

TARTES und JÖRTCHEN

| SÜSSES CATERING | PÂTISSERIE | CONFISERIE | KONDITOREI |

in der
Kunsthalle
Bielefeld

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Wir verwenden ausschließlich Direct Trade Spezialitätenkaffee. Für TARTES und TÖRTCHEN wird vom Kaffeeröster S. Kaiser, Hot Roasted Love, eine für uns eigene Bohne eigens geröstet. Die Milch beziehen wir vom Milchbauern Strothlüke aus Bielefeld Ummeln.

Espresso		2,80
Espresso Macchiato		2,90
Espresso doppio		3,90
Caffe Crème		3,30
Cappuccino		3,60
Latte Macchiato		3,90
Milchkaffee		3,90
French Press Kanne	0,4 l	6,20
French Press Kanne	0,8 l	12,40
+Espresso shot		+1,50
+Hafermilch ^{BIO}		+0,30
+Getreidekaffee ^{BIO}		+0,00
+laktosefreie Milch		+0,30

TEE und andere HEISSGETRÄNKE

Assam I schwarzer Tee	3,20
Darjeeling I schwarzer Tee	3,20
Earl Grey Tee I schwarzer Tee mit Bergamotte	3,30
Wald und Wiesen I Kräutertee	3,20
Ceylon I Grüntee	3,30
Rosentee	3,30
frischer Ingwer Tee	3,50
frischer Minztee	3,50
heiße Milch	3,30
heiße Zitrone	3,50
selbstgemachte heiße Schokolade	4,50
selbstgemachte heiße Schokolade mit Sahne	4,80
+Honig ^{BIO}	+0,30
+Agavendicksaft ^{BIO}	+0,30

KALTGETRÄNKE

Mineralwasser	0,33 l	3,10
(still / mit Kohlensäure)	0,75 l	6,80
Apfelsaft Bannier aus Bielefeld Olderdissen	0,3 l	3,90
Apfelschorle	0,3 l	3,70
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	6,50
selbstgemachte Limonade	0,3 l	4,60
<i>wechselnde Sorten, fragen Sie gern danach!</i>		
frisch gepresster Guten-Morgen-Saft	0,2 l	6,50
<i>fit in den Tag mit Orange, Gurke, Apfel, Birne, Möhre, roter Bete, Ingwer und Obst der Saison</i>		

WEISSWEIN

Weißburgunder	Glas 0,15 l	4,80
<i>trocken, Weingut Hemer, Deutschland, BIO, Vegan</i>	Flasche 0,75 l	22,10
<i>feiner Blütenduft, leicht, fruchtig ausgewogen</i>		
Arneis	Glas 0,15 l	5,50
<i>trocken, Weingut Francone, Italien, DOCG,</i>	Flasche 0,75 l	25,80
<i>Birnenduft, sehr fruchtbetont, voll, lang</i>		
Weinschorle ^{BIO}	Glas 0,2 l	4,50

ROSÉWEIN

Garda Classico Chiaretto

trocken, Weingut Citari Lombardei, Italien, Garda Classico Chiaretto DOC

Rebsorten: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera: helles Rosa, im Duft fruchtig mit Noten von Kirsche, Erdbeere und exotischen Früchten wie Litschi und Mango. Weich, harmonisch, langanhaltend.

Glas 0,15 l 5,40
Flasche 0,75 l 25,80

ROTWEIN

Capellana tinto

trocken, Weingut Nodus Valencia, Spanien, BIO, DO Utiel Requena

Rebsorte: Tempranillo – rubinrot, fruchtbetont, mittlerer Körper, sehr ausgewogen

Glas 0,15 l 4,80
Flasche 0,75 l 22,10

Nero D'Avola

trocken, Cantina La Vite Sizilien, Italien

dunkles Rubin, feiner Duft, trockenfrüchte, harmonisch, kräftig lang

Glas 0,15 l 5,80
Flasche 0,75 l 26,80

SCHAUMWEIN

Prosecco

trocken, Weingut La Farra Venetien, Italien, DOC Treviso

Rebsorte: Glera – herrlich frisch, feine Fruchtnoten

Glas 0,1 l 3,90
Flasche 0,75 l 25,90

Aperol Spritz

0,2 l 7,80

Rothaus Tannenzäpfle Pils

0,33 l 3,90

SPEISEN

Unsere Frühstückzeiten sind

Do-Sa 09.30-13.00 Uhr

Sonntag 09.30-15.00 Uhr

GUTEN MORGEN

Zu jeder Frühstücksvariation No. 1 – No. 8 servieren wir vorab einen Guten Morgen – Saft. Von uns gepresst aus frischem Obst und lieblichem Gemüse. Für einen erfrischenden Start in den Tag!

No. 1 Strong

Spiegelei auf Vollkornbrot |

luftgetrockneter Ummelner Schinken | Guten-Morgen-Saft

11,80

No. 2 Golden Morning

kleine Pfannkuchen | Haselnusspesto | Ahornsirup |

marinierte Orangen | Mohn | Guten-Morgen-Saft

12,40

No.3 Crunchy & Creamy

selbstgemachtes karamellisiertes Müsli | Joghurt (Kuhmilch oder Soja)

| frische Früchte | Ahornsirup | Guten-Morgen-Saft

9,80

No. 4 Sweet

Coissant | Körnerbrötchen | Butter | selbstgemachte Fruchtaufstriche

| französischer Weichkäse Galet de la Loire | Gadderbaumer Honig |

mittelalter Gouda | Frischkäse | Guten-Morgen-Saft

16,30

No. 5 Simple

Weizenbrötchen | Vollkornbrot | Butter | Ummelner Salami | St. Galler

Bergkäse | selbstgemachte Fruchtaufstriche | Guten-Morgen-Saft

15,60

No. 6 Happy Sunday

Körnerbrötchen | Weizenbrötchen | Croissant | Butter | Petersilienbutter | selbstgemachte Fruchtaufstriche | St. Galler Bergkäse | luftgetrockneter Ummelner Schinken | französischer Weichkäse Galet de la Loire | Ummelner Salami | Oliven | Gadderbaumer Honig | Frischkäse | Rührei natur | French Press Kaffee 0,4 | | Guten-Morgen-Saft

28,90

No. 7 Go Green 

Vollkornbrot | Körnerbrötchen | veganer Frischkäse | selbstgemachte Fruchtaufstriche | Auberginenpaste | Margarine | Haselnusspesto | gebratene Champignons | Rührtofu | Oliven | Guten-Morgen-Saft

16,90

No. 8 Happy Sunday *für Zwei*

Körnerbrötchen | Weizenbrötchen | Croissants | Vollkornbrot | Butter | Petersilienbutter | selbstgemachte Fruchtaufstriche | St. Galler Bergkäse | luftgetrockneter Ummelner Schinken | französischer Weichkäse Galet de la Loire | Ummelner Salami | mittelalter Gouda | Auberginenpaste | Oliven | Gadderbaumer Honig | Frischkäse | Rührei natur | French Press Kaffee 0,8 | | Guten-Morgen-Saft

49,80

RÜHREI

aus drei Eiern mit Toastbrot und Butter

natur

6,50

mit Zwiebeln

6,60

mit Champignons

7,10

mit getrockneten Tomaten und Basilikum

7,10

GUTEN TAG

Warme Mittagsküche bieten wir
täglich von 11.30 Uhr – 15.00 Uhr

Wir bereiten unsere Mittagsspeisen frisch aus regionalen Zutaten für Sie zu. Unser Angebot richtet sich nach der Saison und kreativen Ideen. Daher wechselt unsere Speisekarte.

Unsere aktuellen Speisen finden Sie auf der separaten Karte.

Bon Appétit!

NACHMITTAG

UNSERE PÂTISSERIE PRODUKTE

Tartes und Törtchen	Stück	4,60-8,20
Macarons	Stück	1,90

Unsere Tartes und Törtchen, sowie Macarons wechseln teilweise saisonal. Orientieren Sie sich gern an unserer Törtchentheke und suchen sich Ihr Lieblingstörtchen aus. Die jeweiligen Preise sind dort ausgezeichnet.

WAFFELN (nur samstags und sonntags!)

mit Puderzucker	5,10
mit Zimtzucker	5,30
mit heißen Kirschen und Sahne	8,40

Ihnen haben unsere selbstgemachten Speisen und Getränke gefallen?
Vorne an der Theke finden Sie unsere selbstgemachten Produkte wie
Limonadensirup, Fruchtaufstrich, etc. zum Mitnehmen für zu Hause.



Wir beziehen den Großteil unserer Rohstoffe aus der Region:
Verhoff's Gemüsehof
Fleischerei Münch
Strothlüke Hofmolkerei
Hartkämper Käsesommelière
Bäckerei Lamm

Sprechen Sie uns bitte an, um sich über Inhaltsstoffe,
Allergene oder Zusatzstoffe zu informieren.

Wir wünschen Ihnen
wunderbar genussvolle
Momente

in der
**Kunsthalle
Bielefeld**

Café TARTES und TÖRTCHEN
in der Kunsthalle Bielefeld
Artur-Ladebeck-Straße 5
33602 Bielefeld

☎ 0521 - 962 376 12
www.tartesundtoertchen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Donnerstag – Sonntag:
09.30 – 18.00 Uhr

📷 [tartes_und_toertchen](https://www.instagram.com/tartes_und_toertchen)
📘 Tartes und Törtchen