2,20
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeer-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Bananensaft, Tomatensaft	0,4l	3,90
● Kiba	0,2l	2,20
	0,4l	3,90
● Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	2,50
	0,5l	3,90

## *Biere*

● Bitburger Pils vom Fass	0,2l	1,80
	0,3l	2,50
	0,4l	3,10
● Alsterwasser	0,2l	1,80
	0,3l	2,50
	0,4l	3,10
● Köstritzer Schwarzbier	0,3l	2,60
	0,5l	3,70

## *Flaschenbiere*

● Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	2,50
● Hefeweizen dunkel, kristallklar, alkoholfrei	0,5l	3,70
● Vitamalz	0,33l	2,30

## *Offene Weine*

● Weinschorle	0,2l	3,50
● Weisswein „Museumscafé“ trocken	0,2l	3,90
● Grauer Burgunder, trocken	0,2l	4,90
● Pinot Grigio, trocken	0,2l	4,60
● Riesling trocken oder halbtrocken	0,2l	4,90
● Gewürztraminer, trocken	0,2l	4,90
● Rosé, trocken	0,2l	4,90
● Rotwein „Museumscafé“ trocken	0,2l	3,90
● Merlot, trocken	0,2l	4,90
● Spätburgunder, trocken	0,2l	4,90

## *Aperitifs*

● Rieslingsekt „Museumscafé“	0,1l	3,90
	0,75l	23,00
● Prosecco	0,1l	3,10
	0,75l	18,00
● Sherry seco dry, medium oder cream	5cl	2,90
● Campari Bitter <sup>1</sup>	5cl	3,90
● Campari <sup>1</sup> Soda	0,25l	5,90
● Campari <sup>1</sup> Orangensaft	0,25l	5,90
● Campari <sup>1</sup> Prosecco	0,15l	5,90
● Martini bianco, rosso oder extra dry	5cl	3,00
● Kir	0,22l	5,50
● Portwein	5cl	3,10

## Liköre

● Kaffeelikör	2cl	2,90
-hausgemacht nach eigener Rezeptur-		
● Rattenkiller	2cl	2,50
● Eierlikör	2cl	2,10
● Grand Marnier	2cl	2,90
● Cointreau	2cl	2,90
● Amaretto	2cl	2,10
● Bailey's Irish Cream <sup>1</sup>	2cl	2,10
● Pepino-Peach	2cl	2,10
● Sambuca	2cl	2,50

## gekühlte Spirituosen

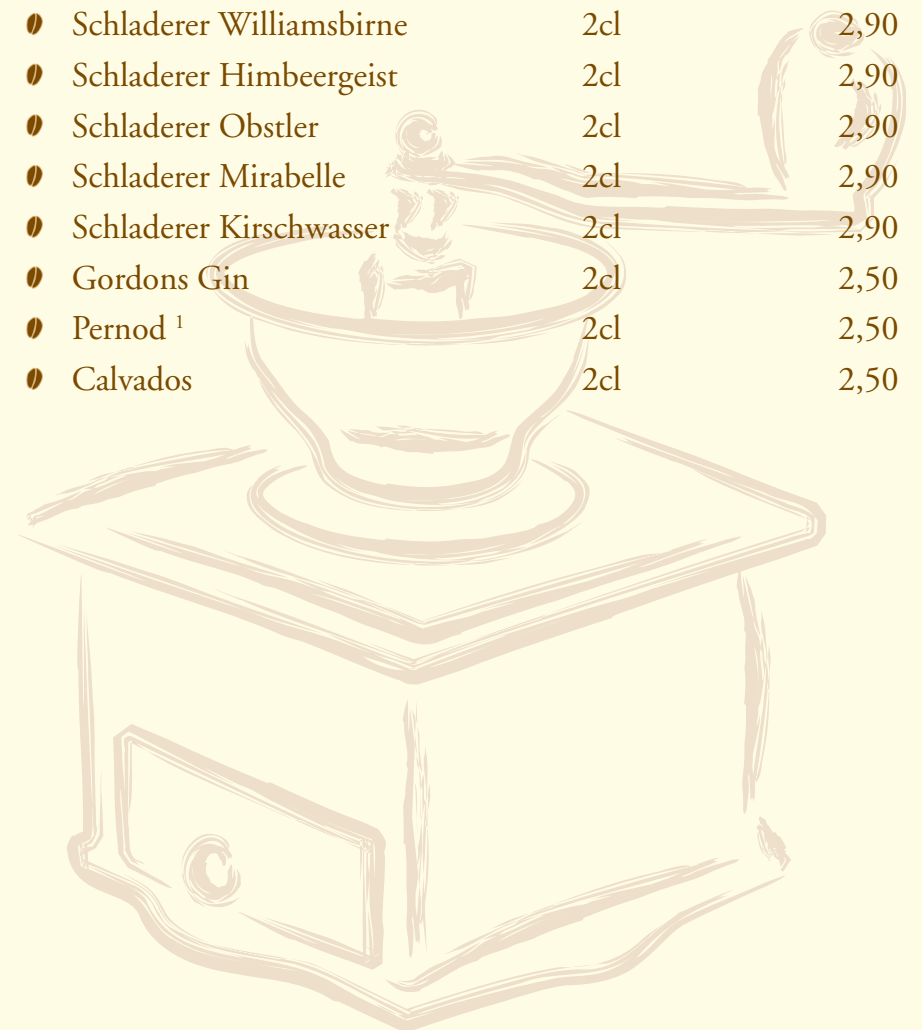
● Malteser Aquavit	2cl	2,30
● Linie Aquavit	2cl	2,70
● Fürst Bismarck	2cl	2,10
● Moskovskaya Wodka	2cl	2,30
● Jubiläums Aquavit	2cl	2,70

## Spirituosen

● Asbach Uralt	2cl	2,90
● Mariacron	2cl	2,50
● Remy Martin V.S.	2cl	3,60
● Hennessy V.S.	2cl	3,60
● Grappa di Chardonnay	2cl	2,90
● Grappa di Prosecco	2cl	2,90
● Bacardi light dry	2cl	2,50
● Bacardi black	2cl	2,50
● Jack Daniel's	2cl	2,70
● Dimple	2cl	2,70
● Glen Grant	2cl	2,70
● Tullamore Dew	2cl	2,70
● Fernet Branca	2cl	2,40
● Fernet Menta	2cl	2,40
● Ramazzotti	2cl	2,40
● Aversa	2cl	2,40
● Schladerer Williamsbirne	2cl	2,90
● Schladerer Himbeergeist	2cl	2,90
● Schladerer Obstler	2cl	2,90
● Schladerer Mirabelle	2cl	2,90
● Schladerer Kirschwasser	2cl	2,90
● Gordons Gin	2cl	2,50
● Pernod <sup>1</sup>	2cl	2,50
● Calvados	2cl	2,50

### ● Inhaltsstoffe

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßungsmittel, 4= Säuerungsmittel,  
5= Antioxidationsmittel, 6= Koffeinhaltig, 7= Chininhaltig, 8= Taurinhaltig,  
9= Phosphathaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle



## Frühstückskarte

- ☉ Museums-Frühstück <sup>1,4,5</sup>  
1 Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade,  
2 Brötchen, Butter, Konfitüre, Nutella,  
Käse, Wurst, gekochter Schinken, 1 gekochtes Ei 7,20
- ☉ Lachs-Frühstück  
1 Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade,  
geräucherter Nordlachs,  
Toast, Butter, Sahnemeerrettich 8,90
- ☉ Französisches Frühstück <sup>1,4,5,9</sup>  
Café au lait, Butter-Croissant,  
Baguette, Butter, Konfitüre,  
Honig, geräucherter Schinken, Käse 7,90
- ☉ Englisches Frühstück <sup>4,5,9</sup>  
1 Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade,  
Ham and Eggs, 1 Brötchen, Butter,  
Orangen-Marmelade, 0,2 l Orangensaft 7,90
- ☉ Italienisches Frühstück  
Latte Macchiato, 1 Butter-Croissant ,  
Butter, 2 Sorten Konfitüre 4,50
- ☉ 1/2 belegtes Brötchen <sup>1,4,5</sup>  
mit Aufschnitt oder Schnittkäse 1,80
- ☉ Brötchensorten erfragen Sie bitte am Buffet

## Frühstücksbeilagen:

- ☉ 1 gekochtes Ei 1,00
- ☉ 1 Portion Rührei (von 3 Eiern) 3,00
- ☉ 1 Portion Rührei mit gekochtem Schinken <sup>4,5</sup> 4,50
- ☉ 1 Spiegelei 1,00
- ☉ 3 Spiegeleier mit geräuchertem Schinken <sup>4,5,9</sup> 4,50
- ☉ 1 Portion Honig, Konfitüre oder Nutella 0,90
- ☉ 1 Portion Butter 0,90
- ☉ 1 Portion Schinken, geräuchert oder gekocht <sup>4,5,9</sup> 2,90
- ☉ 1 Portion Aufschnitt <sup>4,5,9</sup> 2,50
- ☉ 1 Portion Käse <sup>1</sup> 2,50

## Suppen

- ☉ Champignoncremesuppe <sup>1</sup>  
mit Blätterteig-Käse-Stange 4,90
- ☉ Tomatencremesuppe <sup>1</sup>  
mit Pestosahne und Knoblauch-Croutons 4,90

## kleine Gaumenfreuden

- ☉ Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln <sup>4,5,9</sup> 6,50
- ☉ Flammkuchen mit Schinken und Lauch <sup>4,5,9</sup> 7,20
- ☉ Gebackener Camembert mit Preiselbeeren <sup>1</sup>  
Butter und Stangenweißbrot 6,90
- ☉ Knoblauch-Garnelenspieße (2 Stück)  
auf fruchtigem Balsamico-Salatbett  
und Stangenweißbrot 8,90



● Spaghetti à la „Remy“<sup>1</sup>  
in Tomatensauce mit Paprika, Tomaten,  
Zwiebeln und Knoblauch 6,80

● Bunter Salat vom Markt mit Kräuter-Vinaigrette  
und Joghurt-Dressing, dazu Baguette 4,90

mit gekochtem Schinken oder Käsestreifen<sup>1,2,4,5</sup> 8,50

mit Thunfisch und Zwiebelringen 8,20

mit gebratenen Putenbruststreifen 8,90

### *Leckerer vom Fisch*

● Gourmet Matjesfilets Hausfrauen Art  
dazu Butterkartoffeln und Salatgarnitur 7,90

● Gedünstetes Pangasiusfilet  
auf Espresso-Grappasauce und Reis-Timbale 9,80

● 3 Kartoffelpuffer  
mit geräuchertem Nord-Lachs und Senf-Dillsauce 10,80

### *Warme Leckereien*

● Putenfilet Medaillons<sup>1</sup>  
Gorgonzola-Sahnesauce, auf Bandnudeln 8,90

● Schweinelendchen<sup>1</sup>  
auf Toast, mit Champignons,  
Zwiebeln und Käse überbacken 9,50

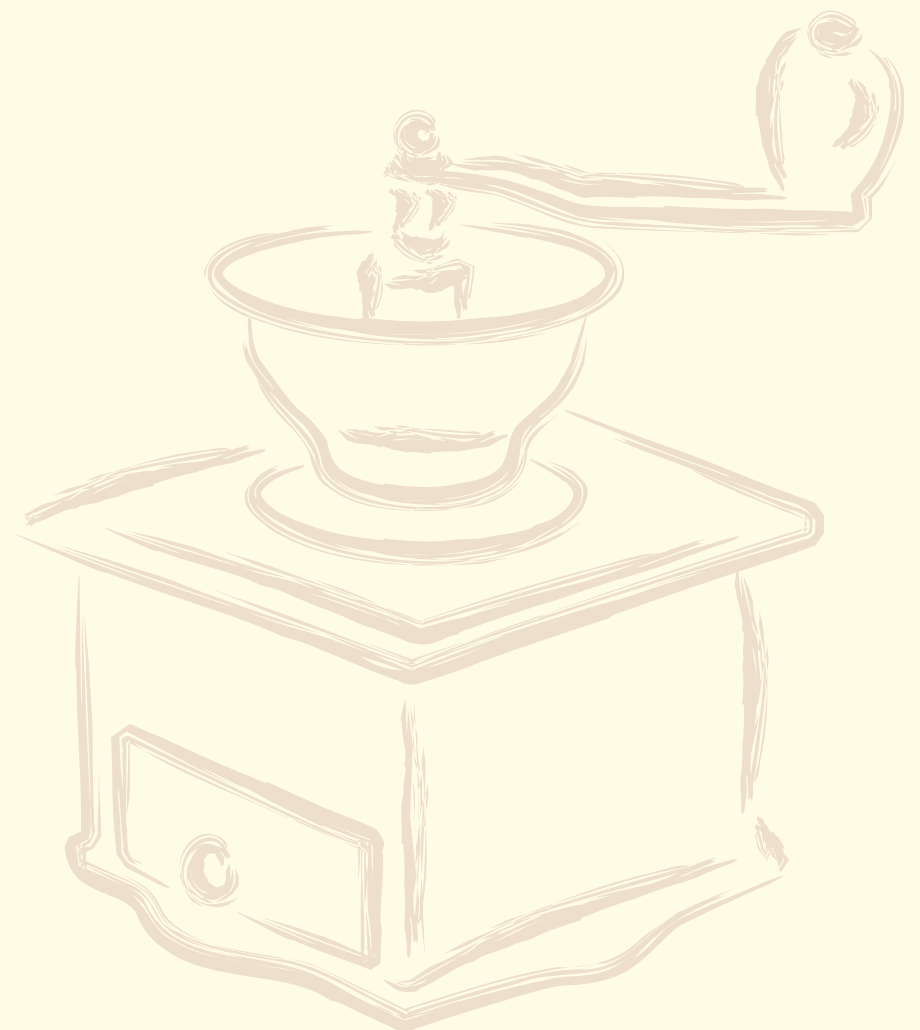
● Paniertes Schweineschnitzel  
an Zitronensauce, mit Petersilienkartoffeln  
und Salat der Saison 9,60

● Rumpsteak vom Angus Rind<sup>2,5,9</sup>  
mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen  
und Pommes Frites 13,50



### *Für die „Kleinen“*

● „Rattenfänger-Teller“  
kleines Schnitzel von der Pute  
mit Pommes Frites, Ketchup und Majonnaise  
dazu eine kleine Überraschung 5,20



## Die Geschichte des Hauses

Unter den Bauwerken, die ein Stück Alt-Hamelner Geschichte in sich verkörpern, steht auf der Seite der Fachwerkbauten an Bedeutung oben das berühmte Stiftsherrenhaus an der breiten Osterstraße. Seine Schönheit wird durch das neben ihm stehende Steinhaus des Gerhard List, das seit einem Menschenalter als Heimatmuseum dient, noch unterstrichen. Das Stiftsherrenhaus ist zwar der Zeit nach nicht der erste örtliche Fachwerkbau, auch nicht der Renaissance...

...aber in jeder anderen Bezeichnung gebührt ihm vor allem der unbedingte Vorrang.

Wie eine alte Inschrift am Ende der oberen, östlichen Bildreihe des Hauses, die sich auch auf einem Bildwerk der mittleren Reihe wie-



der findet, bezeugt, ist es im Jahr 1558, also vor über 400 Jahren, errichtet worden. Die Zeit seiner Erbauung, die Mitte des 16. Jahrhunderts, steht, aufs Allgemeine gesehen, im Zeichen einer Blüte und Höhe geistiger wie materieller Kultur. Reformation und Humanismus sind auf dem Marsche. An die Stelle der Gotik beginnt die neue Baugesinnung der Renaissance zu treten und hat bereits erste bescheidene Früchte gezeigt. Hameln erlebt um diese Zeit auch das erste öffentliche Bekanntwerden der längst zur Sage gewordenen Überlieferung von der „Ausführung der Hämelschen Kinder“, die als solche zum ersten Male im Jahr 1556 im Druck erschien. Schon hatte sie die Aufmerksamkeit weiterer Kreise auf ihren Ursprungsort, das alte Hameln, zu lenken begonnen und „..... hoher Leut“ hierher geführt. Im Schatten eines langen Friedens hatte sich dank des Fleißes und der Tüchtigkeit seiner Bürger in der Stadt ein Wohlstand sondergleichen entfalten können.....

Auf diesem Hintergrund behebt sich die Errichtung des 400-jährigen Hauses, das den traditionellen Namen Stiftsherrenhaus trägt, wirkungsvoll ab. Es ist ein Bau von besonderer Eigenart, den wir vor uns haben. Auf den ersten Blick erkennt man, dass er sich von sämtlichen, noch erhaltenen älteren Fachwerkbauten der Stadt – sowohl den gotischen wie denen der Renaissance auffallend unterscheidet: Es ist der einzige, der nicht, der Achsenstellung der Wohnhäuser im nördlichen und mittleren Niedersachsen entsprechend, den Giebel, sondern die Traufenseite des Daches der Straße zukehrt.

*Aus: Dr. Heinrich Spanuth „400 Jahre Stiftsherrenhaus in Hameln“ 1958*







**MUSEUMS  
CAFÉ**

Osterstraße 8 · 31785 Hameln  
Tel. 051 51-21 55 3 · Fax 051 51-24 33 0  
[info@museumscafe.de](mailto:info@museumscafe.de) · [www.museumscafe.de](http://www.museumscafe.de)