

Couleur

Café

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	Tasse	2,00
Schonkaffee	Tasse	2,00
Caro Landkaffee	Tasse	1,70
Milchkaffee		2,80
Cappuccino		2,50
Latte macchiato		2,80
Espresso	einfach	2,00
Espresso Doppio	doppelt	3,50
Wiener Kaffee <i>Kaffee mit Sahnehaube</i>		2,60
Café Orgeat <i>Kaffee mit Mandelaroma</i>		2,50
Café Chocolat <i>Kaffee mit Schokoladenaroma</i>		2,50
Moccacino <i>Espresso mit Kakao und Sahne</i>		3,80
Café Coretto <i>Die anregende Tasse Espresso mit einem Schuss Grappa</i>		3,00
Irish Coffee <i>Kaffee mit Whisky und Schlagsahne</i>		3,90
Rüdesheimer Kaffee <i>Kaffee mit Weinbrand und einem Sahnehäubchen</i>		3,90

TEESPEZIALITÄTEN

Fenchel		
Pfefferminz		
Roibos-Sahne-Karamell		
Darjeeling		
Grüner Tee	Tasse	2,00
	mit Honig	2,30

HEISSE GETRÄNKE

Kakao		2,00
Kakao mit Sahne		2,50
Kakao mit Milchschaum		2,50
Kakao mit Rum		3,50
Kakao mit Rum und Sahne		3,90
Heiße Milch mit Honig		2,00
Heiße Zitrone <i>frisch gepresst</i>		2,30
	mit Honig	2,50
Glühwein		2,50
Grog		2,50
Honig	Portion	0,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Zitronenschorle <i>mit frischem Zitronensaft</i>	0,3l	2,50
Cola ^{1,3}	0,3l	2,30
Cola zero ^{1,2,3}	0,3l	2,30
Orangenlimonade ³	0,3l	2,30
Zitronenlimonade ³	0,3l	2,30
Diesel ^{1,3}	0,3l	2,30
Bitter Lemon ⁴	0,3l	2,50
Tonic ⁴	0,3l	2,50
Ginger Ale ³	0,3l	2,50
Sprudel	0,3l	1,70
Spa Bleu <i>ohne Kohlensäure</i>	0,3l	1,70
Orangensaft	0,3l	2,50
Apfelsaft	0,3l	2,50
Traubensaft	0,3l	2,50
Schorlen	0,3l	2,30

BIER VOM FASS

Pils	0,3l	2,50
------	------	------

FLASCHENBIERE

Alt	0,3l	2,50
Kölsch	0,3l	2,50
Hefeweizen Hell	0,5l	3,50
Hefeweizen Kristall	0,5l	3,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,3l	2,50
Malzbier	0,3l	2,50

BIERSPEZIALITÄTEN

Schuss <i>Pils und Malzbier</i>	0,3l	2,50
Alster <i>Pils und gelbe Limonade</i>	0,3l	2,50
Radler <i>Pils und weiße Limonade</i>	0,3l	2,50

APÉRITIFS

Campari ³	2 cl	2,40
Pastis ³	2 cl	2,40
Ouzo	2 cl	2,40
Ramazotti	2 cl	2,40

SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	1,60
Aquavit	2 cl	2,40
Wodka	2 cl	2,40
Rum	2 cl	2,40
Grappa	2 cl	2,40
Brandy	2 cl	2,40
Whisky	2 cl	2,40

OFFENE WEINE

Weißwein <i>trocken, fruchtig</i>	Glas 0,2 l	4,00
Rotwein <i>trocken, fruchtig</i>	Glas 0,2 l	4,00
Rosé	Glas 0,2 l	4,00
Weinschorle	Glas 0,2 l	3,00
Sekt Brut Piccolo	Fl. 0,2 l	6,00
Flaschenpreise auf Anfrage		

MILKSHAKES

Banane	Glas	2,50
Cassis	Glas	2,50
Schoko	Glas	2,50
Mandel	Glas	2,50

SPEISEN

SUPPEN

Gulaschsuppe ⁵	3,70
Tomaten-Rahmsuppe V <i>mit Sahne</i>	3,70

Zu allen Suppen wird Baguette gereicht.

KLEINE SPEISEN

Mozzarella ⁷ an Tomaten-Pesto-Soße V <i>dazu Baguette</i>	4,50
Escargots <i>in Kräuterbutter, dazu Baguette</i>	4,50
King Prawns <i>Garnelen in Kräuterbutter, dazu Baguette</i>	4,50
Tomate überbacken mit Mozzarella ⁷ V <i>dazu Baguette</i>	5,50
Gegrilltes Gemüse V <i>Zucchini, Paprika, Auberginen mit Tomaten-Pesto-Soße, Feta, dazu Baguette</i>	5,50

ÜBERBACKENE BAGUETTES

Kräuterbutter und Tomatensoße V <i>mit Käse überbacken</i>	4,70
Tomaten V <i>mit Käse⁶ überbacken</i>	4,70

KLASSISCHE BAGUETTES

Feta V <i>mit Tomaten, Gurken, Salat, Olivenöl</i>	4,70
Mozzarella ⁷ V <i>mit Pesto, Tomaten, Gurken, Salat, Olivenöl</i>	4,70
Käse ^{6,9} V <i>mit Tomaten, Gurken, Salat, Remoulade</i>	4,70
Schinken <i>mit Käse^{6,9}, Tomaten, Gurken, Salat, Remoulade</i>	4,70
Pfeffersalami <i>mit Käse^{6,9}, Tomaten, Gurken, Salat, Remoulade</i>	4,70

CROQUE MONSIEUR

Schinken und Käse ^{6,9} <i>dazu Tomate, Pfirsich</i>	4,70
Ananas und Käse ^{6,9} V <i>dazu Tomate, Pfirsich, mit Curry abgeschmeckt</i>	4,70

PIKANTE CRÊPES

Ratatouille mit Feta V	5,90
Mozzarella ⁷ in Tomatensoße V	5,90
Schinken, Käse ⁶ und Tomatensoße	5,90
Ragoût fin <i>Kalbfleisch, Putenfleisch, Erbsen</i>	5,90

Zu allen Crêpes werden Tomate und Pfirsich gereicht.

SÜSSE CRÊPES

Cassis-Soße V mit etwas Sahne auf Pfirsich	3,50
Schoko-Soße V mit etwas Sahne auf Pfirsich	3,50
Zitrone und Zucker V mit etwas Sahne auf Pfirsich	3,50
Zimt und Zucker V mit etwas Sahne auf Pfirsich	3,50

KNABBEREIEN

Brezeln V	2 Stück	1,00
Erdnüsse V	Portion	1,00

Liebe Gäste,
bitte begleichen Sie Ihre Rechnung an der Kasse.

Sie können dieses Café für Ihre Feierlichkeiten mieten. Gerne bieten wir Ihnen dazu ein abwechslungsreiches Buffet an.

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte sind mit **V** gekennzeichnet.

Zusatzstoffe

¹ koffeinhaltig	⁶ Natriumnitrat
² mit Süßstoff Aspartam	⁷ Ascorbinsäure
³ mit Farbstoff	⁸ Natriumnitrit
⁴ chininhaltig	⁹ Beta-Carotin
⁵ Geschmacksverstärker	

Allergieauslösende oder unverträgliche Stoffe

Die Produkte dieser Karte können 1) glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3) Eier und Eierzeugnisse, 4) Fisch und Fischerzeugnisse, 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6) Soja und Sojaerzeugnisse, 7) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10) Senf und Senferzeugnisse, 11) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 12) Schwefeldioxid und Sulfite, 13) Lupine und Lupinenerzeugnisse, 14) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung, falls Sie wissen möchten, ob diese Stoffe in einem Produkt enthalten sind.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung
Preise gültig ab 01.01.2018

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 ab 18.00 Uhr
samstags, sonn- und feiertags auf Anfrage