

# 1886

## Genussfabrik.

BY JOSEF SEIBEL



MEDITERRANES UND  
SPEZIALITÄTEN AUS DEM BALKAN

# 1886

## Genussfabrik.

BY JOSEF SEIBEL

IHRE LOCATION FÜR EVENTS & FEIERLICHKEITEN

### Kulinarische Erlebnisse

Das Team der 1886 Genussfabrik begrüßt Sie herzlich.

Bei uns erwartet Sie eine kulinarische Reise durch verschiedene Geschmackswelten, die Ihre Sinne verwöhnen wird - unsere Speisekarte bietet für jeden Gaumen das passende Gericht.

Die 1886 Kochprofis freuen sich, Sie mit besonderen Kreationen kulinarisch zu verwöhnen und verbinden saisonale Highlights mit einem Hauch der mediterranen Küche.

Das Jahr bietet sehr viele Möglichkeiten für alle Feinschmecker.

Besuchen Sie auch unsere Erlebniswochen zur Spargel-, Erdbeer-, Kürbis- oder Kastanienzeit.

Informationen über aktuelle kulinarische Veranstaltungen finden Sie auf unseren

Facebook- und Instagram-Accounts oder direkt

über diesen QR-Code:



### Hinweis

Ihr Gericht wird frisch für Sie zubereitet, daher kann es zu Wartezeiten kommen.

# 1886

## Genussfabrik.

BY JOSEF SEIBEL

„Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

### Kleine Vorspeisen

#### Kleiner Beilagensalat

Aus verschiedenem grünen Salat, Tomate, Gurke und Karotten, an unserem Hausdressing aus Essig und Öl



3,90 €

#### Gegrillte Peperoni

Gegrillter Peperoni-Spieß in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl



6,90 €

#### Hispona – Serbischer Bohneneintopf

Weißer Bohnen, Zwiebel, Karotte, Lauch, Sellerie, Kartoffeln und Paprika



6,50 €

#### Hispona – Serbischer Bohneneintopf

Weißer Bohnen, Zwiebel, Karotte, Lauch, Sellerie, Kartoffeln und Paprika, Kassler und Räucherwurst

7,90 €

#### Caprese trifft Avocado

Kleine Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella in einer halben Avocado angerichtet und gewürzt, mit Olivenöl und Balsamico



9,50 €

#### Gebackener Schafskäse

Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Tomaten



10,80 €

Zu den Vorspeisen reichen wir frisches Baguettebrot.

# Kleiner Mittagstisch

## Crispy Cheese Burger Veggie



1 Burgerbrötchen belegt mit Rucola, Gurke, Tomate, Crispy Cheese Patty, Preiselbeere und einer hausgemachten Cocktailsoße

10,90 €

## Reis mit Gemüsecurry



Jasminreis mit einem Gemüsetopf aus Mango, Karotte, Sellerie, Lauch, Süßkartoffel, Paprika, Cashewkerne, Sesamsaat und Kokosnussmilch

14,90 €

## Beefburger



Rindfleisch-Patty im Körner-Burgerbrötchen, belegt mit Rucola, Tomate, Gurke, frische Zwiebel, Karotte und BBQ-Soße

13,50 €

## Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und einem kleinen Beilagensalat

15,50 €

### Dazu wählbar:

Extra Käse	1,00 €
Pommes frites	4,50 €
Hausgemachte Krokette	4,90 €
Beilagensalat	3,90 €

## Schnitzel Promodore

Schweineschnitzel überbacken mit Tomatensauce und Parmesan, dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat

16,90 €

# Pinsa

## Pinsa Romana



Tomate, Mozzarella, extra Käse, Basilikum und Rucola

10,90 €

## Pinsa Zucchini-Trifolati



Zucchini, gehackte Tomate, Knoblauch, Petersilie und Mozzarella

13,50 €

## Pinsa Champignon



Crème fraîche und frische Champignons

11,90 €

## Pinsa Saliccia

Tomate, Mozzarella, extra Käse, Saliccia (scharfe ital. Wurst), Basilikum und Rucola

13,90 €

## Pinsa Feige-Gorgonzola



FrISChe Feigen, eine Kombination aus Mozzarella und Gorgonzola, Olivenöl und frischen Kräutern

13,90 €

## Pinsa Patata-Prosciutto

Prosciutto, Kartoffeln, Cocktailtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Pesto und Mozzarella

13,90 €

# Salatbar



## Insalata Mista

Aus einer Mischung von Lollo Bianco, Rucola, Wildkräutern, Eisberg-, Kopf- oder Friséesalat, ½ marinierte Avocado, Tomate, Gurke, Karotte, Kräuter und Zwiebel, an unserem Hausdressing aus Essig und Öl

11,50 €

## Insalata Italia

Bunter gemischter Salat mit gegartem Schinken, Käse, gekochtem Ei, an unserem Hausdressing aus Essig und Öl

12,50 €



## Balkansalat

Bunter gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Bohnen, an unserem Hausdressing aus Essig und Öl

12,90 €

## Insalata di Tonno

Bunter gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebel, an unserem Hausdressing aus Essig und Öl

13,50 €

## Insalata Pollo alla spido

Aus einer Mischung von Lollo Bianco, Rucola, Wildkräutern, Eisberg-, Kopf- oder Friséesalat, gegrillte Hähnchenbrustspieße, Tomate, Gurke, Karotte, Kräuter und Zwiebel, an unserem Hausdressing aus Essig und Öl

15,00 €

## Insalata Gamba

Aus einer Mischung von Lollo Bianco, Rucola, Wildkräutern, Eisberg-, Kopf- oder Friséesalat, gegrillten Gambas, Tomate, Gurke, Karotte, Kräuter und Zwiebel, an unserem Hausdressing aus Essig und Öl

15,90 €

## Weiteres hausgemachtes Dressing wählbar:

Mango-Dressing

0,50 €

(mit frischer Mango, Limette, Agavendicksaft und Olivenöl)

**Zu den Salaten reichen wir frisches Baguettebrot.**



Frisch  
&  
Knackig

# Neza's - Balkan-Spezialitäten

## Djuvec



Gemüsereis mit Tomate, Zwiebel, Aubergine, Zucchini, Paprika, Sellerie, Karotte, Erbsen, Zwiebel und Tomate

10,50 €

## Balkanteller 1



2 Cevapcici, 1 Razniji, 1 kleine Pljeskavica mit Djuvec Reis und einem kleinen Beilagensalat

19,90 €

## Balkanteller 2



1 Cevapcici, 1 Hähnchenspieß, 1 gefüllte Pljeskavica, 1 Lammkotelett, mit Djuvec Reis und einem kleinen Beilagensalat

23,90 €

## Balkanplatte für zwei Personen



mit verschiedenen Balkan-Fleischgerichten, Djuvec Reis, hausgemachten Krokettten und zwei kleinen Beilagensalaten

48,00 €

## Carne italiana

Italienische Fleischgerichte

### Pollame



Hähnchenbrust mit Kräuter-Käsehaube auf Tagliatelle und Tomatensoße (Die Garzeit beträgt ca. 20 Min.), dazu ein kleiner Beilagensalat

18,90 €

### Pollame Involtini



Hähnchen-Roulade mit Gemüse gefüllt, Serranoschinken und Salbeibutter an einer Pasta, dazu ein kleiner Beilagensalat

19,90 €

## Cevapcici am Djuvec Reis



5 Cevapcici mit Zwiebel, hausgemachtem Ajvar und Djuvec Reis, dazu ein kleiner Beilagensalat

14,90 €

## Raznjici am Djuvec Reis

Zwei serbisch-kroatische Fleischspieße vom Schweinefilet - gegrillt, mit Zwiebel, hausgemachtem Ajvar und Djuvec Reis, dazu ein kleiner Beilagensalat

16,90 €

## Karadjordje

Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt, paniert, an einer Sauce Mousseline, dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat

19,90 €

## Bistecca di Manzo

Rumpsteaks

### Blockhouse-Rumpsteak (250g)

und ein kleiner Beilagensalat

mit gebratenen Zwiebeln und

Pommes frites

25,90 €

hausgemachten Krokettten

27,90 €

mit hausgemachter Kräuterbutter und

Pommes frites

26,90 €

hausgemachten Krokettten

28,90 €

mit hausgemachter Café de Paris (Cremige Buttersoße) und

Pommes frites

29,90 €

hausgemachten Krokettten

31,90 €

# Pasta & Co



## Pasta salsa di Pomodoro

Frische Linguine an einer hausgemachten Tomatensoße und Parmesan

10,90 €



## Pasta Gorgonzola

Frische Linguine an einer cremigen Gorgonzolasoße, garniert mit Walnuss und Feige

14,90 €



## Pasta Burrata

Frische Linguine in Olivenöl geschwenkt mit Burrata, kleinen Cocktailtomaten, Rucola und frischen Kräutern

15,90 €

## Ragu con Salsiccia

Frische Linguine an einem Ragout aus Tomate, Salsiccia (italienische Wurstspezialität) Kirschtomate, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Erbsen, mit Rotwein abgelöscht

13,90 €

## Pasta Gamba

Frische Linguine mit Gambas, kleinen Kirschtomaten, Knoblauch und Kräutern an einer leichten Zitronensoße

16,90 €



## Gnocchi Verduras a la Plancha

Frische Gnocchi mit Gemüse (Paprikaschote, Karotte, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Knoblauch), verschiedene Kräuter und eine leichte Tomatensoße

13,90 €

# Desserts

## Crema Catalana

Spanische Karamelcreme

5,90 €

## Palatschinken

Feiner Pfannkuchen gefüllt mit Marmelade und mit Puderzucker bestäubt  
(Auf Anfrage auch vegan)

6,50 €

## Schokokuchen

mit flüssigem Kern und einer Kugel Eis

6,90 €

## Tartufo

Im Kern mit einer Zabaione, Schokoladeneis, umhüllt mit Kakaopulver

7,50 €

## Eis-Palatschinken

Feiner Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und garniert mit Schokoladensoße

8,90 €

## Lasagne von Nougat & Marzipan

Geschichtetes Desserttörtchen aus Nougat, Marzipan und Biskuit, angerichtet mit Schokoladeneis

8,90 €

Urlaubs-  
Grüße

# Gaumenfreuden

**Aus einer kleinen Pfälzer Manufaktur liebevoll für uns geröstet.**

Der Hauptteil der Kaffeebohnen stammt aus Brasilien.

Unser Kaffeeröster röstet verschiedene Arabica-Bohnen im Trommelröstverfahren.

Nach dem Röstvorgang werden die Bohnen nach unseren Wünschen geblendet.

Kaffeegenuß nach Idee unseres Hauses - auch für Sie zum Mitnehmen.

**Ganze Bohne erhältlich in 400g und 1000g**



**Kaffeegenuss mit Gaumen-Freuden - unsere eigene Hausbohne!**

**Kaffeerösterei „Gaumen Freuden“**

Tasse Kaffee	2,90 €	Espresso	2,60 €
Tasse Flat White (Milchkaffee)	3,90 €	Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	3,70 €	Espresso Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato	4,20 €	Extra Sahne	0,70 €



# Macchiato mal anders

Alle Macchiato-Variationen bieten wir auch mit Hafer-, Mandel- oder Kokosmilch

und ohne Sahnehäubchen an.



## Matcha-Latte

Milch mit vermahlenem Grüntee, traditionell mit dem Teebesen aufgeschäumt, intensiv grüne Farbe mit lieblich-süßlichem Geschmack

Glas 5,00 €    vegan 5,40 €

## Lavendel-Latte

Lavendel-Sirup mit aufgeschäumter Milch und Sahnehäubchen, garniert mit getrockneten Lavendelblüten

Glas 5,00 €    vegan 5,40 €

## Nussliebe

Haselnuss-Sirup, mit aufgeschäumter Milch, Espresso und Kakaopulver

Glas 5,20 €    vegan 5,50 €

## Asia-Chai-Latte

Chai-Sirup mit aufgeschäumter Milch, Espresso und gemahlenem Kardamom

Glas 5,20 €    vegan 5,50 €

## Praline-Latte

Pralinen-Sirup von Monin mit aufgeschäumter Milch, Espresso, Sahnehäubchen und Schokoladensoße

Glas 5,50 €    vegan 5,80 €

## Pistachio-Latte

Pistazien-Sirup von Monin mit aufgeschäumter Milch, Espresso, Sahnehäubchen und mit Pistazienkernen garniert

Glas 5,60 €    vegan 5,90 €

# Joy of Tea

**Ronnefeldt Bergkräuter** - Kräutertee nach Schweizer Art

**Ronnefeldt Marokkanische Minze** - Kräutertee

**Ronnefeldt Earl Grey** - Aromatisierter schwarzer Blatt-Tee

**Ronnefeldt Darjeeling Summer Gold** - Schwarzer Blatt-Tee

**Ronnefeldt Sweet Berries** - Aromatisierter Früchtetee

**Ronnefeldt Ginger-Lemon** - Kräutertee

**Ronnefeldt Morgentau** - Grüner Tee mit Mango-Citrus-Flavor

**Ronnefeldt Masala-Chai** - Schwarzer Tee mit Gewürzmischung

Tasse 2,80 €

# Warme Schokoladen-Spezialitäten

**Heiße Schokolade** Glas 3,50 €

**Heiße Schokolade mit Sahne** Glas 4,00 €

**Heiße Schokolade mit Kokos-, Hafer- oder Mandelmilch**



Aufgeschäumte Pflanzenmilch mit belgischer Schokolade

Glas 4,50 €

**Erdnuss-Flash**

Aufgeschäumte Milch mit Erdnussbutter, Espresso, Sahnehäubchen, Schokosoße und gesalzene Erdnüssen

Glas 5,90 €

**Heiße Oma**

Aufgeschäumte Milch mit belgischer Schokolade, Eierlikör, Sahnehäubchen und Schokosoße

Glas 5,90 €

**\*Ruby-Früchte-Schokolade**

Aufgeschäumte Milch mit Ruby-Schokolade, Beerenpüree und einem Sahnehäubchen

Glas 6,10 €

Schoko-  
Glück

**Ruby-Schokolade** - ein kräftiges Aroma an roten Früchten in einer zartschmelzenden Textur. Diese Schokolade wird aus sogenannten „Ruby“ Kakaobohnen hergestellt.

Entdeckt vor mehr als 13 Jahren von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller hochwertiger Schokoladen.

Diese besonderen Bohnen wachsen in traditionellen Kakaoanbaugebieten wie Brasilien, Ecuador und der Elfenbeinküste und sind von Natur aus rosa.

Wir verwenden diese feine Schokolade für unsere Ruby-Spezialität.

# Kalte Milch-Spezialitäten

## Frozen Summer

### Frozen Coffee

Kalte Vollmilch, doppelter Espresso,  
Crushed Ice, Sahnehäubchen und einem  
Schoko-Topping

**Glas 6,90 €**

### Frozen Berry

Kalte Vollmilch, Monin Frappé Yogurt,  
Crushed Ice, passierte Frucht der Saison und  
einem Sahnehäubchen

**Glas 7,50 €**

### Frozen Chocolate

Kalte Vollmilch, Monin Frappé Yogurt,  
Crushed Ice, Kakao, Sahnehäubchen und  
einem Schoko-Topping

**Glas 6,90 €**

### Frozen Banana

Kalte Vollmilch, Monin Frappé Yogurt,  
Crushed Ice, pürierte Banane, Sahnehäubchen  
und einem Schoko-Topping

**Glas 7,50 €**

### Frozen Yogurt

Kalte Vollmilch, Monin Frappé Yogurt,  
Crushed Ice und einem Sahnehäubchen

**Glas 6,90 €**

### Frozen Raffaello

Kokosmilch mit Monin Frappé Yogurt,  
Crushed Ice, Sahnehäubchen und einer  
Kugel Raffaello

**Glas 7,50 €**

### Frozen Vanille

Kalte Vollmilch, Monin Frappé Bourbon-Vanille,  
Crushed Ice und einem Sahnehäubchen

**Glas 6,90 €**

# Eis-Spezialitäten

### Eisschokolade

Schokoladenmilch mit 2 Bällchen Vanilleeis,  
mit Sahnehäubchen und Schokosoße  
garniert

**Glas 7,50 €**

### Eiskaffee

Doppelter Espresso, Milch und 2 Bällchen  
Vanilleeis, mit Sahnehäubchen und Kaffee-  
bohne garniert

**Glas 7,90 €**

# Erfrischendes

## Bellaris mit Geschmack

Limette	0,33 l Fl. 4,00 €
Citrone, trübe	0,33 l Fl. 4,00 €
Gold Orange	0,33 l Fl. 4,00 €
Johannisbeere	0,33 l Fl. 4,00 €
Apfelschorle	0,33 l Fl. 4,00 €

## Bellaris Gourmet Wasser

Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l Fl. 5,00 €
Mineralwasser medium	0,33 l Fl. 2,90 €
Mineralwasser classic oder naturell	0,25 l Fl. 2,60 €

## Eistee

(Nur in den Sommermonaten erhältlich.)

## Softdrinks

Cola, Mezzo, Fanta, Sprite	0,33 l Fl. 3,20 €
----------------------------	-------------------

## Fuze-Tea - Schwarzer Tee mit Pfiff

Zitrone	0,3 l Fl. 4,00 €
Pfirsich-Hibiskus	0,3 l Fl. 4,00 €
Wassermelone-Minze	0,3 l Fl. 4,00 €
Blaubeer-Lavendel	0,3 l Fl. 4,00 €

# Saft oder Schorle

## KLINDWORTH

Orangensaft	0,2 l Fl. 2,80 €	Apfel-, Trauben- oder Orangensaftschorle	0,5 l Glas 4,70 €
Apfelsaft, klar	0,2 l Fl. 2,80 €		
Traubensaft, rot	0,2 l Fl. 2,80 €		
Maracujasaft	0,2 l Fl. 3,00 €	Maracuja- oder Ananassaftschorle	0,5 l Glas 4,90 €
Ananasaft	0,2 l Fl. 3,00 €		

# Weine

## Weiß

**2022 Weißer Burgunder**, trocken - 12,5% vol.  
Gutsabfüllung, Weingut Kleinmann, Birkweiler  
0,2 l **4,50 €**

**2022 Riesling**, trocken - 11,8% vol.  
Weingut Bernhart, Schweigen  
0,2 l **4,50 €**

**2022 Grauer Burgunder**, trocken - 13,1% vol.  
Weingut Ellermann-Spiegel,  
Klein-Fischlingen  
0,2 l **4,70 €**

## Rosé

**2022 Rosé**, feinherb - 12,0% vol.  
Weingut Kleinmann, Birkweiler  
0,2 l **4,50 €**

## Rot

**2019 Spätburgunder Rotwein**, trocken -  
12,7% vol.  
Weingut Bernhart, Schweigen  
0,2 l **4,90 €**

## Schorle

**Riesling, Weißburgunder oder Rosé Schorle**  
Weingut Bernhart, Schweigen und  
Weingut Kleinmann, Birkweiler  
0,5 l **4,90 €**

# (P)rickelndes

**Piccolo Maximilian**, trocken - 12,0% vol.  
0,2 l Fl. **5,00 €**

**Maximilian Rieslingsekt**, trocken - 12,0% vol.  
Private Sektkellerei aus Neustadt a. d. W.,  
Flaschengärung  
0,1 l Glas **4,60 €**  
0,75 l Fl. **15,50 €**

**Maximilian Rhabarber Secco**, alkoholfrei  
Aroma von Rhabarber und Traube, mit  
zugewetzter Kohlensäure  
0,1 l Glas **4,40 €**  
0,75 l Fl. **14,50 €**



# Cocktails & Co.

## Martini Bianco

auf Eis und mit frischer Zitrone

0,2 l Glas **6,00 €**

## Aperol-Spritz

Secco, Aperol, Mineralwasser, Eiswürfel und Orangenscheibe

0,2 l Glas **6,80 €**

## Aperol-Maracuja-Spritz

Secco, Aperol, Maracuja-Nektar, Limettensaft, Eiswürfel und Orangenscheibe

0,2 l Glas **7,00 €**

## Hugo

Secco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Eiswürfel, Limettenscheibe und frische Minze

0,2 l Glas **6,50 €**

## Hugo-Lillet

Secco, Lillet Blanc, Holunderblütensirup, Eiswürfel, Limettenscheibe und frische Minze

0,2 l Glas **6,90 €**

## Bicicletta-Campari

Weißwein, Campari, Limettensaft, Eiswürfel und Orangenscheibe

0,2 l Glas **6,90 €**

## Limocello Spritz

Secco, Limocello, Mineralwasser, Eiswürfel und Zitrone

0,2 l Glas **6,90 €**

## Granatspritz

Secco, Granatapfelsirup, Mineralwasser, Granatapfelkerne und Orange

0,2 l Glas **6,90 €**

## Biere

### Vom Fass

Parkbräu Pils 0,33 l **3,80 €**

Valentins Hefe Weißbier 0,5 l **4,80 €**

### Aus der Flasche

Parkbräu Pils 0,33 l Fl. **3,50 €**

Parkbräu Pils, alkoholfrei 0,33 l Fl. **3,50 €**

Parkbräu Radler 0,33 l Fl. **3,50 €**

Valentins Hell 0,5 l Fl. **4,50 €**

Valentins Hefe Weißbier 0,5 l Fl. **4,50 €**

Valentins Hefe Weißbier, alkoholfrei 0,5 l Fl. **4,50 €**

Valentins Weißbier-Radler 0,5 l Fl. **4,50 €**

## Kurze

Jägermeister 2 cl Glas **3,00 €**

Landauer Willi 2 cl Glas **3,30 €**

Zwetschgen Wasser 2 cl Glas **3,30 €**

Obstler 2 cl Glas **3,30 €**

Butter Scotch 2 cl Glas **3,50 €**

Feigenlikör 2 cl Glas **4,00 €**



Auszeit

# 1886

## Genussfabrik.

BY JOSEF SEIBEL

### *Unser Catering-Service*

Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Speisen und Getränken für Ihre Veranstaltung. Egal, ob Sie eine private Feier, eine Firmenveranstaltung oder eine Hochzeit planen, unser erfahrenes Team steht Ihnen zur Verfügung, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen.

Auf frische Zutaten und sorgfältige Zubereitung legen wir sehr großen Wert, um Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Für Ihre individuellen Wünsche und Ernährungsbedürfnisse bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Menüs an. Vegetarische, vegane oder glutenfreie Optionen sind bei uns selbstverständlich.

Unser professionelles Team kümmert sich um alle Details, von der Aufstellung des Buffets bis hin zur Betreuung Ihrer Gäste während der Veranstaltung. Sie können sich entspannen, während wir uns um das leibliche Wohl kümmern.

Das Team von der 1886 Genussfabrik freut sich darauf, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen und ein unverbindliches Angebot per E-mail unter [giffhorn-seim.j@josef-seibel.de](mailto:giffhorn-seim.j@josef-seibel.de) oder telefonisch unter +49 63 92 99 44 389.

**Hinweise:** Wichtig für unsere vegetarischen und veganen Gäste: Einige unserer angebotenen Käsesorten enthalten tierisches Lab. Desweiteren: Eine Liste über allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen ist hier im Lokal für Sie einsehbar. Bitte sprechen Sie uns an!

„Wasser macht weise,  
fröhlich der Wein,  
drum trinke sie beide,  
um beides zu sein“.

**1886**  
**Genussfabrik.**

BY JOSEF SEIBEL