

+

Couleur

Café

+

SUPPEN

Chinesische Hühnersuppe ⁵	3,70
Lachscremesuppe ⁵	3,70
Hummercremesuppe ⁵	3,70
Gulaschsuppe ⁵	3,70
Tomaten-Rahmsuppe <i>mit Sahne</i>	3,70

Zu allen Suppen wird Baguette gereicht.

KLEINE SPEISEN

Salat à la Couleur <i>Tomaten, Gurken, Mozzarella⁷ in Tomaten-Pesto-Soße, dazu Baguette</i>	6,20
Mozzarella ⁷ an Tomaten-Pesto-Soße <i>dazu Baguette</i>	3,90
Escargots <i>in Kräuterbutter, dazu Baguette</i>	3,70
King Prawns <i>Garnelen in Kräuterbutter, dazu Baguette</i>	3,90
Tomate überbacken mit Mozzarella ⁷ <i>dazu Baguette</i>	3,90
Gemischte Käseplatte <i>verschiedene Käsesorten, dazu Baguette</i>	3,90

ÜBERBACKENE BAGUETTES

Kräuterbutter und Tomatensoße
mit Käse überbacken 3,90

Tomaten
mit Käse⁶ überbacken 3,90

KLASSISCHE BAGUETTES

Feta
mit Tomaten, Gurken, Salat, Olivenöl 3,90

Mozzarella⁷
mit Pesto, Tomaten, Gurken, Salat, Olivenöl 3,90

Käse^{6,9}
mit Tomaten, Gurken, Salat, Remoulade 3,90

Schinken
mit Käse^{6,9}, Tomaten, Gurken, Salat, Remoulade 3,90

Pfeffersalami
mit Käse^{6,9}, Tomaten, Gurken, Salat, Remoulade 3,90

CROQUE MONSIEUR

Schinken und Käse^{6,9}
dazu Tomate, Pfirsich 3,90

Ananas und Käse^{6,9}
dazu Tomate, Pfirsich, mit Curry abgeschmeckt 3,90

PIKANTE CRÊPES

Käse^{6,9} und Ananas (vegetarisch)
mit Curry abgeschmeckt 4,90

Ratatouille mit Feta (vegetarisch) 4,90

Mozzarella ⁷ in Tomatensoße (vegetarisch)	4,90
Schinken, Käse ⁶ und Tomatensoße	4,90
Chili con Carne mit Hackfleisch	4,90
Ragoût fin	
<i>Kalbfleisch, Putenfleisch, Erbsen</i>	4,90
Zu allen Crêpes werden Tomate und Pfirsich gereicht.	

REISGERICHTE

Reis mit Ratatouille (vegetarisch)	5,40
Reis mit Chili con Carne	5,40
Reis mit Ragoût fin	
<i>Kalbfleisch, Putenfleisch, Erbsen</i>	5,40
Reis mit Fleischbällchen an Saté-Soße	5,40
Reis mit Saté-Spießen an Soße	5,40
Zu allen Reisgerichten werden Tomate und Pfirsich gereicht.	

SÜSSE CRÊPES

Cassis-Soße	
<i>mit etwas Sahne auf Pfirsich</i>	3,30
Schoko-Soße	
<i>mit etwas Sahne auf Pfirsich</i>	3,30
Erdbeer-Soße	
<i>mit etwas Sahne auf Pfirsich</i>	3,30
Zitrone und Zucker	
<i>mit etwas Sahne auf Pfirsich</i>	3,30
Zimt und Zucker	
<i>mit etwas Sahne auf Pfirsich</i>	3,30

EIS

Pfirsich Melba <i>Vanille-Eis mit Pfirsichschnitten, Sahne und Erdbeersauce</i>		3,50
Cup Denmark <i>Cremiges Vanille-Eis mit Sahne und Schokosauce</i>		3,50
Ananas-Becher <i>Vanille- und Erdbeer-Eis, Sahne, Ananasstücke und Erdbeersauce</i>		3,50
Black & White <i>leckeres Vanille- und Schokoladen-Eis mit Schokosauce und Sahne</i>		3,50
Sonniger Süden <i>Erdbeer-, Zitronen- und Vanille-Eis mit Sahne und Schokosauce</i>		3,50
Eis-Kaffee³ <i>mit Vanilleeis</i>	Glas	3,50
Eis-Schokolade³ <i>mit Vanilleeis</i>	Glas	3,50
Sanfter Engel³ <i>Vanille-Eiscreme in Orangensaft</i>	Glas	3,50
Erdbeere³	Kugel	0,60
Schokolade	Kugel	0,60
Vanille³	Kugel	0,60
Zitrone	Kugel	0,60
Sahne	Portion	0,60

KNABBEREIEN

Brezeln	2 Stück	1,00
Erdnüsse	Portion	1,00

MILKSHAKES

Banane		
Cassis		
Erdbeere		
Schoko		
Vanille		
Mandel		
Irish Syrup		
<i>Kokosnuß-Karamell-Geschmack</i>	Glas 0,33 l	2,40

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	Tasse	1,70
Schonkaffee	Tasse	1,70
Caro Landkaffee	Tasse	1,70
Milchkaffee	Schale	2,30
	große Schale	3,60
Cappuccino		2,00
Latte macchiato		2,30
Espresso	einfach	1,70
Espresso Doppio	doppelt	3,20

Espresso macchiato <i>mit etwas Milchschaum</i>	1,80
Espresso con Panna <i>mit etwas Schlagsahne</i>	1,90
Wiener Kaffee <i>Kaffee mit Sahnehaube und Schokostreuseln</i>	2,30
Café Orgeat <i>Kaffee mit Mandelaroma</i>	2,30
Café Chocolat <i>Kaffee mit Schokoladenaroma</i>	2,30
Café Irish Syrup <i>Kaffee mit Kokosnuß-Karamell-Aroma</i>	2,30
Café Caramel	2,30
Moccacino <i>Espresso mit Kakao und Sahne</i>	3,50
Café Coretto <i>Die anregende Tasse Espresso mit einem Schuss Grappa</i>	2,70
Irish Coffee <i>Kaffee mit irischem Whisky und Schlagsahne</i>	3,70
Rüdesheimer Kaffee <i>Kaffee mit Weinbrand und einem Sahnehäubchen</i>	3,70
Café Tia Maria <i>Kaffee mit Tia Maria und Schlagsahne</i>	3,70
Holländischer Kaffee <i>Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne</i>	3,70
Café Vodka <i>Kaffee mit Vodka und Schlagsahne</i>	3,70

Café Grand Marnier	
<i>Kaffee mit Grand Marnier und Schlagsahne</i>	3,70
Café Baileys	
<i>Kaffee mit Baileys und Schlagsahne</i>	3,70
Café Amaretto	
<i>Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne</i>	3,70
Frappé	2,50

TEESPEZIALITÄTEN

Fenchel	
Kamille	
Pfefferminz	
Rooibos-Sahne-Karamell	
Darjeeling	
Earl Grey	Tasse 1,60
Grüner Tee	Kännchen 3,20

HEISSE GETRÄNKE

Kakao	1,70
Kakao mit Sahne	2,20
Kakao mit Milchschaum	klein 2,20
	groß 3,60
Kakao mit Rum	3,30
Kakao mit Rum und Sahne	3,70
Heiße Milch mit Honig	1,60
Heiße Zitrone	
<i>frisch gepresst</i>	1,90

Heißes Wasser	Becher	0,50
Glühwein		2,20
Grog		2,20
Honig	Portion	0,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mandellimonade	0,2l	1,60
Irish-Sirup-Limonade	0,2l	1,60
Orangina	Flasche 0,25 l	1,80
Zitronenschorle	0,3l	2,50
<i>mit frischem Zitronensaft</i>	0,2l	1,80

Coca-Cola ^{1,3}		
Coca-Cola light ^{1,2,3}		
Fanta ³		
Sprite ³	0,3l	2,20
Diesel ^{1,3}	0,2l	1,60

Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2l	1,90
Schweppes Tonic ⁴	0,2l	1,90
Schweppes Ginger Ale ³	0,2l	1,90

Granus Sprudel	Flasche 0,25 l	1,60
	Flasche 0,75 l	3,50

Spa Bleu		
<i>ohne Kohlensäure</i>	Flasche 0,2l	1,60

Orangensaft		
Apfelsaft		
Tomatensaft	0,3l	2,70
Traubensaft	0,2l	1,90
Schorlen	0,3l	2,30
	0,2l	1,70

BIER VOM FASS

König-Pilsener	0,4l	2,70
	0,25l	1,80

FLASCHENBIERE

Diebels Alt	0,33l	2,20
Gaffel Kölsch	0,33l	2,20
Paulaner Hefe Hell	0,5l	3,30
Paulaner Kristall	0,5l	3,30
Paulaner alkoholfrei	0,5l	3,30
Malzbier	0,4l	2,50
	0,25l	1,60

BIERSPEZIALITÄTEN

Schuss	0,4l	2,70
<i>Pils und Malzbier</i>	0,25l	1,80
Alster	0,4l	2,70
<i>Pils und gelbe Limonade</i>	0,25l	1,80

Krefelder	0,4l	2,70
<i>Altbier und Cola</i>	0,25l	1,80
Radler	0,4l	2,70
<i>Pils und weiße Limonade</i>	0,25l	1,80

APÉRITIFS

Sherry, dry	5 cl	2,00
Ruby Port	5 cl	2,00
Martini Bianco	5 cl	2,00
Campari ³	2 cl	2,00
Pastis ³	2 cl	2,00
Ouzo	2 cl	2,00

LIKÖRE

Kräuterlikör	2 cl	2,00
Tia Maria	2 cl	2,00
Amaretto	2 cl	2,00
Baileys	2 cl	2,00
Grand Marnier	2 cl	2,00

SPIRITUOSEN

Doppelkorn	2 cl	1,40
Aquavit	2 cl	2,00
Wodka	2 cl	2,00
Gin	2 cl	2,00
Williams Birne	2 cl	2,00

Rum	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	2,00
Brandy	2 cl	2,00
Armagnac	2 cl	2,40
Calvados	2 cl	2,40
Whiskey	2 cl	2,40

SEKT

Marke des Hauses	0,2 l	5,00
<i>feinperlig, spritzig, frisch</i>	Flasche 0,75 l	15,00

OFFENE WEINE

Weißwein		
<i>trocken, fruchtig</i>	Glas 0,2 l	3,30
Rotwein		
<i>trocken, fruchtig</i>	Glas 0,2 l	3,30
Weinschorle	Glas 0,2 l	2,20

ROSÉWEINE

Côtes du Rhone		
<i>schönes Lachsrot mit Goldreflexen; erfrischende, schlanke Frucht; angenehme Säure</i>	Flasche 0,25 l	4,50

ROTWEINE

Bordeaux Rouge • Le Gascon		
Barton & Guestier		
<i>intensives Kirschrot; Duft nach Brombeere und Kirsche; eingebundene Säure; vollmundige Frucht</i>	Flasche 0,25 l	4,50

Côtes du Rhône

Cellier des Dauphins

*Kirschrot; feine, ätherische Note, leichte Himbeere; dezente
Säure; typischer Rhône-Vertreter*

Flasche 0,25 l 4,50

Zusatzstoffe

¹ koffeinhaltig

² mit Süßstoff Aspartam

³ mit Farbstoff

⁴ chininhaltig

⁵ Geschmacksverstärker

⁶ Natriumnitrat

⁷ Ascorbinsäure

⁸ Natriumnitrit

⁹ Beta-Carotin

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
Preise gültig ab 01.09.2009.

Café Couleur • Inhaber: Heinrich Schornstein
Löhergraben 22 • 52064 Aachen
Telefon 0241/25583
E-Mail info@cafe-couleur.de
WWW www.cafe-couleur.de
geöffnet mo–fr 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr
bei Bedarf auch länger
samstags, sonn- und feiertags auf Anfrage