

Nil im Museum
Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Durstlöscher

Apollinaris Selection

(mit) / ViO (still)

0,25 l - 2,50 EUR / 0,75 l - 5,50 EUR

Coca-Cola 1,3,8

0,2 l - 2,10 EUR / 0,4 l - 3,80 EUR

Coca-Cola light 1,8,10,11

0,2 l - 2,10 EUR / 0,4 l - 3,80 EUR

Coca-Cola zero 1,8,10,11

0,2 l - 2,10 EUR / 0,4 l - 3,80 EUR

Fanta 1,3

0,2 l - 2,10 EUR / 0,4 l - 3,80 EUR

Sprite 1,3

0,2 l - 2,10 EUR / 0,4 l - 3,80 EUR

Mezzo Mix 1,3,8

0,2 l - 2,10 EUR / 0,4 l - 3,80 EUR

Ginger Ale 2

0,2 l - 2,70 EUR

Tonic Water 9

0,2 l - 2,70 EUR

Bitter Lemon 9

0,2 l - 2,70 EUR

Bionade (verschiedene Sorten)

0,33 l - 2,90 EUR

Nil im Museum
Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Säfte

Apfelsaft	0,2 l - 2,60 EUR
Orangensaft	0,2 l - 2,60 EUR
Rhabarber - Nektar	0,2 l - 2,60 EUR
Maracuja - Nektar	0,2 l - 2,60 EUR
Bio - Tomatensaft	0,2 l - 2,60 EUR
Johannisbeer - Nektar	0,2 l - 2,60 EUR
Sauerkirsch –Nektar	0,2 l - 2,60 EUR

diese Säfte als Schorle **0,2 l – 2,40 EUR / 0,4 l – 3,80 EUR**

ViO Schorlen

Apfel (BIO)	0,3 l – 2,90 EUR
Rhabarber	0,3 l – 2,90 EUR
Johannisbeere	0,3 l – 2,90 EUR

Nil im Museum
Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Bier vom Fass und aus der Flasche

Einbecker Brauherren Pils	0,3 l - 2,80 EUR 0,5 l - 4,10 EUR
Alster	0,3 l - 2,80 EUR 0,5 l - 4,10 EUR
Einbecker Radler	0,33 l - 2,80 EUR
Einbecker Alkoholfrei	0,33 l - 2,80 EUR

Weihenstephaner Weissbiere

Hefe	0,5 l - 4,10 EUR
Kristall	0,5 l - 4,10 EUR
Dunkel	0,5 l - 4,10 EUR
Alkoholfrei	0,5 l - 4,10 EUR

Nil im Museum

Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Aperitif & Spirituosen

Prosecco	0,1 l - 3,80 EUR
Prosecco auf Eis	0,2 l - 5,20 EUR
Aperol Spritz	0,2 l - 5,30 EUR
Lillet Wild Berry	0,2 l - 5,00 EUR
Bacardi	2 cl - 2,80 EUR
Baileys Irish Cream	2 cl - 2,50 EUR
Ballentins	2 cl - 3,50 EUR
Tanqueray Gin	2 cl - 3,00 EUR
Grappa	2 cl - 4,00 EUR
Linie Aquavit	2 cl - 2,80 EUR
Osborne Veterano	2 cl - 3,00 EUR
Ramazotti	2 cl - 2,50 EUR
Jägermeister	2 cl - 2,50 EUR
Sambuca Molinari	2 cl - 2,50 EUR
Sandemann Sherry (Fino & Medium)	5 cl - 3,50 EUR
Wodka Smirnoff	2 cl - 2,80 EUR
Pitu	2 cl - 2,50 EUR



Nil im Museum
Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Rotweine & Rosé

Syrah

Care Tinto Roble - Garnacha

Langer Abgang. Saubere, kräftige Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten. 5

0,2 l – 5,40 EUR

0,75 l – 19,30 EUR

Primitivo

Domodo Primitivo Puglia

intensiv, fruchtig und aromatisch mit Noten von Pflaumen und Kirschen, würzig mit Anklängen von Rosmarin und Vanille. 5

0,2 l – 5,40 EUR

0,75 l – 19,30 EUR

Rosé

Rosé d'une nuit

Peth Wetz –Rheinhessen, Deutschland

Johannisbeere und Quitte kitzeln die Nase 5

0,2 l – 5,80 EUR

0,75 l – 20,60 EUR

Nil im Museum
Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Weißweine

Weißburgunder trocken (vegan)

Lukas - Pfalz

Duftnoten nach Blüten und weißem Pfirsich. 5

0,2 l – 6,20 EUR

1,0 l – 28,90 EUR

Grauer Burgunder trocken (vegan)

Hemer - Rheinhessen

Geniale Aromen von Nuss und Quitte. 5

0,2 l – 5,40 EUR

0,75 l – 19,30 EUR

Chardonnay

Macabeo - Spanien

Sehr fruchtiger Wein mit gut balancierender Säure. 5

0,2 l – 5,00 EUR

0,75 l – 18,20 EUR

Riesling trocken

Rüdesheimer Bischofsberg - Rheingau

Ein hinreißender Duft nach Pfirsichnoten verführt zum Genuss. 5

0,2 l – 6,20 EUR

0,75 l – 22,30 EUR

Weinschorle (weiß oder rot) 5

0,2 l – 4,30 EUR

Nil im Museum
Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Heiße Getränke

Tasse Café Crema 8	2,40 EUR
Becher Café Crema 8	3,40 EUR
Milchkaffee 8, D	3,60 EUR
Espresso 8	2,10 EUR
Espresso Doppio 8	3,10 EUR
Espresso Macchiato 8, D	2,30 EUR
Latte Macchiato 8, D	3,50 EUR
Cappuccino 8, D	2,70 EUR
Heiße Zitrone	2,60 EUR
Heißer Kakao D	2,70 EUR
Heißer Kakao mit Sahne D	3,00 EUR

Wahlweise mit Sirup in den Geschmacksrichtungen:

Holunderblüte, Vanille, Mandel, Macadamia, Haselnuss, Pfefferminz, Kokos, Caramel,
Grenadine – je 0,50 EUR

Nil im Museum

Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Eilles Tee

Glas 2,60 EUR

Bio Früchte Natur

Naturbelassene Fruchtemischung mit angenehm vollmundigem Geschmack.

Kräutergarten

Reine Kräuter Mischung sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack.

Grüntee Asia Superior Blatt

Unfermentierter Tee aus Mittelasien – zart und angenehm herb.

Pfefferminze

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Kamillenblüten

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind ein geschätztes Hausmittel.

Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch mit feiner Vanillenote.

Earl Grey Premium Blatt

Feinster Darjeeling und Assam Tee mit dem Duft der Bergamotte pikant aromatisiert.

Bio English Breakfast Tea Blatt

Edle Tees aus dem Hochland Sudindiens und Ceylons charakterisieren diesen Klassiker – ein „Happy Morning Tea“.

Bio Darjeeling Imperial Second Flush Blatt

Edler Darjeeling mit angenehmen Muskatellcharakter aus der Sommerpfluckung.

Detox Broken

Eine frische Grüntee-Mate-Brennnessel-Mischung mit einem delikaten Akzent durch kleine Ingwerstucke – für die innere Balance.

Wahlweie mit Zitrone, Milch oder Honig

0,50 EUR

Nil im Museum

Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

Kennzeichnungspflicht

Manche Produkte enthalten Zusatzstoffe, die kennzeichnungspflichtig sind. Diese Zutaten haben wir für Sie mit einer kleinen Zahl rechts oben gekennzeichnet. Dennoch möchten wir Sie näher darüber informieren.

Zum Beispiel muss gewürfelter Speck mit drei unterschiedlichen Zahlen - 3 Antioxidationsmittel, 5 Konservierungsstoffe und 8 Phosphat - ausgewiesen werden. Wobei diese Stoffe nicht immer künstlich hergestellt sein müssen.

– Antioxidationsmittel wie z.B. Ascorbinsäure = Vitamin C

verhindern, dass Lebensmittel anlaufen/braun werden. – Konservierungsstoffe wie z.B. Nitrit Pökelsalz sind

in der Speck- und Wurstproduktion unerlässlich und verhindern, dass

sich Mikroorganismen ansiedeln und das Fleisch schnell verdirbt. – Phosphat wird landläufig als Konservierungs- oder Säuerungsmittel sowie Emulgator (damit sich Öl/Fett mit Wasser verbindet) eingesetzt. – Bei geschwefelten Produkten werden Vitamine, Farbstoffe und Aromen durch diesen Prozess erhalten sowie Bakterien und Pilze vernichtet.

Das heißt sämtliche Gerichte, ob unser handgemachter Krautsalat oder unsere knackigen Bohnen, bei denen wir gewürfelten Speck verwenden, verfügen über diese drei Ziffern, mit denen wir Sie auf die Zusatzstoffe hinweisen. Eine Legende mit allen Zahlen finden Sie in der Speisekarten-Mitte.

Eine Tabelle der Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei Ihrem Service.

A - Eier
B -
Fisch
C -
Schalentiere D
- Milch
E - Sellerie
F - Sesamsamen
G - Schwefeldioxid und
Sulphite H - Erdnüsse
I - Glutenhaltiges
Getreide J - Lupine
K -
Schalenfrüchte L
- Senf
M - Soja
N - Weichtiere

1 – mit Farbstoff
2 – mit
Konservierungsstoff 3 –
mit Antioxidationsmittel
4 – mit
Geschmacksverstärker 5 –
geschwefelt

Nil im Museum

Unsere Getränkekarte

NIL
IM MUSEUM

Café · Restaurant · Bar
Roemer- und Pelizaeus-
Museum

6 – mit Phosphat
7 – mit
Milcheiweiß 8 –
koffeinhaltig
9 – chininhaltig
10 – mit Süßungsmitteln
11 – enthält eine
Phenylalaninquelle 12 – Taurin