

# 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.

Für den Mittagshunger kreiert unser Küchenteam immer neue Besonderheiten, die auf den Aufstellern auf den Tischen und an den Tafeln 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



# BARISTINHO CAFÉ

## 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.

## Tee

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

## 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)

## 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**.

## 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](https://www.instagram.com/baristinho)

Facebook: [@baristinho](https://www.facebook.com/baristinho)

Events: [anfrage@baristinho.de](mailto:anfrage@baristinho.de)

Küche montags bis samstags bis 16 Uhr, Quiches bis 17 Uhr  
sonntags bis 15:00 Uhr, Quiches bis 16 Uhr  
Lunch montags bis samstags 12-16 Uhr  
Frühstück täglich bis 16 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 Team in der Backstube frisch gebacken und saisonal kreiert.

## Lunch

Unsere Lunch-Gerichte wechseln regelmäßig. Auf den Tafeln und den Aufstellern auf den Tischen 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 glutenfreien Brötchen, die wir bei uns frisch aufbacken (+1€ Aufpreis/Stk). Absolute 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 Aachen ([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



Cappuccino 4.3  
Flat White 4.8  
Milchkaffee 4.7  
Latte Macchiato 4.7

Kaffee Americano 3.5  
Espresso 2.9  
Espresso Macchiato 3.1

## Chai & Kakao

Chai Latte 4.8  
*+ Espresso 1.0*  
Heiße Schokolade 4.6  
*+ Sahne 1.0*  
Milchschaum für Kids 1  
*+ Schokosauce 0.3*

Keinen Keks zum Kaffee?  
Sag uns Bescheid, dann  
müssen wir ihn am Ende  
nicht wegschmeißen!

## Extras & Shots

Extra Espresso Shot +1.0  
Karamellsirup 0.7  
Schokosauce 0.7  
„Brasil“ (süße Milch & dunkler  
Kakao) 0.7  
Milch  
Laktosefrei +0.2  
Hafermilch +0.2

## 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 4.5
- Ingwer-Zitronen-Tee 4.5
- Hot Ingwer-Limette 4.5

Looser 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-  
fruchtig mit Lemongrass und  
Himbeeren.*

## „English Breakfast“

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

## „Earl Grey“

*Kräftige Assam-Mischung  
mit intensivem Bergamotte-  
Geschmack*

## Extra

Honig +0.8

Scone +3.6



## „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, feinherbem  
Geschmack und goldgelber Tasse.*

## „Morgenschein Tee“

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

## Erfrischend & hausgemacht

alle 0.35l

Ingwer-Limetten-Apfel-Gurken-Limo 4.9

Himbeer-Thymian-Limo 4.9

Holunderblütenschorle 4.9

Mango-Lassi 4.9

Frisch gepresster Orangensaft 0.2l 4.9 / 0.3l 6.0



## Wasser

Purezza - still/sprudelig

Klein 0.33l 3.5

Groß 0.75l 6.5

## Limonaden & Schorle

alle 0.2l und 3.5

**Fritz Limo**

Zitrone | Orange | Apfel-Kirsch

**Fritz Kola**

Kola | Kola Superzero

**Fritz Spritz**

Bio Apfelschorle aus Direktsaft

Bio Rhabarberschorle

**Ginger Brew - Bundaberg 0.33l 5.5**

## **Biere** alle 0.33l

**Bahkavv Brew Bioland Biere aus Aachen**

**The Beast from the Sewer (Öcher Trubbel) 5.9**

**Pils 4.5**

**Lager 4.5**

**Alkoholfrei 4.5**

**Gösser Radler Natur 4.2**



## **Aperitifs**

**Aperol Spritz 8.5**

**Limoncello Spritz 8.5**

**Mimosa**

**Prosecco, frischer O-Saft & Cointreau 6.5**

**Prosecco mit Himbeer-Thymian-Sirup 5.9**

## **Weine**

**Weißburgunder - Weingut GEIL 0.2l 7.9**

**Rheinhessen, vegan 0.7l 28.0**

**reife, gelbe Früchte, Brioche- & Walnusstöne, cremig, würzig**

**Rotwein - Tempranillo - Ja!Bodegas 0.2l 7.9**

**Spanien, bio 0.7l 28.0**

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

**Prosecco - Va Bene 0.1l 5.5**

**0.7l 29.9**

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



Küche montags bis samstags bis 16 Uhr, Quiches bis 17 Uhr  
sonntags bis 15:00 Uhr, Quiches bis 16 Uhr  
Lunch montags bis samstags 12-16 Uhr  
Frühstück täglich bis 16 Uhr

**HUNGER**





# Frühstück-Brekkie-Desayuno

## Frühstücksteller

*2 verschiedene Käsesorten, Spread, wechselnder Salat, ein gekochtes Ei, Grillgemüse, frisches Grün, hausgemachte Marmelade, Brötchen oder Brot* 13.9  
+ Croissant 2.0

## Frühstückstrio

*Vegetarisch bunt belegtes Brot, kleiner Joghurt mit frischen Früchten und hausgemachtem Granola, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft (0.1l)* 12.9  
vegan möglich - Grillgemüse statt Gouda!



## Dazu:

Hummus (vegan) 3.5

Muhammara (vegan) 3.5

Gemüsesticks 3.9

Bacon 3.5

Burgunderschinken 3.9

Geflügelsalami 3.5

Lachs 4.9

Brötchen 1.9

Glutenfreies Brötchen 2.5

Fladenbrot 2.0

Croissant 2.9

Hausgemachte Marmelade 2.0

Nuss-Nougat-Creme 2.5

Honig 1.8

Butter 1.0

Frischkäse 2.0

Mittelalter Gouda 2.5

Lingot d'Argental 3.9



# Ei-Egg-Œuf-Huevo-Yumurta

## Eggs-Benedict 15.9

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

## Eggs-Florentine 14.9

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

## Strammer Max 12.5

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

## Bauernomelette 14.9

*Gold-Braun gebratenes Omelette mit Grillgemüse, Bacon, Käse, Salatbeilage - optional vegetarisch*

## Shakshuka

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

**Groß** 13.9

+ Hirtenkäse.3.0

**Klein** 8.9

+ Hirtenkäse 2.0



## Rührei 8.5

*immer mit Brötchen und Butter  
oder veganes Rührtofu +1.0*

+ Bacon 3.5

+ Hirtenkäse 2.5

+ Gouda 2.5

+ Kräuter 1.0

+ Spinat+Zwiebeln 2.0

+ Tomatensugo 2.5

+ Räucherlachs 4.9

# Dein Start in den Tag!

**Croissant 4.9**

*mit hausgemachter Marmelade & Butter*

**Hausgebackener Scone 5.2**

*mit hausgemachter Marmelade & Frischkäse*

**Cremiger Joghurt mit Früchten und Granola**

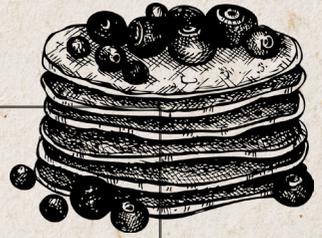
*Limette, frische Früchte, hausgemachtes Granola*

**groß 9.9**

**mittel 7.9**



## Pancakes



**Portion Pancakes 8.9**

*+ Ahornsirup 2.0*

*+ Lemoncake-Creme 3.5*

*+ hausgemachtes Kirschkompott 3.5*

*+ Nuss-Nougat-Creme 2.5*

*+ frisches Obst 3.9*

## Für die Kleinen

**Pancakes**

*2 Pancakes, Apfelmus, Schokocreme,  
Obst & Smarties 8.2*

**Kidsticks**

*Gemüse & Obst am Stück 4.9*

**Kleiner Strammer Max**

*1 Scheibe Brot, Burgunderschinken,  
Spiegelei 7.9*

**Milchschaum für Kids 1**

## Das Boss Sandwich

*Pide mit Spread,  
geschmolzenem Gouda,  
Spiegelei, Babyspinat, roten  
Zwiebeln 12.9*

## Bagels

*je mit Salatbeilage*

### BLT

*Frischkäse, knuspriger Bacon,  
frisches Grün, Tomate 12.9  
+ Spiegelei 2.0*

### Gegrillter Halloumi

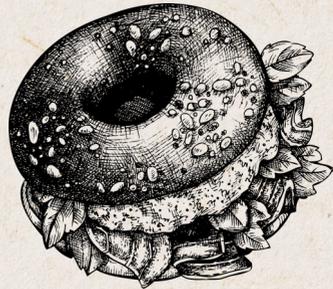
*Frischkäse, gegrillter Halloumi,  
frisches Grün, Tomaten-Sugo 13.9*

### Hummus mit Grillgemüse (vegan)

*Cremiger Hummus, frisches Grün,  
Gurken, gegrilltes Gemüse 12.9*

### Geräucherter Lachs

*Frischkäse, geräucherter Lachs,  
Avocado, frisches Grün 14.9*



## Hausgemachte Quiches

**Quiche mit frischem Grün 8.9**

*Saisonal!*

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

z.B. Ziegenkäse-Mango-Datteln, Spinat-getrocknete  
Tomaten, Karamellisierte Rote Zwiebeln-Kirschtomaten-  
grünes Pesto

# 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, Tärtes 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  
Schoko-Nuss-Babka (vegan)  
Pastel de Nata  
Scones





# BARISTINHO CAFÉ

## HALLO!

Hast Du Lust, etwas mehr über Baristinho zu erfahren?

Seit 2007 gab 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 beschere. 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!

Seit 2025 haben wir den Hänger an unseren langjährigen Mitarbeiter Max übergeben und betreiben nun „nur“ noch das Café und die Caterings.

Euer Team von Baristinho,  
Kirsten und Andreas

