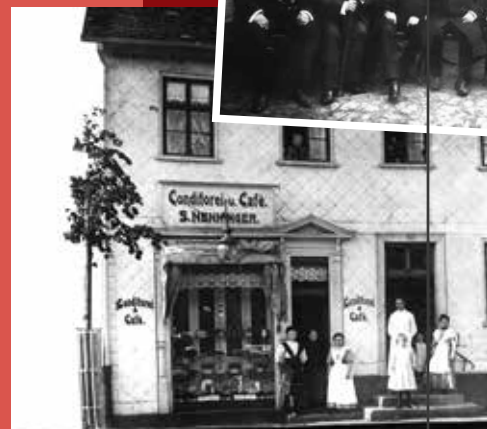


*Meminger*

- 2020 – 120 Jahre Conditorei Nenninger
- 2016 – Neugestaltung der Kaffeebar Verena Nenninger im DEZ
- 2011 – Wir feiern 111 Jahre Conditoreitradition in Kassel
- 2002 – Mit einem neuen Konzept startet das Café Nenninger am Friedrichsplatz
- 2000 – Verena Nenninger eröffnet die Kaffeebar im DEZ
- 1996 – Die Conditorei Nenninger übernimmt die Backstube des Café Paulus und führt bis 2001 die Conditorei
- 1976 – Konditormeister Klaus Nenninger führt den elterlichen Betrieb weiter
- 1957 – Willi & Thea Nenninger übernehmen das ehemalige Café Möller in der Garde-du-Corps Str./Ecke Wilhelmsstraße
- 1955 – Studierende der Kunsthochschule Kassel gestalten die neueröffnete Milchbar Lido am Ständeplatz
- 1948 – Im Krieg wurden alle Geschäfte der Conditorei Nenninger zerstört und nach Kriegsende zunächst in Bettenhausen am Forstbachweg wiederaufgebaut
- 1935 – Willi Nenninger übernimmt zusammen mit seiner Frau Thea den Betrieb in der Hohenzollernstraße am heutigen Ständeplatz
- 1900 – Konditormeister Siegfried Nenninger ist Gründungsmitglied des deutschen Konditorenbunds

Nach Stationen bei den Hofkonditoreien in Dessau, Leipzig & Hannover gründete Siegfried Nenninger im Jahre 1900 die Conditorei Nenninger in Kassel in der Wilhelmshöher Allee und legt damit den Grundstein für unsere Conditoreitradition



Verehrte Gäste,  
wir freuen uns, Sie in unseren Räumen begrüßen zu dürfen und an diesem Ort die über 120-jährige Caféhastradition unserer Familie Nenninger weiterleben zu lassen.

» *Es kommen nur die besten Zutaten zur Verarbeitung und werde ich bestrebt sein, nur stets das Beste bei mäßigen Preisen zu liefern* «

diese Aussage von Siegfried Nenninger aus dem Jahre 1900 fühlen wir uns noch heute verpflichtet. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern sind wir bestrebt Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

Verena & Klaus Nenninger  
und Mitarbeiter

## Frühstücksbuffet

*Schlemmen Sie nach Herzenslust von  
unserem umfangreichen Buffet*

**Nenninger-Frühstücksbuffet** 16,90 €  
inklusive Filterkaffee, Tee und Säfte...

Bis einschließlich 4 Jahre 0,00 €  
Bis einschließlich 11 Jahre 10,90 €



## Frühstück

*ein guter Start in den Tag*

**American Breakfast** 8,90 €  
»Ham and Eggs« gekochter Schinken und Spiegeleier auf zwei Toast

**»Strammer Max«** 8,90 €  
Roggenbrot mit rohem Schinken und zwei Spiegeleier

**»Kikerikiii«** 8,90 €  
Rührei mit Schinkenspeck, frisches Brötchen, Butter

**Muntermacher** 7,50 €  
zwei frische Brötchen, Butter, Fruchtaufstrich, Honig und Orangensaft

**Kleines Frühstück** 3,80 €  
frisches Brötchen, Butter und Fruchtaufstrich

**Schlemmer Frühstück** 11,50 €  
zwei Brötchen, Butter, Wurst- und Käseauswahl  
Fruchtaufstrich und Joghurt mit Früchten

**Deftiges Frühstück**  
Butterbrötchen belegt mit  
Käse oder Salami, Schinken oder Putenbrust, Camembert 6,50 €  
Bio Frischkäse, Kirschtomaten, Rucola und Pesto 7,50 €

**Veganes Frühstück** 7,50 €  
Hummus, Kirschtomaten, Gurke, Rucola, Körnerbrötchen  
oder Brotgartenbrote

**Kasseler Frühstück** 9,50 €  
»Ahle Wurst« von der Jausenstation auf Roggenbrot mit Butter  
dazu saure Gurke

**Französisches Frühstück** 6,90 €  
Buttercroissant, Butter, Fruchtaufstrich  
oder Honig und Obstsalat

**Nenninger Spezial** 8,50 €  
frisches Brötchen, Butter, Räucherlachs dazu Meerrettichsahne

**Fitness Frühstück** 12,50 €  
zwei Mehrkorn-Brötchen, Butter, leckere Käseauswahl mit  
Bio Frischkäse, Bio Käse "Mozzarella Art" und Kirschtomaten,  
Schnittkäse, Camembert, Hummus und Joghurt mit Früchten

**Das große Verwöhnfrühstück**  
Glas Prosecco, frische Brötchen, Croissant, Toast, Butter, Fruchtaufstrich,  
Schinken, Käseauswahl, Räucherlachs und Meerrettichsahne, Kräuterquark,  
Joghurt mit Früchten, Tomate-Mozzarella, Frischkäse, Orangensaft  
einzeln / für zwei 18,50 € / 35,00 €

**Joghurt mit Früchten** 5,90 €  
**Joghurt mit Früchten und Müsli** 6,50 €

Informationen zu Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen erhalten Sie am Buffet.



**I.O**  
100% caffè

Unsere Kaffeespezialitäten sind koffeinhaltig, auf Wunsch auch entkoffeiniert.

## Kaffeespezialitäten\*

<b>Espresso</b>	2,40 € / doppelt 3,40 €
serviert mit einem Glas Wasser	
<b>Espresso Macchiato</b>	2,50 €
mit einer kleinen Haube aus Milchschaum*	
<b>Café Crema</b>	2,90 € / groß 4,20 €
...auch Schümli genannt. Besonders bekömmlich mit einer feinen Crema**	
<b>Cappuccino</b>	3,60 € / groß 4,40 €
die besondere Tasse Kaffee mit der »Kapuze« aus Milchschaum* mit feinen Schokoflocken	
<b>Café au lait</b>	groß 4,40 €
die Art, wie unsere französischen Nachbarn den Kaffee lieben – große Tasse, ein Drittel Kaffee zwei Drittel heiße Milch* und Milchschaum*	
<b>Latte Macchiato</b>	3,60 € / groß 4,40 €
der außergewöhnliche Kaffee mit heißer Milch*, Milchschaum und einem herrlichen Espresso – serviert im Glas	
<b>NEU Iced latte Macchiato Caramell</b>	groß 5,50 €
geeister Kaffee mit Milch*, Caramellsirup Milchschaum* und einem herrlichen Espresso – serviert im Glas	
<b>Monin Sirup »Flavours«</b>	0,80 €
lecker in jeder Kaffeespezialität: Zimt, Vanille, Macadamia, Nuss und Caramell	
<b>Tasse Kaffee</b>	2,80 €
<b>Pott Kaffee</b>	3,90 €
<b>Kännchen Kaffee</b>	4,90 €
<b>Kaffee entkoffeiniert</b>	3,00 € / Pott 4,10 €
<b>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</b>	5,00 €
<b>»Der Schorsche«</b>	6,50 €
Café Crema mit Whisky, cremigem Sahnehäubchen und Kuvertüreflocken	
<b>»Der Karle«</b>	6,50 €
Café Crema mit Baileys, cremigem Sahnehäubchen* und Kuvertüreflocken	
<b>»s Erna«</b>	6,50 €
Café Crema mit Eierlikör, cremigem Sahnehäubchen* und Kuvertüreflocken	

\*Enthält Milchzucker / \*\*Laktose

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit Hafermilch + 0,50 €  
(kann Vollmilchreste enthalten)

## Schokoladiges

mit hohem Kakaoanteil

### Schweizer Trinkschokolade mit Milch\*

Glas	4,00 €
mit Sahne	4,50 €
Kännchen mit Sahne	5,50 €

### »Schok-Moc«

heiße Trinkschokolade mit Milch\*,  
Espresso und Sahnehäubchen

6,50 €

### »Russische Schokolade«

heiße Trinkschokolade mit Milch\*,  
Rum und Sahnehäubchen

6,50 €



Zur Schokolade dazu:

„Süßes Dreierlei“ – Drei Pralinen Ihrer Wahl  
2,70 €



\*Enthält Laktose

## Tee Spezialitäten

### Darjeeling *Schwarzer Tee nachhaltig angebaut und fair gehandelt*

Die in den Teegärten vor dem Himalayagebirge gewachsenen Blätter präsentieren ihren feinen und eleganten Geschmack.

### Assam *Schwarzer Tee*

Im Nordosten Indiens entlang des Brahmaputra-Flusses liegt die Wiege dieses Assams. Kräftig, fast malzig anmutend im Geschmack.

### Earl Grey *Schwarzer Tee nachhaltig angebaut und fair gehandelt*

Der Legende nach kamen Bergamotte-Öl und Tee bei einer stürmischen Schiffsüberfahrt zufällig zusammen.

### Grüner Tee *Grüner Tee nachhaltig angebaut und fair gehandelt*

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig grünen Hochlandebenen Chinas: Mit einer angenehmen und fein ausbalancierte Note.

### Rooibos Vanille *Rooibostee nachhaltig angebaut*

Zart aromatischer Rooibos aus Südafrika trifft auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung.

### Insel der Sinne *Kräutertee*

Leichte Ingwerschärfe und zitronige Frische. Eine ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer

### Moringa *Kräutertee*

Die zarten Blätter vom »Wunderbaum« Moringa oleifera und die fruchtigen Aromen von Granatapfel machen diesen Tee einfach wunderbar.

### Waldbeere *Früchtetee*

Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot.

### Tee im Thermo-Glas

3,80 €

### Tee im Kännchen

5,20 €

The logo for KEO consists of the letters 'KEO' in a bold, black, sans-serif font. The letter 'O' is stylized with a white circle inside it.

## Hausgemachter Eistee\*

### »Waldfrüchte«

Früchtetee mit Beerenfrüchten

### »Weißer Pfirsich«

Früchtetee mit Pfirsichstücken

<b>Hausgemachter Eistee</b>	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,20 €



\*Nur in der Sommer-Saison

## Bierspezialitäten

<b>Hütt Pils</b>	0,33l	3,60 €
<b>Hütt naturrüb Radler</b>	0,33l	3,60 €
<b>Hütt naturrüb alkoholfrei</b>	0,33l	3,60 €
<b>Hütt Weizenbier</b>	0,50l	4,50 €
<b>Hütt Weizenbier alkoholfrei</b>	0,50l	4,50 €

## Frisch gepresst ...

<b>Frischer Orangensaft</b>	0,2l	4,50 €
	0,3l	6,00 €

## Fruchtschorlen

<b>fritz-spritz BIO Rhabarbersaftschorle</b>	0,33l	3,70 €
<b>fritz-spritz BIO Traubensaftschorle</b>	0,33l	3,70 €
<b>fritz-spritz BIO Apfelsaftschorle</b>	0,33l	3,70 €

## Limonade

<b>fritz-limo Orange<sup>25</sup></b>	0,33l	3,60 €
<b>fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder</b>	0,33l	3,60 €
<b>fritz-limo Zitrone<sup>5</sup></b>	0,33l	3,60 €
<b>Coca Cola<sup>28</sup></b>	0,20l	2,90 €
<b>Cola light<sup>248</sup></b>	0,20l	2,90 €
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	0,20l	3,00 €
<b>Schweppes Tonic Water<sup>3</sup></b>	0,20l	3,00 €

## Mineralwasser

<b>Selters »Classic« / »Medium« / »Naturell«</b>	0,25l	2,90 €
<b>Selters »Classic« / »Medium« / »Naturell«</b>	0,75l	5,30 €

## Sekt & Prosecco

---

<b>Sekt</b> <sup>7</sup>	0,10l	3,80 €
<b>Prosecco</b> <sup>7</sup>	0,10l	3,80 €
<b>Piccolo</b> <sup>7</sup> alkoholfrei	0,20l	6,80 €

## Weißweine

---

... als Schorle 0,2l 5,00 €

Südfrankreich

»**Chardonnay**« Domaine de Cibadies 0,2l 6,00 €  
feine Fruchtaromen von hellen Früchten und Zitrus  
und ausgewogenes Säurespiel

Pfalz

»**Grauburgunder**« Weingut Hammel 0,2l 6,00 €  
helle Farbe im Glas, komplexe Zitrusaromen

Pfalz

»**Riesling**« Weingut Diehl 0,2l 5,80 €  
halbtrocken, fruchtig, frisch und aromatisch,  
feine Säurestruktur

## Roséwein

---

Pfalz

»**Rosé Wein Rosencuvée**« Weingut Hammel 0,2l 6,00 €  
feinherb, herrlicher Duft nach reifen Beeren, spritzig fruchtig

Unsere Weine sind sulfithaltig.

## Rotweine

---

Südfrankreich

»**Merlot**« Domaine de Cibadies 0,2l 5,80 €  
granatrote Farbe, leichte Lakritznoten, samtig weich

Apulien

»**Primitivo**« IGT Terra Avare 0,2l 6,00 €  
kirschrote Farbe, komplexe Aromen nach dunklen Beeren  
milde Säure, wenig Tannine





Unsere Empfehlung:

**Karls Punsch**<sup>7</sup> hausgemachtes weinhaltiges Getränk  
heiß oder auf Eis

0,2 l 4,50 €

## Aperitifs

<b>»Aperol Spritz«</b>		6,50 €
Sekt <sup>7</sup> und Aperol <sup>2</sup>		
<b>»Hugo«</b>		6,50 €
Sekt <sup>7</sup> mit Minze und Holunderblütensirup <sup>2</sup>		
<b>»Lillet rose«</b>		6,50 €
französischer Aperitif verfeinert mit fruchtigen Likören und Tonic Water <sup>3,7</sup>		
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	4 cl	7,50 €
mit Orangensaft		
<b>Campari Soda</b> <sup>2</sup>	4 cl	5,50 €
<b>Karls Punsch</b> <sup>7</sup>	0,2 l	4,50 €
hausgemachtes weinhaltiges Getränk heiß oder auf Eis		

## alkoholfreie Aperitifs

<b>»Helga«</b>		6,00 €
Tonic Water <sup>3</sup> mit Minze und Holunderblütensirup <sup>2</sup>		
<b>Orange Bitter</b>		6,00 €
Orangensaft und Monin Bitter <sup>2</sup>		
<b>»Blaues Wölkchen«</b>		6,00 €
Bitter Lemon <sup>3</sup> und Monin Curacao Blue <sup>2</sup>		

## Liköre

<b>Baileys</b> <sup>2</sup>	2 cl	3,50 €
<b>Amaretto</b> <sup>2</sup>	2 cl	3,50 €
<b>Cointreau</b>	2 cl	3,50 €
<b>Eierlikör</b>	2 cl	3,50 €

<sup>1</sup> koffeinhaltig

<sup>2</sup> mit Farbstoff

<sup>3</sup> chininhaltig

<sup>4</sup> mit Süßstoffen

<sup>5</sup> mit antioxidationsmittel

<sup>6</sup> mit Konservierungsstoff Benzoesäure

<sup>7</sup> mit Sulfit

<sup>8</sup> mit Säuerungsmittel

<sup>9</sup> Johannisbrotkernmehl





## Nenninger Baumkuchen

Die Spezialität für anspruchsvolle Genießer. Am offenen Feuer Schicht für Schicht gebacken, mit ausgesuchten Zutaten und edlen Gewürzen, vollendet mit zart schmelzendem Kuvertüreüberzug.



## Brüder Grimm Märchentorte

Die märchenhafte Versuchung aus Mandeln, Nugat und Schokolade aus der GrimmHeimat Nordhessen. Mit einem Dornröschen- oder Rotkäppchen-Relief aus Marzipan verziert und nur mit den feinsten Zutaten ohne Mehl gebacken – daher glutenfrei.

Die Brüder-Grimm-Märchentorte ist dekorativ verpackt in einem schönen Holzkästchen, das mit dem Bildnis der Brüder Grimm versehen ist.



## Hausgemachter Fruchtaufstrich

Viele Früchte und wenig Zucker das ist unser Qualitätsmerkmal! Denn ein besonders fruchtiges Aroma kann sich so am besten entfalten. Unser Mandelnugat, Nussnugat und Milchcaramel ergänzen das verführerische Angebot.



## Märchenhaftes Schnuckewerk

In der nordhessischen Mundart werden süße Köstlichkeiten, wie sie in unserer Backstube seit über 100 Jahren hergestellt werden, als „Schnuckewerk“ bezeichnet.

Genießen Sie die handgefertigten Brüder-Grimm-Pralinen selbst oder verschenken Sie die Packung in Buchform aus unserem Café gegenüber dem Fridericianum, der Wirkungsstätte der Brüder Grimm.



## Herkules- Schatzkiste

Das Echtholz Kästchen – mit einem Scherenschnitt des Kasseler Wahrzeichens – ist gefüllt mit erlesenen Pralinen. Erfahren Sie mehr über die Geschichte der Weltkulturerbestätte und über die zwölf Sagen des antiken Halbgotts Herkules auf der Innenseite. Die Herkules-Schatzkiste – ein süßer Gruß vom Weltkulturerbe.



## Nenninger Hauspackung

Das perfekte Präsent aus unserer Tradition Konditorei für alle Gelegenheiten. Mit 10, 20 oder 40 Pralinen – gefüllt nach Ihrer Wahl – und edler Goldprägung. Eine süße Verführung.

*Nenninger*

über 120 Jahre



[www.cafe-nenninger.de](http://www.cafe-nenninger.de)

Friedrichsplatz 8 | 34117 Kassel | 0561 7 66 16 90