

# BARISTINHO CAFÉ



## WILLKOMMEN!

Schön, dass du zu uns gefunden hast!

Wir hoffen, dir geht es gut und wir können dir mit unseren Getränken und Gerichten den Tag ein wenig heller machen! In dieser Karte findest du Kaffeespezialitäten und von unseren Reisen inspirierte Küche. Außerdem die lokalen Lieblinge unseres Standes auf dem Wochenmarkt.


Für den Mittagshunger kreiert unser Küchenteam immer neue Besonderheiten, die auf den Tafeln an den Wänden zu finden sind.

Ganz hinten in der Karte findest du noch ein paar Informationen zu uns und unseren Partnern.

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 8.30 Uhr  
Samstag und Sonntag ab 9.00 Uhr

Auf dem Wochenmarkt in der Innenstadt, Burtscheid und Frankfurter Viertel.



Küche montags bis samstags bis 17:00 Uhr  
sonntags bis 16:00 Uhr  
Frühstück und Lunch bis 16:00 Uhr

## Frühstück

Immer frisch zubereitet, mit hausgemachten Aufstrichen und Dips sowie Käse von unserem Marktkollegen Krott und Aufschnitt vom lokalem Metzger.

## Kuchen & Gebäck

Von unserem Konditor und dem Team in der Backstube frisch gebacken und saisonal kreiert.

## Lunch

Unsere Lunch-Gerichte wechseln regelmäßig. Auf den Tafeln und der extra Seite hier in der Karte findet ihr unsere aktuellen Gerichte.

## Specials

Je nach Jahreszeit und Ideen unseres Küchen- oder Barteams, gibt es wechselnde Specials. Auch die findet ihr auf den Aufstellern, Tafeln oder hier in der Karte.



## Frei von...

Unsere Frühstücke bekommst du, wenn notwendig, auch mit glutenfreiem Brot. Aus hygienischen Gründen ist dieses immer abgepackt. Glutenfreiheit können wir für unsere Speisen nicht garantieren, da wir alles in einer Küche und Backstube zubereiten. Die meisten Gerichte sind vegetarisch. Frag gerne auch nach veganen Alternativen - allerdings bereiten wir alles in derselben Küche zu. Für die Allergenliste sprich uns gerne an!



## Kaffee

Unseren Espresso bekommen wir von der **Quijote Direktimport-Rösterei** aus Hamburg ([www.quijote-kaffee.de](http://www.quijote-kaffee.de)) und den koffeinfreien Kaffee von **Berg Kaffee** aus Würselen ([www.berg-kaffee.de](http://www.berg-kaffee.de)). **Quijote** hat den Anspruch, die transparenteste Rösterei der Welt zu sein. Für die Kaffeebohnen zahlt Quijote als Abnehmer deutlich mehr als „Fairtrade“ und der Anbau erfolgt unter sehr hohen ökologischen Standards. Wenn ihr mehr über die Lieferketten, den Anbau, die Bauern und die großartige Arbeit des Quijote Kollektivs erfahren wollt, schaut auf ihrer Homepage vorbei.

DURST





## Kaffee

Kaffee Americano 3.2  
Americano Doppio 3.8

Espresso 2.8  
Espresso Doppio 3.6  
Espresso Macchiato 3.0

Cappuccino 4.1  
Flat White 4.5  
Milchkaffee 4.5  
Latte Macchiato 4.5

+ Karamellsirup 0.7  
+ Schokosauce 0.7  
+ „Brasil“ (süße Milch & dunkler  
Kakao) 0.7

## Extra & Shots

Milch

Laktosefrei +0.2

Hafermilch +0.2

Extra Espresso Shot +1.0

Baileys 2cl 2.5 / 4cl 4.9

Amaretto 2cl 2.5 / 4cl 4.9

Rum 2cl 2.5 / 4cl 4.9

## Milch & Kakao

Chai Latte 4.8

+ Espresso 1.0

Heiße Schokolade 4.5

+ Sahne 0.7

Heiße Milch mit Honig 3.6

Milchschaum für Kids 1

+ Schokosauce 0.3



## Lecker dazu:

... aus unserer Backstube

Cinnamonbun

Cardamombun

Schoko-Nuss-Babka (vegan)

Pastel de Nata

Tartes

Cheesecakes

Scones

... oder schaut in die  
Auslage, was gerade da ist!

# Tee



Frischer Minz-Tee 4.2  
Ingwer-Zitronen-Tee 4.2  
Hot Ingwer-Limette 4.2

Loser Tee im Kännchen mit Kandis  
von Haus Eulenspiegel 5.9

„Erdbeer-Pfeffer-Ingwer“  
*Bio-Rooibos-Tee, nicht zu süß,  
sondern eher herzhaft und würzig.  
Außergewöhnlich & Lecker!*

„Aachener Fruchtikus“  
*Früchtetee aus Bioanbau. Kräutrig-  
ruchtig mit Lemongrass und  
Himbeeren.*

„English Breakfast“  
*Bio, typischer Frühstückstee.  
Mischung aus Assam und  
Ceylontee. Original britisch - mit  
einem Schuss Milch?*

„Quelle der Gelassenheit“  
*Bio-Kräuterteemischung auf  
Basis von Griechischem Bergtee.  
Schmeckt zitronig und frisch und  
bietet den perfekten Teegenuss  
nach einem stressigen Tag!*

„Grüner Tee Sencha“  
*Klassischer grüner Bio-Sencha  
mit großem Blatt, feinerbem  
Geschmack und goldgelber Tasse.*

„Morgenschein Tee“  
*Grüner Bio-Sencha und weißer  
Tee Pai Mu Tan, Ringelblumen,  
Rosenblüten und blauen  
Kornblumen.*

# Extra

## Milch

Laktosefrei +0.2

Hafermilch +0.2





## Wasser

Purezza - still/sprudelig

Klein 0.35l 3.5

Groß 0.75l 6.5

## Limonaden & Schorle

Fritz Limo 0.2l 3.3

Zitrone | Orange | Apfel-Kirsch

Fritz Kola 0.2l 3.3

Kola | Kola Superzero

Fritz Spritz 0.2l 3.5

Bio Apfelschorle aus Direktsaft

Bio Rhabarberschorle

## Erfrischend & hausgemacht

Ingwer-Limetten-Apfel-Gurken-Limo 0.35l 4.9

Himbeer-Thymian-Limo 0.35l 4.9

Holunderblütenschorle 0.35l 4.7

Frisch gepresster Orangensaft 0.2l 4.5 / 0.3l 6.0

Mango-Lassi 0.35l 4.9



## Aperitifs

Aperol Spritz 8.5

Gin Tonic 9.5

+ Thomas Henry Tonic

Prosecco mit

Himbeer-Thymian-Sirup 5.5

## Likör

Baileys 2cl 2.5 / 4cl 4.9

Amaretto 2cl 2.5 / 4cl 4.9

Rum 2cl 2.5 / 4cl 4.9

## Biere

Bahkauv Brew Bioland Biere aus Aachen 0.3l

The Beast from the Sewer (Öcher Trubbel) 4.9

The Devil and the Maid (New England IPA) 5.9

The Great Abul Abbas (Pale Ale) 4.9

Pils 3.9

Lager 3.9

Gösser Radler Natur 0.3l 3.9

Flensburger Alkoholfrei 0.33l 3.9



## Weine

Weißburgunder - Weingut GEIL 0.1l 4.5 / 0.2l 7.9

Rheinhessen, vegan 0.7l 28.0

reife, gelbe Früchte, Brioche- & Walnusstone, cremig, würzig

Rotwein - Tempranillo - Ja!Bodegas 0.1l 4.5 / 0.2l 7.9

Spanien, bio 0.7l 28.0

trocken, lebendig, Schwarzkirsche & Waldbeere, Schokolade,  
Tabak, Pfeffer, Zedernholz

Prosecco - Va Bene 0.1l 4.9 / 0.7l 29.9

bio, süffig, spritzig, kräftige Perlage, florale Note, ein Hauch  
kandierte Früchte

Weißwein-Schorle 0.2l 4.6



Küche montags bis samstags bis 17:00 Uhr  
sonntags bis 16:00 Uhr  
Frühstück und Lunch bis 16:00 Uhr

Ab 16:00 gibts noch Quiches, Bagels und Team-Specials!



# Frühstück auf dem Blech

Ab 2 Personen

## Frühstücksblech 1 17.9 pro Person

*Shakshuka mit Tomaten-Paprika-Sugo und pochierten Eiern, hausgemachter Hummus, Oliven, Hirtenkäse, frisches Grün, gegrilltes Gemüse, wechselnde Spreads, Fladenbrot & Pita, süßes Teilchen*

*Optional mit veganem Rührtofu*

## Frühstücksblech 2 17.9 pro Person

*Mittelalter Gouda, Lignot d'Argental, Burgunderschinken, Geflügel-Salami o.Ä., wechselnde Spreads und Salate, frisches Grün, hausgemachte Marmelade, gemischter Brotkorb mit Butter, 2 Eier*

*Optional mit veganem Rührtofu und vegetarischem Aufschnitt*

## Britische Platte 18.9 pro Person

*Britische Platte mit Baked Beans, Spiegelei, Würstchen, Bacon, gegrillten Tomaten und Gemüse, div. Salate, Orangenmarmelade, Brioche & Scone oder Brownie*

*Optional auch vegetarisch möglich!*



## Frei von...

Unsere Frühstücke bekommst du, wenn notwendig, auch mit glutenfreiem Brot. Aus hygienischen Gründen ist dieses immer abgepackt. Glutenfreiheit können wir für unsere Speisen nicht garantieren, da wir alles in einer Küche und Backstube zubereiten.

Frühstücksblech 2 gibt es auch als vegetarische Variante. Falls du vegan isst, ist das Frühstücksblech 1 die beste Option!

# Frühstück bis 16 Uhr

## Frühstücksteller 12.9

*2 verschiedene Käsesorten, Spread, wechselnder Salat, ein gekochtes Ei, Grillgemüse, frisches Grün, hausgemachte Marmelade, Brötchen oder Brot*  
+ Croissant 2.0

## Frühstückstrio 11.5

*Vegetarisch bunt belegtes Brot, kleiner Joghurt mit frischen Früchten und hausgemachtem Granola, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft (0.1l)*

## Süße Leckereien

### Croissant 4.9

*mit hausgemachter Marmelade & Butter*

### Hausgebackener Scone 4.9

*mit hausgemachter Marmelade & Frischkäse*

### Cremiger Joghurt mit Früchten und Granola

*Limette, frische Früchte, hausgemachtes Granola*

groß 8.3

mittel 5.5



## Dazu:

Bacon 3.9

Hummus (vegan) 3.5

Spread (vegetarisch) 3.5

Kochschinken 3.5

Salami 3.2

Brot oder Brötchen 1.5

Croissant 2.8

Hausgemachte Marmelade 2.0

Schokocreme 2.5

Honig 1.8

Butter 1.0

Frischkäse 2.0

Gouda 2.5



## Eiergerichte bis 16 Uhr

### Eggs-Benedict 14.9

*2 Scheiben hausgebackenes Brioche, Hinterschinken, Sauce Hollandaise, 2 pochierte Eier, frisches Grün*

### Eggs-Florentine 14.5

*2 Scheiben hausgebackenes Brioche, frischer Spinat mit Zwiebeln, Sauce Hollandaise, 2 pochierte Eier, frisches Grün*

### Strammer Max 13.5

*2 Scheiben Brot, Hinterschinken, 2 Spiegeleier, frisches Grün*  
- Optional Käse statt Schinken 12.4

### Bauernomelette 13.9

*Omelette von 3 Eiern mit Grillgemüse, Bacon, Käse, Salatbeilage - optional vegetarisch*

### Naturrührei 6.9

*2 Eier mit Brötchen und Butter  
oder veganes Rührtofu*

+ Bacon 3.5

+ Hirtenkäse 2.5

+ Gouda 2.0

+ Kräuter 1.0

+ Spinat 2,0

+ Tomatensugo 2,5



## Shakshuka

*Tomaten-Paprika Sugo mit Zwiebeln, pochierten Eiern, Harissa und Kreuzkümmel, Sesam und Petersilie*

**Groß 13.9**

+ Hirtenkäse 3.0

**Klein 7.9**

+ Hirtenkäse 2.0

## Pancakes

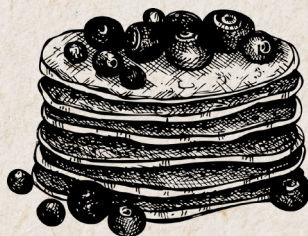
**Portion Pancakes 7.8**

+ Ahornsirup 2.0

+ hausgemachtes Kirschkompott 3.5

+ Nuss-Nugat-Creme 2.5

+ frisches Obst 3.9



## Bagels

Mo-Sa bis 17 Uhr  
Sonntags bis 16 Uhr

*je mit Salatbeilage*

### BLT-Bagel 12.9

*Frischkäse, knuspriger Bacon,  
Salat, Tomate  
+ Spiegelei 2.0*

### Gegrillter Halloumi 12.9

*Frischkäse, gegrillter Halloumi,  
frisches Grün, Tomaten-Sugo*

### Hummus mit Grillgemüse (vegan) 11.9

*Cremiger Hummus, frisches Grün  
Gurken, gegrilltes Gemüse*



## Hausgemachte Quiches

### Quiche mit frischem Grün 8.9

*Saisonal, z.B.*

*Ziegenkäse-Mango-Dattel-rosa  
Pfeffer, Spinat-getrocknete Tomaten,  
Grillgemüse-Feta-Oliven*

*Frage gerne, was es gerade für Sorten  
gibt! In der Auslage findest du unser  
aktuelles Angebot und mehr!*



## Team Specials

### Das Boss Sandwich 12.9

*Pide mit Spread, geschmolzenem Gouda,  
Spiegelei, Babyspinat, roten Zwiebeln*

### Lauras Salat 14.9

*bunter Salat, Paprika, Gurke, Couscous  
an Himbeer-Dressing, mit  
Halloumi und Kürbiskernen*

# Gebacken

...nach Laune des Backstuben-Teams

Unsere Backstube kannst du auf der linken Seite des Cafés sehen. Dort wird von unserem Backstuben-Team meist täglich frisch gebacken. Wir haben viele Teilchen, Tartes und Torten, die wir, solange der Vorrat reicht, in unserer Auslage haben. Die Kuchen wechseln saisonal! Vegane Optionen gibt es regelmäßig und gelegentlich auch mehlfreie Varianten.

## Teilchen

...zum Beispiel

Cinnamon Bun  
Cardamom Bun  
Annes Schoko-Nuss-Babka (vegan)  
Marille-Walnuss-Rugelach  
Pastel de Nata  
Scones



## Für die Kleinen

Pancakes 7,9

*2 Pancakes*

*Apfelmus & Schokocreme*

*Obst & Smarties*

Kidsticks 3.9

*Gemüse & Obst am Stück*

Kleiner Strammer Max 7.9

*1 Scheibe Brot, Hinterschinken,*

*Spiegelei*



# BARISTINHO CAFÉ



## HALLO!

Hast Du Lust, etwas mehr über Baristinho zu erfahren?

Seit 2007 gibt es uns, zuerst als kleinen pinken Kaffeestand auf den Aachener Wochenmärkten. Gegründet von Kirsten und Andreas, gab es seit 2009 dann auch die ersten beiden Mitarbeiterinnen, die samstags halfen, dem Neumarkt einen neuen Treffpunkt zu beschenken. Gebacken und vorbereitet wurde zunächst bei netten, uns unterstützenden Gastronomen und dann in eigenen Räumen im Frankenberger Viertel.

2017 ermöglichte uns die Gewoge gemeinsam mit Cocoon Interieur, ein Pop-Up Cafe in diesen Räumen hier zu eröffnen, bis das Gebäude saniert wurde. Mithilfe unseres wachsenden Teams konnten wir bis Ende 2018 unser erstes Café-Projekt erfolgreich abschließen. Danach ging es dann erst so richtig los: Nun haben wir mit der Planung der Neu-Eröffnung begonnen.

Zwei Jahre wurde überlegt, Möbel gesammelt und gelagert: aus Pop-Up Zeiten, aus privatem Fundus und Möbelhallen; gebaut, renoviert, gewerkelt, hin- und hergeschoben....  
Wir haben gemeinsam mit Familie und Freunden viel Leidenschaft in diese Räume gesteckt und wünschen uns, dass ihr euch genauso wohlfühlt wie wir.

Manchmal ist es im Café sehr voll und wir benötigen mehr Zeit, alle Gäste zu bedienen - bitte seht uns das nach! Wir hoffen, ihr genießt euren Aufenthalt bei uns!

Euer Team von Baristinho



# BARISTINHO CAFÉ



## Bäcker

Das leckere Fladenbrot backt die georgische **Bäckerei TAMARI** vom Adalbertsteinweg für uns in einem original kaukasischen Steinofen. Ein Besuch in der Bäckerei lohnt sich! Unsere Bagels bekommen wir von **Salomon Bagels** aus Berlin.

## Bier

Unser lokales Bier von **Bahkauv Brew** stammt von unseren Freunden Phillip, Jan und Rafael aus Aachen. Schaut euch doch mal auf deren Seite um: [www.bahkauv-brew.de](http://www.bahkauv-brew.de)

## Tee

Unseren losen Tee kaufen wir im traditionellen Teeladen **Haus Eulenspiegel** am Aachener Markt. [www.haus-eulenspiegel.de](http://www.haus-eulenspiegel.de)

## Eier & Käse

Die Bio- und Freiland Eier bekommen wir von unserem langjährigen **Marktkollegen Lukas** und den hochwertigen Käse und die Andechser Bio-Milch vom **Marktkollegen Krott**.

## Rösterei

Unseren Espresso bekommen wir von der **Quijote Direktimport-Rösterei** aus Hamburg ([www.quijote-kaffee.de](http://www.quijote-kaffee.de)) und den koffeinfreien Kaffee von **Berg Kaffee** aus Würselen ([www.berg-kaffee.de](http://www.berg-kaffee.de)). **Quijote** hat den Anspruch, die transparenteste Rösterei der Welt zu sein. Für die Kaffeebohnen zahlt Quijote als Abnehmer deutlich mehr als „Fairtrade“ und der Anbau erfolgt unter sehr hohen ökologischen Standards. Wenn ihr mehr über die Lieferketten, den Anbau, die Bauern und die großartige Arbeit des Quijote Kollektivs erfahren wollt, schaut auf ihrer Homepage vorbei.

## Metzgerei

Wir haben uns für die **Metzgerei Rademacher** aus der Nachbarschaft entschieden. Sie steht für sehr hohe Qualität und bezieht ihre Wurstwaren von Lieferanten, die oftmals höhere Standards einhalten, als von deutschen Biolabeln gefordert wird.

Internet: [www.baristinho.de](http://www.baristinho.de)  
Instagram: @baristinho  
Facebook: @baristinho  
Events: [anfrage@baristinho.de](mailto:anfrage@baristinho.de)