

Die Welt zu Gast an einem Tisch.

Mit dem Mundus bringen wir ein Stück der großen, weiten Welt auf Eure Teller. Unsere Gerichte sind inspiriert von unseren Reisen in nahe und ferne Länder. Sie erzählen Geschichten von Orten, die wir besucht und Menschen, die wir ins Herz geschlossen haben. Sie sind lieb gewonnene Erinnerungen an Momente, an die wir gern zurückdenken.

Heute laden wir Euch ein, mit uns auf eine kulinarische Reise zu gehen und wünschen schöne Stunden in unserem Mundus.

Schön, dass Ihr da seid!



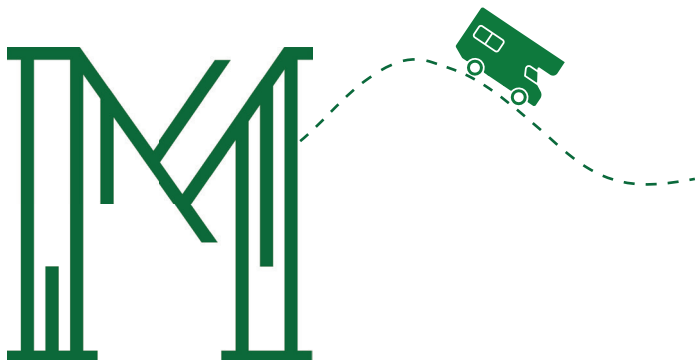
Vegetarisch



Vegan



Fleisch/Fisch



Unser Personal informiert euch gerne über Allergene.
Alle Preise sind in Euro.

Frühstücksbuffet

Dienstag - Freitag

9:00 - 11:30 | 16.9 pro Person

Samstag, Sonntag & an Feiertagen*

9:00 - 14:00 | 18.9 pro Person

ALL YOU CAN DRINK

Filterkaffee






Diverse Teesorten

Heiße Schokolade




BACKWAREN

Brötchen (Körner/Weizen) 
Crossaints 

AUFSCNITT

Salami, Fleischwurst, Chorizo 
Gouda, Cheddar 
Frischkäse, Brie 
Lachs und/oder Forelle 
Pepperoni/Salami Wurst 




AUFSTRICHE

Marmeladen 
(Erdbeer, Pflaume, Johannis-
beere, Kirsche, Aprikose)
Honig, Nutella 
Rübenkraut 

MÜSLI

Haferflocken 
gemischtes Müsli 
Cornflakes 
versch. Trockenfrüchte 




WARM SPEISEN

Rührei und gekochtes Ei 
Grillgemüse 
Nürnberger und Bacon 

EXTRAS

Tomate-Mozarella 
Frisches Obst 

SÜSSES

*Waffeln und Kuchen 
Kaffee Brottrunk 
Joghurt mit roter Grütze 


Kinder unter 6 Jahren kostenfrei,
bis 12 Jahre zum halben Preis.

Bei Reservierungen bereiten wir gerne eine größere vegane
Auswahl für Euch vor.

Vorspeisen

Unsere Vorspeisen sind schnell zubereitet und perfekt für
das kleine Zeitfenster geeignet.

Gebt gerne dem Personal Bescheid, wenn es
etwas eilt.

BRUSCHETTA   7.9
mit geröstetem Ciabatta

BROTKORB   5.9

mit hausgemachten Soßen, Oliven und
eingelegten Peperoni

NACHSCHLAG BROTKORB 2.5

BEETE CARPACCIO  7.9
mit Walnüssen und Schafskäse

GEBRATENE RIESENGARNELEN  8.9
in Limetten-Koriander-Butter

BURRATA AUF RUCOLABEET  8.9
mit Granatapfelkernen und hausgemachtem
Himbeerdressing

CURRY-KOKOS-SÜPPCHEN  6.5

ANTIPASTI-TELLER   1 P. 7.9
2 P. 11.9



Burger

Alle Burger werden standardmäßig mit Burgersoße 🍃, Tomaten, roten Zwiebeln, eingelegten Gurken und Salat angerichtet.

Wahlweise mit **BRIOCHE**-🍞 oder **KNUSPER**-🍃 Brötchen.

BACON-CHEESE 🍗	14.9
BOHNENBRATLING 🍃	12.9
PULLED-CHICKEN 🍗 mit Sweet-Chili-Soße	14.9
PULLED-PORK 🍗 mit BBQ Soße	14.9
PULLED-JACKFRUIT 🍃 mit BBQ oder Sweet-Chili-Soße	13.9
PULLED-BEEF 🍗 mit BBQ Soße	14.9
RINDERBRATLING 🍗	12.9
CRISPY NON-CHICKEN 🍃	13.9

Beilagen und Extras können nach Belieben zusätzlich gewählt werden und finden sich auf eigener Seite.



Vom Grill

Alle Gerichte vom Grill werden mit einer knackigen Salatgarnitur serviert.

RINDERSPIESS 🍗 mit Paprikagemüse, Kartoffelscheiben, Kräutercreme	18.9
VEGANER HACKBRATEN 🍃 mit Champignon-Rahm-Soße, Kartoffelscheiben, Kräutercreme	16.9
RUMPSTEAK 🍗 250 Gramm Rohgewicht, mit Kräuterbutter	21.9

Beim Steak bieten wir die Garstufen
rare, medium-rare, medium, medium-well, well done.

Schnitzel

Unsere Schnitzel werden mit einer knackig-frischen Salatgarnitur serviert.

Wahlweise **SCHWEIN** 🍖, **HÄHNCHEN** 🍗
oder **VEGAN** 🌿

WIENER ART	11.9
KRÜSTCHEN 🍗 🧀 mit Bacon und Spiegelei	14.9
PAPRIKA-SOSSE 🌿	13.9
GRATINIERT 🧀 🌿 mit Zwiebeln und Käse	13.9
CHAMPIGNON-RAHM-SOSSE 🌿	13.9
CHILI SIN oder CON CARNE 🍗 🧀 🌿 mit Chili und Käse überbacken	13.9

Beilagen und Extras können nach Belieben zusätzlich gewählt werden und finden sich auf eigener Seite.

Beilagen & Extras

	Beilage	Einzeln
POMMES 🌿	3.9	4.5
SÜSSKARTOFFELPOMMES 🌿	4.9	5.5
KARTOFFELSCHNITZELN 🌿	4.5	5.0
SCHWEDISCHE KARTOFFEL 🌿 mit Kräutercreme	4.9	6.9
GRILLGEMÜSE 🌿	3.9	4.9
BEILAGENSALAT 🌿 mit Himbeer-🍷 Joghurt-🧀 oder Honig-Senf-Dressing 🧀	3.0	5.0

KETCHUP 🌿	+0.5
MAYONNAISE 🧀 🌿	+0.5
KRÄUTERCREME 🌿	+1.0
DOPPELTE FÜLLUNG	+4.0
CHEDDAR-KÄSE 🧀 🌿	+1.0
BACON 🍗	+1.0
JALAPENOS 🌿	+1.0
SPIEGELEI 🧀	+1.0
NACHOS 🌿	+1.0

Deutschland



Champignon-Rahm



Süßkartoffel-pommes

Schwedische Kartoffel

Inspiziert durch ein Stockholmer Restaurant. In Fächer geschnittene, kross gebackene Grill-Kartoffel mit Kräutercreme 🌿 und Salatgarnitur.

GRILLGEMÜSE 🌿 139

PULLED CHICKEN 🍗 14.9
mit Sweet-Chili-Soße

LACHSFILET 🍷 16.9

PULLED PORK oder BEEF 🍗 14.9
mit BBQ Soße

SALAT 12.9
mit Himbeer-🌿 Joghurt-🧀
oder Honig-Senf-Dressing 🧀

PULLED JACKFRUIT 🌿 14.9
mit BBQ oder Sweet-Chili-Soße

CHILI CON 🍗 **oder SIN CARNE** 🌿 13.9

RIESENGARNELEN 🍷 15.9
in Limetten-Koriander-Butter



Berner Rösti

TOMATE-MOZZARELLA 🧀 🌿 14.5

PULLED-CHICKEN-ANANAS 🍗 15.9
mit Sweet-Chili-Soße

PULLED-BEEF-JALAPENOS 🍷 15.9

PULLED-JACKFRUIT-ANANAS 🧀 🌿 15.9
mit Sweet-Chili-Soße

RUCOLA-PARMA 🍷 14.9

SPARGEL-FETA 🧀 14.9

CHORIZO-PAPRIKA 🍷 🧀 🌿 14.9
alternativ auch mit Sucuk
oder veganer Salami

Curry & Chili

THAI-GEMÜSE-CURRY 🌿 13.9
mit Reis

THAI-CHICKEN-CURRY 🍗 15.9
mit Reis

CHILI CON CARNE 🍗 12.9
mit Rindfleisch, dazu Baguette

CHILI SIN CARNE 🌿 12.9
aus Linsen, dazu Baguette

Salate

Knackige Salatmischungen mit knusprigem Ciabattabrot aus dem Ofen und verschiedenen Toppings.

- BURRATA** 🧀 13.9
- CHICKEN CHEESE** 🍗
oder JACKFRUIT BALLS 🌿
knusprige, gefüllte Kugeln 14.9
- CHICKEN STRIPES** 🍗 🌿
mit frittiertem Panko-Hähnchen 14.9
- RIESENGARNELEN** 🍤 14.9
- GEMISCHTES BEETE CARPACCIO** 🥬
mit karamellisierten Walnüssen
und Schafskäse 13.9

Zur Auswahl stehen drei leckere Dressings.
Himbeere 🌿, Joghurt 🧀 oder Honig-Senf 🧀



Dessert







Für einen süßen Abschluss.

- KLEIN & SÜSS** 3.9
Crème Brûlée 🧀 oder
hausgemachtes Baklava mit Sahne
und Granatapfelkernen 🧀
- WARMER SCHOKOLADENKUCHEN** 🧀 6.9
mit Vanillesoße
- WARMER APFELSTRUDEL** 🍏 7.4
mit Vanillesoße

Wir empfehlen zum Teilen
CRÈME BRÛLÉE und HAUSGEMACHTES BAKLAVA
6.9





Vom Fass

	PADERBORNER GOLD PILS	0.3l	0.5l
	PADERBORNER PILGER	3.5	5.5
	KÖNIG LUDWIG HELLES	3.5	5.5
	KÖNIG LUDWIG DUNKEL	3.5	5.5
	WARSTEINER ALKOHOLFREI	3.5	5.5
	STOWFORD PRESS CIDER mit Black-Currant-, Erdbeer- oder Blaubeersirup. Weitere Sirups auf Anfrage.	4.2 +0.3	6.9 +0.5

Flaschenbier

	KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN naturtrüb, alkoholfrei, dunkel oder kristall	0.33l	0.5l
	ISENBECK MALZ	3.7	5.5
	FRANKENHEIM ALT	3.7	
	ALT-SCHUSS (0,4l)	4.2	

Hausgemachtes

	MUNDUS-LIMONADE Limette-Minze, Ananas-Kokos, Blutorange-Granatapfel-Ingwer	0.25l	0.4l
	MUNDUS-EISTEE Pfersich-Maracuja, Limette-Minze, Kirsch-Cranberry	3.5	5.5

Softdrinks

	PEPSI/PEPSI ZERO	0.25l	0.4l
	MIRANDA	3.2	4.9
	7UP	3.2	4.9
	TAFELWASSER classic, still	2.7	4.5
	SELTERS classic, naturelle	0.25l	0.75l
	SCHWEPPE Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, White Peach, Wild Berry	3.0	6.5
		0.2l	
		3.2	

Säfte

	GRANINI SÄFTE Apfel, Rhabarbar, Cranberry, Johannisbeere, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Mara- cuja, Guave-Drachenfrucht	0.2l	0.4l
		3.5	5.5
	ALS SCHORLE	3.2	5.5

Prosecco

SERENA DOC FRIZZANTE
trocken, Venetien

0.2l 0.75l
6.5 19.5

Weißweine

WEISSWEINSCHORLE

0.2l 0.5l
4.9 10.0

HAUSWEIN
trocken

6.4 11.5

HAMMEL GRAUBURGUNDER
trocken, Pfalz

0.2l 0.75l
6.9 19.5

RONCO MAGHERITA PINOT
trocken

6.9 19.5

ADELSECK RIESLING
feinherb, Pfalz

7.9 22.5

STUDIER-SOMMERSEMESTER
halbtrocken, Cuvée, Pfalz

7.5 22.5

Roséweine

ADELSECK SPÄTBURGUNDER
feinherb, Nahe

0.2l 0.75l
7.4 19.5

HAMMEL HELENE
trocken, Pfalz

7.4 19.5

Rotweine

ROTWEINSCHORLE

0.2l 0.5l
4.9 10.0

HAUSWEIN
trocken

6.4 11.5

TACCO BAROCCO PRIMITIVO
halbtrocken, Ampulien

0.2l 0.75l
7.4 21.0

ORFEO NEGROAMARO
trocken, Ampulien

8.9 24.0

HAMMEL PFÄLZER FREIHEIT
trocken, Cuvée, Pfalz

7.4 21.0

NERO D'AVOLA
trocken, Sizilien

7.6 22.5

Aperitifs

APEROL SPRITZ

6.9

LILLET

Wild Berry, Pink Drachenfrucht, Rosé White Peach

6.9

LIMONCELLO SPRITZ

6.9

RAMAZOTTI ROSATO/FRESCO
mit Tonic

6.9

HUGO

6.9

MARTINI VIBRANTE ALKOHOLFREI

6.9

Cocktails

KLASSIKER

Swimming Pool, Piña Colada (Klassisch, Erdbeere, Banane), Cosmopolitan, Mojito, Caipirinha

8.0

MULES

Moskau Mule (Wodka), Lynchburg Mules (Whiskey), Bombay Mule (Gin)

8.5

SOURS

Mit Whiskey, Gin oder Wodka

8.0

SPECIALS

Eibisch Fizz (Gin, Martini, Wodka, Kahlúa), Espresso Martini (Espresso, Wodka, Kahlúa) - auch koffeinfrei möglich

8.5

ALKOHOLFREI

Virgin Colada (Klassisch, Erdbeere, Banane), Ipanema, Virgin Eibisch Fizz

7.0

Longdrinks (4cl)

WODKA LEMON

8.0

43ER MIT MILCH

7.0

WODKA ENERGY

9.0

SOUTHERN GINGER

8.0

CAMPARI ORANGE

7.5

PIMMS

8.0

JACK DANIELS COLA

8.0

WET-PANTY

7.5

PIS-COLA

Chilenischer Pisco

8.0

43er, Limette, Maracujasaft

DARKFLOWER

8.0

CUBA LIBRE

8.0

(Kahlúa, Amaretto, Cassis, Kirschsafte)

Weinbrände (2cl)

HENNESSY

3.5

ASBACH URALT

3.0

NONINO GRAPPA LO CHARDONNAY

4.5

CHANTRÉ

2.5

Gin (4cl) mit Tonic

BOMBAY SAPPHIRE

7.0

ROKU

8.5

ILLUSIONIST

9.0

MERMAID, PUERTO DE INDIAS, MALFY, ZEALOT HEART

8.0

Whiskey (4cl)

GLENMORANGIE

10 Jahre
18 Jahre

8.5
14.5

SUNTORY TOKI

8.5

LAPHROAIG

8.0

DRAMBUIE

Whiskey Likör

5.5

JACK DANIELS

5.5

Rum (4cl)

DON PAPA

Baroko, Masskara

8.0

BUMBU

Klassisch, Banane, Cream

8.5

HAYNES

8.5

Wodka (4cl)

BELVEDERE

8.0

CRYSTAL HEAD

8.0

ABSOLUT

4.5

Spirituosen

PRINZ ALTE-BRÄNDE (2cl) Marille, Himbeere, Williams-Birne	4.0
PRINZ BRÄNDE (2cl) Haselnuss, Obstler, Zirben	3.5
SHOTS (4cl) Baby Guinness, B52, Blowjob, Baileys	4.0
SHOTS (2cl) Wacholder, Malteser, Apfelkorn, Dos Mas Pink, Quicky (Rot/Minze)	2.0
Berliner Luft, Sambuca, Tequila Gold/Silver, Ouzo, Sandemann Medium Dry, Jägermeister, Fernet Branca/Menta, Linie, Ramazotti/Averna	2.5



Heißgetränke

KAFFEE	3.0	MATCHA LATTE	4.0
CAPUCCINO	3.0	CHAI LATTE	4.0
CAFE LATTE	4.0	HEISSE SCHOKOLADE	4.0
LATTE MACCHIATO	4.0	TRINK MEER TEE	3.5
ESPRESSO DOPPI	2.5 3.5	MILCHSORTEN Kuh, Hafer oder Soja	



TEESORTEN

- Nichtschwimmer (Früchtetee Holunder, Orange, Vanille)
- Auf Tauchstation (Früchtetee Sanddorn, Orange-Mandarine)
- Rückenwind (Früchtetee Beeren)
- Punkt 5 am Hafen (First Flush Darjeeling)
- Watt denn hier los (Earl Grey mit Bergamotte)
- Anker lichten (Grüner Tee)
- Strandmeuterei (Kräutertee)
- Reizklima (Kräutertee mit Meersalz)

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Euch hat unser Essen gefallen?
Hinterlasst uns gerne ein Feedback,
jede Bewertung hilft uns weiter!



Ihr habt ein Auge für Food-Fotografie?
Markiert uns doch auf Instagram und wir reposten euch!
@mundus_pb #mundusmundet



Mundus
Kamp 12, 33098 Paderborn
05251/5314949
info@mundus.de
www.mundus-pb.de

Unsere Partner



Warsteiner

ORIGINAL
SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN



RADEBERGER GRUPPE

DEUTSCHE BIERKULTUR

WALDHOFF 
Getränke | Dienstleistungen



JOLIENTE
KAFFEERÖSTEREI



www.howe-mediendesign.de