
MARKT 5 CAFÉ



S P E I S E N



FRÜHSTÜCK

Unser Frühstück servieren wir **täglich bis 12:00 Uhr**. Bei einer Gluten-unverträglichkeit bieten wir gegen einen **Aufpreis von 0,40 €** auch **glutenfreie Brötchen** an.

Petit Markt 5	3,90
Frisches Croissant mit Landbutter und hausgemachter Erdbeerkonfitüre oder Nutella	
Kleines Frühstück	5,40
Ein Dinkel-Mehrkorn- oder ein Weizenbrötchen. Pro Brötchen können Sie zwei Beläge auswählen: – Salami, westf. Räucherschinken, Gouda oder Brie – Räucherlachs + 1€ extra pro Hälfte – Avocadocreme + 1€ extra pro Hälfte	
Muntermacher	12,50
Ein Dinkel-Mehrkorn- & ein Weizenbrötchen, Auswahl an Käse- und Wurstspezialitäten, Landbutter, zweierlei Aufstriche aus Tomate-Feta und Kräuter-Zitronen-Frischkäse, Tomate-Mozzarella beträufelt mit hausgemachtem Basilikumpesto 🌿 <i>als vegetarische Variante möglich</i>	
Veganes Frühstück 🌿	12,90
Ein Krustenbrot & Dinkel-Mehrkornbrötchen, Avocadocreme, hausgemachte Erdbeerkonfitüre, Rote Bete-Hummus, Curry-Dattel-Aufstrich und ein Salatbouquet	
Kräuter-Omelett	7,90
Mit knusprigem Krustenbrot, Frischkäse und Butter	
+ Wahlweise mit Speck	1,50
Frischer Obstsalat 🌿🚫	5,40
Frisches Obst mit Beeren garniert	

FRÜHSTÜCK

Müsli Bowl Mango-Maracuja - hausgemacht 8,90
Joghurt mit Mango-Maracujapüree, frisches Obst,
hausgemachtes Granola, garniert mit Beeren im Weckglas
🌿 als vegane Variante möglich

Müsli Bowl Himbeere - hausgemacht 8,90
Joghurt mit Himbeerpüree, frisches Obst,
hausgemachtes Granola, garniert mit frischen Beeren im Weckglas
🌿 als vegane Variante möglich

Frühstück für Zwei 29,90
Auf einer Etagère angerichtete Auswahl an Krustenbrot, einem Dinkel-
Mehrkorn- und einem Weizenbrötchen, ein Croissant, Landbutter,
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten, Räucherlachs, hausgemachte
Erdbeerkonfitüre, Avocadocreme, Rote-Bete-Hummus, Kräuter-Zitronen-
Frischkäse, zwei gekochte Eier und zwei kleine Müsli im Weckglas
🌿 als vegetarische Variante möglich

WÄHLE DEINE EXTRAS

Dir fehlt etwas bei deinem Frühstück? Füge gern ein Extra hinzu!

Gekochtes Ei	+1,70	Räucherlachs	+3,90
Croissant	+2,50	Avocadocreme	+3,90
Dinkel-	+1,40	Tomate-Feta-Frischkäse	+1,50
Weizenbrötchen	+1,40	Kräuter-Zitronen-Frischkäse	+1,50
Glutenfreies Brötchen	+1,60	Rote Bete-Hummus	+1,50
Krustenbrot	+1,40	Curry-Dattel-Auftstrich 🌿	+1,50
Tomate-Mozzarella	+2,50	Nutella	+1,50
		Erdbeerkonfitüre	+1,50



GRUPPENANGEBOT

Für Gruppen ab 8 Personen servieren wir ein exklusives Tischbuffet. Sprecht uns bei Fragen dazu gerne an. Buchungen nehmen wir per Mail an info@markt5.cafe bis zu drei Tage im Voraus entgegen.

BUFFET

Brötchen und Krustenbrot
Frische Croissants
Wurst- & Käsespezialitäten
Räucherlachs
Konfitüre
Nutella
Landbutter
Frischkäse
Kräuter-Omelett
Tomate-Mozzarella
Joghurt mit frischem Obstsalat und Granola
Tafelwasser

17,90 pro Person

Kinder im Alter von 3 - 12 Jahren zahlen 1€ pro Lebensjahr.

Weitere Getränke wie z.B. unsere Kaffeespezialitäten können selbstverständlich à la carte bestellt werden.

K Ü C H E N Z E I T E N

Flammkuchen, Suppen & Kleinigkeiten aus unserer Küche servieren wir täglich **ab 12:00 Uhr**. Unsere Küche ist täglich bis eine Stunde vor Schließung des Cafés geöffnet.

B R O T Z E I T - auch zum Frühstück

Dazu servieren wir ein frisches Salatbouquet.

Avocado 12,80

Knuspriges Krustenbrot mit hausgemachter Avocadocreme, Frischkäse und Tomate, garniert mit unserer Avocado Gewürzmischung

 *als vegane Variante möglich*

+ Wahlweise mit einem Spiegelei 1,70

Strammer Max 12,80

Knuspriges Krustenbrot belegt mit westfälischem Räucherschinken, Frischkäse und zwei Spiegeleiern

 *als vegetarische Variante möglich*

Lachs 12,90

Knuspriges Krustenbrot mit Räucherlachs auf hausgemachtem Kräuter-Zitrone-Frischkäse und frischem Rucola, garniert mit Sprossen

Burrata 12,90

Knuspriges Krustenbrot mit Burrata auf hausgemachtem Tomate-Feta-Frischkäse, frischem Rucola und Cherrytomaten, beträufelt mit hausgemachtem Basilikumpesto, garniert mit Chiasamen

B A G E L S - auch zum Frühstück

Dazu servieren wir ein frisches Salatbouquet.

Gemüse 13,50

Rundes Hefengebäck mit hausgemachter Avocadocreme, gegrilltem Gemüse und Rucola

Lachs 13,90

Rundes Hefengebäck mit hausgemachtem Kräuter-Zitrone-Frischkäse, Räucherlachs und Rucola

F L A M M K U C H E N

Frisch auf unseren klassischen Holzbrettern serviert.

Klassisch 12,70

Speck, rote Zwiebel und Lauch

Mozzarella 13,50

Mozzarella, frische Tomate, garniert mit Rucola und hausgemachtem Basilikumpesto

Grillgemüse 13,50

Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebel, garniert mit Schafskäse und schwarzen Oliven

Ziegenkäse 13,50

Ziegenkäse und Walnüsse, mit Honig verfeinert, garniert mit frischem Rucola



S U P P E N

Tagessuppe ☒

6,80

K L E I N I G K E I T E N

Krustenbrot mit hausgemachter Aioli
+ ein Gläschen grüne Oliven ☒

3,90

3,00

Beilagensalat im Weckglas 🌿 ☒

3,70

Auswahl aus verschiedenen Salaten mit Curke, Tomate, Mais
und Karotte, garniert mit Sprossen

S C H O N G E W U S S T ?

Unsere Speisen gibt es auch zum Mitnehmen. Direkt vor Ort oder online unter www.markt5.cafe bestellen und mitnehmen oder später abholen - für die Mittagspause oder für den Genuss zu Hause.

MARKT 5

Galerie

KUNST | KULTUR | POP-UP
AUSSTELLUNGSBEREICH

DIE TASSE KAFFEE LÄSST SICH HIER
WUNDERBAR MIT DEM BESUCH
DER AUSSTELLUNG KOMBINIEREN!

INFORMATIONEN FÜR AUSSTELLER:



K U C H E N - auch zum Mitnehmen

Für uns ist Backen eine Herzensangelegenheit!
Quelle unserer Kreativität sind neben unserer leidenschaftlichen Arbeit auch „Kitchenparties“ bei denen wir regelmäßig neue Rezepte ausprobieren und verfeinern.

Einladende Frische, saisonale Angebote und eine vielfältige Auswahl machen unsere Kuchenvitrine zu einem heiligen Ort mitten im Markt 5 Café.

Für den perfekten Genuss zu Hause bieten wir unsere Kuchen und Torten auch zum Mitnehmen an. Ebenso gibt es die Möglichkeit einen ganzen Kuchen zu bestellen. Hierzu bitten wir um eine Bestellung mindestens zwei Tage im voraus.

E U R E L I E B L I N G E

Berliner Luft	4,60
Traum in Baiser!	
Erfrischende Himbeermascarpone-Creme umhüllt von einer knackigen mit Mandelsplittern besetzten Baiserschicht	
New York Cheesecake	4,40
New York meets Paderborn	
Saftig, erfrischend, einfach einzigartig!	
Schokoladentarte 	4,30
Klassiker mit Oho-Effekt!	
Glutenarme Schokoladentarte mit Schokoladenstückchen für einen unbeschwerten Genuss	
Apfel-Walnuss	4,40
Locker und leicht mit karamellisierten Walnüssen	
Schoko-Käse	4,40
Unser Cheesecake mit dem einzigartigen Schokoladengenuss	

In unserer Kuchenvitrine gibt es außerdem eine wechselnde Auswahl und saisonale Angebote.

G E T R Ä N K E

W A R M E G E T R Ä N K E

K A F F E E

Kaffee ist unsere Leidenschaft. Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir die Röstung von DREI HASEN COFFEE. Jeder Cappuccino und Caffè Latte wird von Hand gegossen. Deshalb kann es an bestimmten Tagen zu einer kleinen Wartezeit kommen. Der Geschmack und die Kunst werden euch verzaubern!

Filterkaffee groß	4,00
Filterkaffee Kanne 0,6 L	9,90
Americano „Unsere Tasse Kaffee“ frisch aufgegossener Espresso	3,50
Americano groß	4,90
Americano extra stark	4,40
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso	3,70
Doppelter Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	4,00
Cappuccino groß	5,10
Caffè Latte	4,70
Flat White	4,60
+ Flavour Vanille oder Karamell	0,70

Wir erhitzen unsere Kaffeespezialitäten mit Milch auf 65 Grad. Sollte der Kaffee extra heiß erwünscht sein, spricht uns bitte bei der Bestellung direkt an.

H E I S S E S C H O K O L A D E

VAN HOUTEN 100% Trinkschokolade Vollmilch, Zartbitter oder Weiß	4,90
mit Sahne	+0,60
Heiße Milch mit Honig	3,00

Alle unsere Kaffee- und Kakaospezialitäten bereiten wir gegen einen **Aufpreis von 0,50€** auf Wunsch auch mit Hafermilch oder Mandelmilch zu.

TEEWELT

Eine Tasse Tee Ihrer Wahl

4,60

Darjeeling Summer Leaves - Schwarztee

Gepflückt in den berühmten Teegärten Darjeelings in den Himalajas. Der Tee besticht durch seinen milden Geschmack mit leicht nussigen Note.

Royal Earl Grey - Schwarztee

Eine sehr aromatische, erfrischende und starke Ceylon-China-Schwarztee-Mischung - mit dem vollen Zitrusgeschmack der Bergamotte.

Classic Herbs - Kräutertee

Aus Pfefferminze, Brennessel und Salbei entsteht mit Anis, Brombeerblättern, Hagebutte und Holunderblüten eine abgerundete Komposition.

Rooibos Vanilla Toffee - Kräutertee

Rooibos-Mischung mit süßer Toffee-Note, Vanille und Mandelstücken. Ein feiner und süßer Aufguss-Genuss.

Grün Matinee - Grüntee

Vollmundige Komposition aus Sencha-Grüntees mit exotischen Früchten und Blütenblättern aromatisiert - ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Sencha Senpai - Grüntee

Sencha zeichnet sich durch sein dunkles, gleichmäßig geformtes Blatt mit einem einen zarterherben Geschmack aus.

Red Fruit Flash - roter Früchtetee

Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus weckt die Erinnerung an hausgemachte Konfitüre.

T E E W E L T

Ein frischer Tee Ihrer Wahl

Heiße Zitrone	3,90
Frischer Minztee	4,60
Frischer Ingwertee	4,60
Frischer Ingwer-Minztee	4,90
Frischer Ingwer-Zitronentee	4,90
Vitaminbooster	5,20

Ingwertee mit unserem hausgemachten Ingwershot

C H A I L A T T E

„Power Chai“	4,80
--------------	------

Noten von Vanille, Zimt, Kardamom

D E R (M E H R -) **W E G** I S T D A S Z I E L

Unsere Getränke bieten wir ebenfalls in **Mehrwegbechern** an oder füllen die Speisen und Getränke gerne in **kundeneigene Mehrwegbehältnisse**.

Kein Mehrwegbehälter dabei? Unsere Einwegverpackungen sind frei von Plastik und biologisch abbaubar.

KALTE GETRÄNKE

SOFTDRINKS & WASSER

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	2,90
Tafelwasser Karaffe mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	6,00
Acqua Morelli Naturale still	0,75 l	7,40
Acqua Morelli Frizzante classic	0,75 l	7,40
Coca Cola	0,33 l	3,90
Coca Cola zero zuckerfrei	0,33 l	3,90
Goldberg Ginger Ale	0,20 l	3,70
Goldberg Bitter Lemon	0,20 l	3,70
Goldberg Tonic Water	0,20 l	3,70
Säfte & Nektare	0,25 l	4,00
Apfel naturtrüb, Maracuja, Johannisbeere oder Rhabarber	0,40 l	5,50
alle Säfte und Nektare als Schorle	0,25 l	3,80
	0,40 l	4,90
frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	4,90
Ingwershot - hausgemacht Zitrone, Orange, Ingwer und Kurkuma	5 cl	3,00
Eistee „Fruit Berry“ - hausgemacht Frisch aufgebrühter Früchtetee mit Grenadinesirup, Limetten und Minze	0,40 l	6,00

MARKT 5

Teamplayer

SERVICE | THEKE | KÜCHE | BACKEN

**DU BIST GERN BEI UNS UND MÖCHTEST
TEIL UNSERES TOLLEN TEAMS WERDEN?**

DANN BEWIRB DICH DIREKT ONLINE:





ALKOHOLISCH



P R I C K E L N D E S

A L K O H O L F R E I

Markt 5 Spritz Lemon	0,20 l	6,40
Lemonsquash, Soda, Zitrusfrüchte, frische Minze		
Markt 5 Spritz Holunder	0,20 l	6,40
Holunderblütensirup, Soda, Zitrusfrüchte, frische Minze		
Fresh Maracuja Spritz	0,20 l	6,40
Maracuja, Grenadine, Lemon Squash, Soda, Orange, frische Minze		
Himbeer-Limette Spritz	0,20 l	6,40
Himbeersirup, Lemon Squash, Soda, Limette, Himbeeren, Rosmarin		

A L K O H O L I S C H

Markt 5 Spritz Rhabarber	0,20 l	7,90
Rhabarber- & Apfelsaft, Vanillesirup, Prosecco, frische Minze		
Hugo	0,20 l	7,70
Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Limette, frische Minze		
Aperol Spritz	0,20 l	8,00
Aperol, Soda, Prosecco, frische Orange		
PIMM's Cup	0,20 l	7,90
PIMM'S NO. 1, Goldberg Ginger Ale, Limette, Gurke, Minze		
Lillet Wild Berry	0,20 l	7,90
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry		
Malfy Aperitivo Rosa	0,20 l	8,20
Malfy Gin Rosa, Schweppes Wild Berry, Orange und frische Minze		

P R O S E C C O

Mille Bolle Spumante Millesimato Extra Dry	0,10 l	4,90
	0,20 l	8,30
	0,75 l	30,90

W E I N E

U N S E R E E M P F E H L U N G

Von Mallorca direkt ins Markt 5 Café - die Weine des mallorquinischen Weingutes **Son Campaner**. Einheimische Rebsorten kombiniert mit ausgewählten französischen Sorten ergeben charakteristische Weine, deren Herkunft spürbar im Geschmack hervortritt.



W E I S S

0,20 l 0,75 l

„Grauburgunder“ QbA trocken

6,90 24,90

Markus Pfaffmann - Deutschland - Pfalz

„Blanc de Blancs“ QbA halbtrocken
Chardonnay, Macabeu

7,00 25,50

Son Campaner - Spanien - Mallorca

R O S É

0,20 l 0,75 l

Dr. Koehler „Doktorspiele“ QbA trocken

7,00 25,50

Dr. Köhler - Deutschland - Rheinhessen

R O T

0,20 l 0,75 l

„Primitivo“ QbA trocken

6,90 24,90

Casa Vinicola Minini - Italien - Apulien

„Athos“ QbA halbtrocken
Cabernet Sauvignon, Syrah

25,50

Son Campaner - Spanien - Mallorca

W E I N S C H O R L E N

Rot-, Rosé- oder Weißweinschorle

0,20 l 5,40

B I E R E

F A S S B I E R

Detmolder Pilsener herb	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,40

Eine Extraportion Hopfen bekommt dieses goldgelb-glänzende Detmolder Herb und verhilft ihm zum extrawürzigen Aroma. Auch leichte süße Malznoten finden den Weg in die Nase.

Paulaner Münchner Hell	0,50 l	5,70
------------------------	--------	------

Klassiker in München und bayerisches Grundnahrungsmittel schlechthin. Klar und hellgolden im Glas hochperlend, von hellweißem Schaum gekrönt. Ein ausgesprochen süffiges Bier: mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße. Und einem leisen „Servus“ vom Hopfen im Nachhall.

F L A S C H E N B I E R E

Paderborner Pilger	0,33 l	3,80
--------------------	--------	------

In Anlehnung an historische Rezepturen wurde mit ausgesuchten Hopfensorten und erlesenen Malzen ein besonderes Landbier gebraut. Naturtrüb, feinmild und süffig im Geschmack. Mit einer bernsteinähnlichen Bierfarbe ist eine leckere, vollmundige und regionale Bierspezialität entstanden.

Detmolder Thusnelda	0,33 l	3,80
---------------------	--------	------

Würzig und blumig duftet das Hopfenbouquet. Die fein prickelnde Kohlensäure unterstreicht den frischen und schlanken Charakter.

Detmolder Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80
--------------------------------	--------	------

Paulaner Hefeweizen hell	0,50 l	5,40
--------------------------	--------	------

Paulaner Hefeweizen hell alkoholfrei	0,50 l	5,40
--------------------------------------	--------	------

L O N G D R I N K S

Cuba Libre

4 cl Havanna Club plus Coca-Cola

7,50

G I N & T O N I C

Unsere Gin & Tonics servieren wir im Weinglas mit einer 0,2l Tonic Goldberg Flasche

Tanqueray Imported

4 cl wohlschmeckender London Dry Gin mit Goldberg Tonic Water und einer Scheibe Limette

8,20

Tanqueray Flor de Sevilla

4 cl fruchtiger Gin aus bittersüßen Orangen mit Goldberg Tonic Water und einer Orangenscheibe

8,20

Hendrick's

4 cl himmlischer Gin aus vollmundiger Rose und erfrischender Gurke mit Goldberg Tonic Water und einer Gurkenscheibe

8,90

R U M

B A R B A D O S

Plantation Barbados Extra Old	4 cl	9,40
-------------------------------	------	------

V E N E Z U E L A

Havana Club 3	4 cl	5,20
---------------	------	------

W H I S K E Y

Johnnie Walker Red Label 40%	4 cl	4,90
------------------------------	------	------

L I K Ö R E

Frangelico Haselnusslikör	2 cl	3,50
---------------------------	------	------

Disaronno Amaretto	2 cl	3,50
--------------------	------	------

Ramazzotti	4 cl	4,90
------------	------	------

Baileys auf Eis	4 cl	4,90
-----------------	------	------

WEITERE SPIRITUOSEN

GRAPPA

Sibona Grappa di Moscato 2 cl 4,90
Der erlesene Grappa Sibona, der mit über 100 Jahren Geschichte zu den am längsten vertretenen Tresterbränden gehört, stellt selbst Kenner mit hohen Ansprüchen zufrieden.

WEINBRAND

„Claro“ Mantonegro 2 cl 4,70
Einmalig auf Mallorca und auch sonst nirgends zu finden. Der Weinbrand des mallorquinischen Weinguts Son Campaner. In einer kleinen Destille werden die Traubenschalen nach Ganztraubenpressung fachmännisch gebrannt.

OBSTLER

Paderborner Domtropfen 2 cl 4,70
Tauche ein in eine Welt voller Aromen! Die feinstrukturierten Fruchtaromen und seine feinen Geschmacksnuancen machen diesen Obstbrand so einzigartig. Am Gaumen ist er rund und ohne vordergründige Süße. An der Nase bietet dieser Brand ein feines, angenehmes Spiel der Aromen der Williams Christbirne.

COGNAC

Hennessy Cognac 2 cl 4,40

YOU DON'T
SPEAK GERMAN?



VISIT OUR
ENGLISH MENU!

BESUCHE UNS
AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN!



SO RICHTIG GLÜCKLICH
IST MAN DOCH ERST,
WENN MAN SEIN GLÜCK
MIT ANDEREN TEILEN KANN...

ZU UNS GEHÖREN AUCH



Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Unsere Speisen und Getränke können Zusatzstoffe und Allergene
enthalten. Fragen werden gerne von unserem Servicepersonal
beantwortet.

M A R K T 5 C A F É

Markt 5
33098 Paderborn

05251/ 69 41 650
info@markt5.cafe
www.markt5.cafe

Direkt online reservieren unter: www.markt5.cafe/reservieren

Unsere saisonalen Öffnungszeiten findet ihr auf unserer Homepage.