Warme Getränke

Kaffee	Tasse 3,20 / Kännchen 5,90
Kaffee, entkoffeiniert	Tasse 3,20 / Kännchen 5,90
Milchkaffee	4,20
Schokolade mit Sahne	4,50
Glas Tee Schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminz oder Früchtezauber	3,20
Kännchen Tee	5,90
Latte Macchiato Milch, Espresso, Milchschaum	4,70
Cappuccino	3,90
Espresso	3,20
Irish Coffee Kaffee, Whisky, Zucker und Sahne	6,90
Pharisäer Kaffee, Rum, Zucker und Sahne	6,90
Glas heiße Zitrone	3,20
Glas Glühwein, gewürzt	5,20

Unsere Tee-Spezialitäten servieren wir Ihnen auf dem Stövchen
je Kännchen 6,60 / gerne auch im Glas 3,40

Nr. 1 – Darjeeling first flush / Ein Himalaja-Hochlandtee aus der ersten Pflückperiode, besonders köstliches, zartblumiges flavour. Das Beste der Saison.

Nr. 2 - Darjeeling second flush / Ein feiner Blatt-Tee aus der second flush Periode mit sehr edlem, feinblumigem Aroma.

Nr. 3 - Grüner Tee / Eine Teerarität aus dem kühlen Norden Formosas. Halbgelber Aufguss. Weich und mild mit einem zartduftigen Aroma.

Nr. 4 - Friesen Mischung / Eine Qualitätsmischung aus besten Assam- und Ceylon-Tees mit vollem, kräftigem Geschmack.

Nr. 5 - Assam Tippuk / Ein kräftiger Tee mit typisch schwerem Charakter.

Nr. 6 - Vanille-Tee / Eine Indien-Ceylon-Teemischung mit feinen Vanille-stückchen sowie natürlichen und naturidentischen Aromastoffen der Vanille.

Nr. 7 - Earl-Grey-Tee / Eine Mischung hochwertiger Schwarztees aus Indien und Ceylon mit natürlichen und naturidentischen Aromastoffen der Bergamottebirne.

Nr. 8 - Formosa Choisest Oolong / Halbfermentiert mit köstlich fruchtigem Naturaroma. Wenig Teein. Ein idealer Abendtee.

Nr. 9 - Wildkirsch-Tee / Fein abgestimmte Indien/China/Java-Teemischung mit dem Aroma der Wildkirsche.

Nr. 10 - Rooibosh-Vanille-Tee / Rooibosh-Tee mit natürlichen und naturidentischen Aromastoffen der Vanille.

Nr. 11 - Rooibosh-Exotic-Tee / Rooibosh-Tee mit exotischen Blüten und Fruchtstückchen.

Nr. 12 - Früchtetee Punsch / Früchtetee mit Glühweingewürz (alkoholfrei)

Nr. 13 - Früchtetee Lemon / Erfrischender Kräutertee aus Lemongras, Brombeer- und Verbeneblättern

Schokoladenträume für groß und klein…

Feuerball Die aufregende Kombination von heißer Schokolade und fruchtiger Orange	5,90
Choc Moc Heiße Schokolade mit italienischem Espresso	5,90
Chokolade mit Amaretto und Sahnehaube	6,90
Lumumba Heiße Schokolade mit braunem Rum und Sahnehaube	6,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Flasche 0,2l / 3,20
Zitronenlimonade	Flasche 0,2l / 3,20
Coca Cola (koffeinhaltig)	Flasche 0,2l / 3,20
Apfelschorle	Flasche 0,33l / 4,50
Rhabarbersaft-Schorle	Flasche 0,33l / 4,50
Traubensaft	Flasche 0,2l / 3,20
Apfelsaft	Flasche 0,2l / 3,20
Orangensaft	Flasche 0,2l / 3,20
Zitrone natur	Glas 3,20
Bitter Lemon (chininhaltig)	Flasche 0,2l / 3,20

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33l / 4,00
Veltins Pils	0,33l / 4,00
Alkoholfreies Bier	0,33l / 4,00
Weizenbier	0,5l / 6,00

Spirituosen

Doornkaat	2cl / 4,00
Asbach	2cl / 4,00
Kirschwasser	2cl / 4,00
Malteser	2cl / 4,00

Aperitif

Sherry medium dry	5cl / 4,00

Liköre

Schierker Feuerstein	2cl / 4,00
Kirschlikör	2cl / 4,00

Wein

Weißwein halbtrocken (Qualitätswein)	0,25l / 6,90
Weißherbst (Qualitätswein	0,25l / 6,90
Rotwein (Qualitätswein)	0,25l / 6,90

Sekt

Fürst Metternich	Piccolo / 8,00
Fürst Metternich	0,75l / 29,50

Gültig ab 1. Januar 2025. Alle anderen Karten verlieren ihre Gültigkeit.

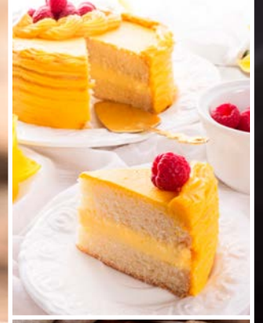
Alle Preise in Euro, Änderungen vorbehalten. Unsere Preise enthalten Mehrwertsteuer und Service.

Einige Speisen enthalten Allergene. Falls Sie von Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten betroffen sind, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Als Präsent oder für Ihren Genuss zu Hause

Feinste Confiserie, hausgemachte Pralinen,
saisonale Gebäckspezialitäten,

Konfitüren und Gelees
Erdbeer-Rhabarber, Kürbis-Apfel,Holunder-Gelee,
Apfel-Gelee, Holunder-Apfelgelee



Genuss-Manufaktur

Café Schumacher

Konditorei und Bäckerei mit Tradition

Inh. Torsten Schade

Lassen Sie sich verwöhnen!

Oldentruper Str. 56 | 33604 Bielefeld
Telefon 0521 297970 | Fax 0521 297968
cafe-schumacher@gmx.de

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Café Schumacher, Ihrer Konditorei und Bäckerei mit Tradition. Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden, ob zum Frühstück, zum Mittags-Snack oder zum Nachmittags-Kaffee bei unserer reichhaltigen Auswahl an Spitzenerzeugnissen aus unserer traditionsreichen Konditorei.

Wählen Sie nach Herzenslust, je nach Tagesauswahl, aus unserem reichhaltigen, immer frischen Angebot, ob

Obsttorte | Paradiestörtchen | Walnuss-Marzipan | Schwarzwälder-Kirsch
Eierlikör-Torte | Schoko-Mousse | Joghurt-Kiwi | Käse-Sahne | Philadelphia
gebackener Käsekuchen | Florentiner-Apfel oder Florentiner-Kirsch

Für besondere Anlässe – ob Hochzeit, Firmen-jubiläum, Kindergeburtstag, runder Geburtstag – kreieren wir nach Ihren Wünschen Torten mit speziellem Motto und Dekor. Wir garantieren Ihnen höchste Qualität, hergestellt aus erlesenen Rohstoffen und Zutaten.

Mit viel Liebe stellen wir auch unsere Pralinen, Teegebäck und hausgemachte Konfitüren, den in unserer Region berühmten Pickert und andere herzhafte Köstlichkeiten zum Mittagessen oder für den kleinen Hunger zwischendurch für Sie her.

Herzlichst
Ruth und Torsten Schade

Genüsse und unsere Dienstleistungen auf einen Blick

- Frühstück
  Mittwoch bis Samstag von 9.00 bis 17.30 Uhr
- Frühstücks-Tischbuffet
  Sonn- und feiertags von 9.00 bis 13.00 Uhr, für Gruppen nach Vereinbarung
- Mittagstisch mit Suppen und herzhaften Kleinigkeiten
  Mittwoch bis Sonntag von 9.00 bis 17.30 Uhr
- Genießen Sie bei warmen Temperaturen und Sonnenschein schöne Stunden auf unserer geschützten Sommerterrasse im Innenhof!
- Außer Haus-Service für Firmen, Feiern und Partys
- Hausgemachte Pralinen und Teegebäck
- Coffee to go
- Feste feiern!
  Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern, Klassentreffen und Trauerfeiern…
  Wir freuen uns, wenn Sie bei uns feiern. Unser Café bietet Platz für bis zu 45 Personen. Bitte sprechen Sie uns an.

Frühstücken wie ein Kaiser…

Kleines Frühstück 7,60
1 Tasse Kaffee, Schokolade oder Glas Tee,
2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre und Quark
Körnerbrötchen werden mit einem Aufschlag von 0,60/Stück zusätzlich berechnet.

Großes Frühstück 11,90
1 Kännchen Kaffee, Schokolade oder Tee
(schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminz, Früchtezauber),
2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Quark,
Aufschnitt und Käse
Körnerbrötchen werden mit einem Aufschlag von 0,60/Stück zusätzlich berechnet.

Schlemmerfrühstück 16,90
1 Kännchen Kaffee, Schokolade oder Tee
(schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminz, Früchtezauber)
1 gemischter Brotkorb mit unserer Brot- und Brötchen-Auswahl, gebacken nach bewährter Tradition
Butter, hausgemachte Konfitüre, Quark
1 Glas Orangensaft,
1 Platte mit Aufschnitt- und Käse-Variationen
1 Ei, gekocht, als Rühr- oder Spiegelei
nach Ihren Wünschen frisch zubereitet.

Gerne verwöhnen wir Sie mit Eierspeisen

2 Spiegeleier	3,90
Rührei von 2 Eiern	3,90
…mit Schinkenspeck	4,80
…mit Käse	4,80

So wird jeder Sonntag zu einem Festtag!

NEU – Unser reichhaltiges Frühstücks-Tischbuffet 21,80 pro Person
Genuss an Sonn- und Feiertagen von 9.00 bis 13.00 Uhr
sowie für Gruppen auf Bestellung.

Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches und köstliches Angebot aus unserer Genuss-Manufaktur:

1 Kännchen Kaffee, Schokolade oder Tee
(Schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminz, Früchtezauber)
1 gemischter Brotkorb mit unserer Brot- und Brötchen-Auswahl, gebacken nach bewährter Tradition
Butter, hausgemachte Konfitüre, Quark
1 Glas Orangensaft
Joghurt mit Obstsalat
1 Platte mit Aufschnitt- und Käse-Variationen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
1 Ei, gekocht, als Rühr- oder Spiegelei
nach Ihren Wünschen frisch zubereitet
Kleines Dessert

Wir nehmen uns Zeit für beste Qualität und backen unsere Brötchen in Langzeitführung mit wenig Hefe. So hat der Teig genügend Zeit, um sich geschmacklich zu entwickeln.

Auch dem Sauerteig für unser köstliches Brot gönnen wir die Muße, um seine harmonische Säure zu entfalten.

Unsere hausgemachten Suppen

Feine Hühnersuppe mit Einlage	6,50
Feurige Gulaschsuppe mit Rotwein abgeschmeckt	6,50
Leckere Tomatensuppe mit Sahnehaube	6,50

Zu unseren Suppen reichen wir je ein Brötchen.

Köstlichkeiten für den kleinen Hunger

2/2 Brötchen mit Konfitüre	4,30
2/2 Brötchen mit Käse, Sommerwurst oder Schinken	5,70
Lippischer Pickert mit gesalzener Butter und Konfitüre	8,30
Rührei aus 3 Eiern mit Schinken dazu Toast und Butter	8,10
Toast Hawaii gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken	8,50
Schlemmerschnitte Toast mit Schinken, Käse und Spiegelei	8,50
Käseplatte verschiedene Käsesorten, herzhaftes Brot und Butter	9,90
Schinkenplatte roher und gekochter Schinken, herzhaftes Brot und Butter	10,90
Schinkenplatte mit Rührei aus 2 Eiern roher und gekochter Schinken, herzhaftes Brot und Butter	12,50
Rösti mit Schinken und Käse überbacken Spiegelei und Salat	11,90
Strammer Max Roher oder gekochter Schinken auf Brot mit 2 Spiegeleiern	11,90

Schinken roh und gekocht enthält Antioxidationsmittel und Konservierungsmittel, Käse enthält Beta Carotin

Unsere Pfannkuchenparade!

Apfelpfannkuchen – einfach nur lecker	8,90
Camembert-Pfannkuchen – die herzhafte Variante	8,90
Speck-Pfannkuchen für kernige Typen	8,90
Bunter Gemüse-Pfannkuchen Füllung aus Paprika, Zucchini, Sprossen und Champignons	9,90

Außerdem täglich wechselnd

Spinatstrudel mit Feta-Käse | Tomaten-Paprika-Strudel
Gemüse- oder Zwiebelschnecken | Schinkenhörnchen
Sauerkrautbrötchen mit Käse überbacken, auf Wunsch warm

Belegte Brötchen to go!

Wir belegen Ihre Brötchen frisch mit
Schinken roh oder gekocht | Sommerwurst | Putenbrust
Gouda | Leerdamer | Camembert
dazu Salat und Deko aus Ei, Paprika und Gurke. Ein Genuss!

Gerne fertigen wir für Ihre Mittagspausen und Firmenevents oder Parties

auf Vorbestellung innerhalb von 24 Stunden herzhafte und süße Spezialitäten, beispielsweise

Tomaten-Paprika-Strudel | Gemüse- oder Zwiebelschnecken
Schinkenhörnchen | Sauerkrautbrötchen mit Käse überbacken, auf Wunsch warm | Suppen | Belegte Brötchen