

SPEISEKARTE



PENTHOUSE • THEATERCAFÉ

Inhaber: André Stangier
Konrad-Adenauer-Platz 7
51465 Bergisch Gladbach

Tel.: 02202.247108
Fax: 02202.259099

E-Mail: info@theatercafe-gl.de
Internet: www.theatercafe-gl.de



PENTHOUSE
THEATERCAFÉ
RESTAURANT • CAFÉ • EVENTLOCATION

ÖFFNUNGSZEITEN THEATERCAFÉ:

Montag:	08.30 Uhr – 19.00 Uhr
Dienstag:	08.30 Uhr – 19.00 Uhr
Mittwoch:	07.30 Uhr – 19.00 Uhr
Donnerstag:	08.30 Uhr – 19.00 Uhr
Freitag:	08.30 Uhr – 19.00 Uhr
Samstag:	07.30 Uhr – 18.00 Uhr
Sonn- und feiertags:	10.00 Uhr – 18.00 Uhr

PENTHOUSE
THEATERCAFÉ
RESTAURANT • CAFÉ • EVENTLOCATION



FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

Großes Frühstück 1 – für 2 Personen

Kaffee* oder Tee satt, 4 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot, Butter, Konfitüre, Quark, Aufschnittplatte mit Schinken, Wurst, Leberwurst, Camembert und Käse, 2 Frühstückseiern	16,00 €
mit Rühreiern statt 2 Frühstückseiern	18,50 €
mit Rühreiern / Schinken oder Speck statt 2 Frühstückseiern	20,00 €

Großes Frühstück 2 – für 2 Personen

Kaffee* oder Tee satt, 4 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot, Butter, Konfitüre, Quark, verschiedene Käsevariationen und 2 Frühstückseiern	17,00 €
mit Rühreiern statt 2 Frühstückseiern	19,50 €
mit Rühreiern / Schinken oder Speck statt 2 Frühstückseiern	21,00 €

Sonntagsfrühstück (auch in der Woche erhältlich)

Kaffee* oder Tee satt, 0,1 l Orangensaft, 2 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot, Butter, Konfitüre, Quark Aufschnittplatte mit Schinken, Wurst, Leberwurst, Camembert und Käse, Räucherlachs, Meerrettich, 1 Frühstücksei	11,50 €
---	---------

Mediterranes Frühstück

Kaffee* oder Tee satt, 0,1 l Orangensaft, 2 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot, Butter, verschiedene Marmeladen, Prosciutto „Schinken“, Salami, Käse, Tomaten, Mozzarella, Antipasti und 1 Frühstücksei	10,50 €
--	---------

Theatercafé Frühstück 1

Kännchen Kaffee*, Tee oder Schokolade, 2 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot, Butter, Marmelade, Aufschnittplatte mit gekochtem und rohem Schinken, Wurst, Leberwurst, Camembert und Käse, 1 Frühstücksei	8,50 €
---	--------



PENTHOUSE

Eventgastronomie · Eventlocation

Feiern Sie über den Dächern von Bergisch Gladbach und genießen sie unsere große Sonnenterrasse mit Ausblick auf den Marktplatz und historische Gebäude.

Ob Geburtstage, Hochzeiten, Betriebs- und Weihnachtsfeiern oder exklusive Grillpartys im Sommer, das Penthouse steht Ihnen ab 35 bis max. 100 Personen ganzjährig für Ihre persönliche und individuelle Feier zur Verfügung.

Sie erreichen das Penthouse über einen Außenaufzug sowie über eine Treppe.

Das öffentliche Parkhaus für Ihre Veranstaltung befindet sich direkt unter unserem Lokal.

Catering

Zu besonderen Anlässen liefern wir Ihnen Ihre individuellen Speisewünsche auch zu Veranstaltungen oder vor Ihre eigene Haustüre.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, informieren wir Sie gerne über unsere Menü- und Buffetvorschläge, welche wir individuell nach Ihren Wünschen gestalten.



SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	1,60 €
Korn	2 cl	1,60 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Williamsbirne	2 cl	2,80 €
Himbeergeist	2 cl	2,80 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
Mariacron	2 cl	2,00 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Ramazzotti	2 cl	2,80 €



Sherry	4 cl	3,00 €
Martini	5 cl	3,50 €
Campari ⁴	5 cl	4,50 €
Amaretto	2 cl	2,20 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Schwesterherz	2 cl	2,00 €

Kennzeichnung nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung
 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker,
 4 mit Farbstoff (E 120, E 150, Zuckercouleur),
 5 mit Süßungsmittel(n), 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,
 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 9 gewachst, 10 geschwefelt,
 11 geschwärzt, 12 mit Phosphat, 13 mit Milcheiweiß,
 14 mit Hühnereiweiß, 15 mit Stärke, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz,
 17 Ernährungszweck siehe Verpflegungskatalog
 18 chininhaltig, * koffeinhaltig

Allergene

Eine Liste der Allergene kann auf Wunsch eingesehen werden.
 Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Theatercafé Frühstück 2

Kännchen Kaffee*, Tee oder Schokolade,
 2 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot,
 Butter, Marmelade, verschiedene Käse-
 variationen und 1 Frühstücksei 8,90 €



Kleines Frühstück 1

Kännchen Kaffee*, Pott Tee oder Schokolade,
 1 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot,
 Butter, Aufschnitt, feine Leberwurst
 und Käse 6,90 €



Kleines Frühstück 2

Kännchen Kaffee*, Pott Tee oder Schokolade,
 1 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot,
 Butter, Konfitüre und Käse 7,30 €

Kleines Frühstück 3

Kännchen Kaffee*, Pott Tee oder Schokolade,
 1 Brötchen, 1 Schwarzbrot, 1 Graubrot,
 Butter und verschiedene Käsevariationen 7,40 €

Vitales Frühstück

Kännchen Kaffee*, Tee oder Schokolade,
 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, 1 Körnerbrötchen,
 1 Schwarzbrot, Butter, 2 Scheiben Käse, Marmelade, Camembert,
 jeweils ein Schälchen Obstsalat, Joghurt und Müsli 10,50 €

Deftiges Marktfrühstück

Kännchen Kaffee*, Pott Tee oder Schokolade,
 1 Brötchen, Butter, Rührei oder Spiegeleier aus 3 Eiern
 mit Schinken oder Speck 8,50 €

Leberkäs Semmeln warm serviert mit Senf 3,50 €



FÜR DEN SÜSSEN HUNGER

Französisches Frühstück

Milchkaffee*, 2 Croissants, Butter,
4 verschiedene Marmeladen und Quark 8,50 €

Kleines französisches Frühstück

Cappuccino*, 1 Croissant, Butter,
2 verschiedene Marmeladen und Quark 6,90 €

Süßes Frühstück

Kännchen Kaffee*, Tee oder Schokolade,
2 Brötchen, Butter und 4 verschiedene Marmeladen 7,50 €

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

Frisch gepresster Orangensaft 4,50 €

Orangensaft 2,20 €

1 gekochtes Ei 1,00 €

Rührei mit Schinken oder Speck 4,00 €

Rührei mit Kräutern und Gurke 3,50 €

Frischkäse 0,50 €

1 Scheibe Kochschinken 1,20 €

2 Scheiben roher Schinken 1,20 €

2 Scheiben Fleischwurst 0,80 €

2 Scheiben Salami 0,70 €

1 Portion Leberwurst 1,00 €



BIERE

Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l 1,60 €

Gaffel Kölsch vom Fass 0,3 l 2,25 €

Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l 2,90 €



Weizenbier, hell 0,5 l 3,50 €

Weizenbier Alkoholfrei 0,5 l 3,50 €



Malzbier Fl. 0,33 l 2,90 €

WEINE

Riesling 0,2 l 4,90 €

Karl Pfaffmann, QbA, Pfalz, trocken

Grauer Burgunder 0,2 l 4,90 €

Karl Pfaffmann, QbA, Pfalz, trocken

Rosé 0,2 l 4,90 €

Karl Pfaffmann, QbA, Pfalz, halbtrocken

Ventoux 0,2 l 4,90 €

Maison Cantepedrix, Grenache & Carignan

Weißwein- oder Rotweinschorle 0,2 l 4,00 €

SEKT



Fl. 0,75 l 25,90 €

Glas 0,1 l 4,30 €





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Gourmet	Fl. 0,75 l	5,50 €
Gerolsteiner	Fl. 0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner ‚silence‘	Fl. 0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner naturell	Fl. 0,25 l	2,20 €



0,2 l 2,30 €

0,2 l 2,30 €

0,2 l 2,30 €

0,2 l 2,30 €

0,2 l 2,50 €

0,2 l 2,30 €

0,5 l 4,30 €

0,2 l 2,50 €

0,5 l 4,50 €

Fl. 0,33 l 3,00 €

Bitter Lemon ¹⁸

Apfelsaftschorle

Apfelsaftschorle, groß

Rhabarberschorle

Rhabarberschorle, groß

Sünner Kölsches Wasser

Pink Grapefruit, Orange oder Waldmeister

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,50 €



Croissant	1,80 €
Körnerbrötchen	1,50 €
Brötchen	0,70 €
1 Scheibe Graubrot	0,30 €
1 Scheibe Schwarzbrot	0,30 €

2 Scheiben Käse	2,00 €
2 Scheiben Camembert	1,60 €
2 Scheiben Butter	0,80 €
Portion Marmelade, Honig oder Nutella	je 0,60 €

1/2 Brötchen mit Aufschnitt nach Wahl	1,80 €
1 Brötchen mit Aufschnitt nach Wahl	2,40 €
1/2 Lachsbrötchen	2,90 €
1 Lachsbrötchen	3,70 €
2 Scheiben Lachs	2,40 €



AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit Rindfleischeinlage und Gemüse	5,10 €
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen	4,90 €
Zwiebelsuppe mit Croûtons	4,90 €

SALATE – frisch und gesund!

Ziegenkäse Salat gratinierter Ziegenkäse, Blattsalat, Ruccolasalat, Tomate, Gurke, Walnüsse, dazu reichen wir ein süß-saures Hausdressing	12,90 €
Chefsalat Putenbruststreifen Teriyaki, verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Champignons, Früchte und ein süß-saures Hausdressing	12,50 €
Thunfischsalat Nicoise Thunfisch, verschiedene Blattsalate, Tomate und Gurke, Oliven, Zwiebeln und ein süß-saures Hausdressing	11,50 €
Caesar Salat Römersalat, frische Parmesanhobel, Croûtons und Caesar Dressing mit Sardellen	9,50 €
Beilagensalat Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und unser Hausdressing	4,50 €

Alle Suppen und Salate werden mit frischem Brot serviert.

TEEKARTE

Feinster Blatt-Tee vorportioniert im Teachamp	
serviert im Pott	2,50 €
serviert im Kännchen	3,90 €
Darjeeling Zart blumiger schwarzer Hochlandtee	
Assam Vollmundiger schwarzer Tee	
Friesentee Traditioneller Tee ostfriesischer Art	
Chai Tee Würziger schwarzer Tee nach Chai-Art	
Grüner Tee Herb-frischer grüner Tee aus China	
Rooibos Karamell Südafrikanischer Rooibos mit extra viel Karamellgeschmack	
Rooibos Vanille mit echten Vanillestückchen	
Waldbeere Früchtetee mit Beerengeschmack	
Insel der Sinne Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
Tulsi Harmonie Ayurvedischer Tulsitee mit Orange	
Pfefferminze Wohltuender, frischer Kräutertee	
Kamille Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee	
Frisch gepresste heiße Zitrone	2,20 €
Tee mit Rum	3,60 €

KEO





HEISSE ALKOHOOLISCHE SPEZIALITÄTEN

„Rüdesheimer Kaffee“ 5,50 €
Asbach Uralt, Zucker und Sahne

„Irish Coffee“ 5,50 €
Irish Whiskey, Zucker und Sahne

„Russische Schokolade“ 5,50 €
Rum, Zucker und Sahne

„Rüdesheimer Schokolade“ 5,50 €
Asbach Uralt, Zucker und Sahne

Heiße Schokolade 5,50 €
mit Amaretto und Sahne

Grog 2,90 €

Glühwein 2,50 €



EISGETRÄNKE

Eiskaffee 4,50 €
zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade 4,50 €
zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Sanfter Engel 6,50 €
Frisch gepresster Orangensaft
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne



KLEINE GERICHTE – auch ganz groß!

Leberkäse 10,50 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei
und Beilagensalat

Bratkartoffeln 9,50 €
mit drei Spiegeleiern und
Beilagensalat

Speckpfannkuchen 9,50 €
mit Zwiebeln, Speck und
Beilagensalat

Apfelpfannkuchen 8,00 €
mit frischen Äpfeln und Puderzucker

Gebackener Camembert 8,90 €
mit Preiselbeeren, Toast und Butter

Strammer Max 7,90 €
mit 3 Spiegeleiern, Schinken und Graubrot

Hawaii-Toast 7,50 €
mit gekochtem Schinken, Ananas und mit Käse überbacken

Tomaten-Schinken-Toast 7,00 €
mit Käse überbacken

Schnittchen 3,50 €
mit einem Belag Ihrer Wahl (kein Lachs)

Über die Zusatzstoffe und Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal.





BERGISCHE KAFFEETAFEL

– nur auf Vorbestellung!

... im Bergischen Land, dem ehemaligen Herzogtum von Berg zwischen Ruhr, Rhein und Sieg, ist die Tradition der Bergischen Kaffeetafel noch nicht ausgestorben. Zu einer Bergischen Kaffeetafel gehören: Bergische Waffeln, Kirschen, Sahne, Quark, Milchreis mit Zimt und Zucker, Konfitüre, Rübenkraut, Wurstplatte ⁶, Käse, Flönz, Rosinenplatz, Brot, Kaffee unbegrenzt und zum Schluss noch ein bergischer Korn



pro Person 17,00 €

WAFFELN von 14.00 bis 17.30 Uhr

Mit Puderzucker	3,80 €
Mit Puderzucker und heißen Kirschen	4,30 €
Mit Puderzucker und Vanilleeis	4,30 €
Mit Puderzucker und Sahne	4,30 €
Mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne	4,80 €
Mit Puderzucker, heißen Kirschen und Vanilleeis	4,80 €
Mit Puderzucker, Vanilleeis und Sahne	5,00 €
Mit Puderzucker, heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,70 €

KUCHENAUSWAHL ... täglich frisch

Bitte wählen Sie aus unserem reichhaltigen Angebot am Kuchenbuffet.

KAFFEE und HEISSGETRÄNKE

Tasse Azul Kaffee	1,90 €
Pott Azul Kaffee	2,60 €
Kännchen Azul Kaffee	3,90 €
Tasse Azul Kaffee, entkoffeiniert	
Kännchen Azul Kaffee, entkoffeiniert	
Tasse Schümli Kaffee	
Kännchen Schümli Kaffee	

Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Cappuccino italiano	2,50 €
Cappuccino mit Sahne	2,60 €
Großer Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	2,70 €
Latte Macchiato Caramel	3,00 €
Große Trinkschokolade Vollmilch	2,70 €
Große Trinkschokolade Vollmilch mit Sahne	3,00 €
Heiße Milch mit Honig	2,20 €



I.O. 100% caffè	1,90 €
	3,90 €
	2,00 €
	3,90 €



Alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich!