



Frühstück & Brunch • Mo-Sa bis 16.00, So bis 15.00
Snackkarte • Mo-Sa bis 17.00, So bis 16.00

Lunchkarte Mo-Sa 12-16.00

Frühstück & Brunch

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 Bartteams, gibt es wechselnde Specials. Auch die findet ihr auf den Aufstellern, Tafeln oder hier in der Karte.



Frei von...

Wir haben viele vegetarische und einige vegane Optionen. Wenn du einen Wunsch hast, lass es uns gerne wissen und wir lassen z.B. noch etwas weg oder tauschen etwas aus!

Für einen Aufpreis kannst du außerdem glutenfreie Brötchen statt Brot zu allen Gerichten bekommen. Wir garantieren keine glutenfreie Verarbeitung unserer Speisen.

Bitte sprich uns an, wenn du etwas über die Allergene in unseren Speisen wissen möchtest!

HUNGER





BARISTINHO CAFE

Rösterei

Unseren Espresso bekommen wir von der **Quijote Direktimport-kaffee.de** und den kaffeinfreien **Kaffee von Berg Kaffee** aus Würselen (www.berg-kaffee.de). **Quijote** hat den Anspruch, die transparenteste Rösterei der Welt zu sein. Für die Kaffeebohnen zählt **Quijote** 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

Internet: www.baristinho.de

Instagram: [@baristinho](https://www.instagram.com/baristinho)

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

Events: anfrage@baristinho.de

Bier

Unser lokales Bier von **Bahkav Brew** stammt von unseren Freunden **Phillip, Jan und Rafael** aus Aachen. Schaut euch doch mal auf deren Seite um: www.bahkav-brew.de

Eier & Käse

Die von uns verwendeten 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.

Frühstück-Brekkie-Desayuno

Frühstücksteller

Lingot d'Argental und pikanter Gouda vom Aachener Wochenmarkt, Muhammara & unser Kartoffelsalat, gegrilltes Gemüse, frische Blattsalate, gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, Brötchen 14.9 mit Croissant +2.0

Frühstückstrio

leicht geröstetes Dinkel-Vollkornbrot aus der Eifel mit Avocado-Erbsen-Creme, Tomaten & Kräutern, cremiger Joghurt mit frischen Früchten & hausgeröstetem Granola, dazu ein kleines Glas frisch gepresster Orangensaft 13.9

Kleine Extras

Herzhaft

Bacon 3.5
Burgunder Schinken 3.9
Räucherlachs 4.9
Frischkäse 2
Gouda 2.5
Lingot d'Argental 3.9



Süß

Hausgemachte Marmelade 2
Nuss-Nougat-Creme 2.5
Honig 1.8



Brot & Beilagen

Brötchen 1.9
glutenfreies Brötchen 2.5
Vollkornbrot, zwei Scheiben 2.5
Fladenbrot 2
Croissant 2.9



Sharing is caring!

Frühstück & Brunch auf dem Blech!

Ab 2 Personen

GUTE ZEIT

Mittelalter Gouda, Lingot d'Argental, Burgunderschinken, Grillgemüse., wechselnde Spreads und Salate, frisches Grün, hausgemachte Marmelade, gemischter Brotkorb mit Butter, 2 gekochte Eier · 19.9 pro Person

- *Optional vegetarisch mit mehr Käseauswahl*

CROSSING LEVANTE

Shakshuka aus langsam geschmorten Tomaten-Paprika-Sugo & pochierten Eiern. Dazu unsere liebsten Levante-Klassiker: hausgemachter Hummus & Muhammara mit Walnüssen, Bulgursalat, Kalamata-Oliven, Hirtenkäse, gegrilltes Gemüse, Blattsalate, süße Halva-Creme, Fladenbrot · 17.9 pro Person

- *Optional mit Scrambled Tofu +1.5 pro Person*

WELCOME TO TIJUANA

Traditionelle mexikanische Frühstückseier „Huevos Rancheros“ aus Tomaten-Chili-Sauce & Spiegeleiern.

Dazu mexikanisches Bohnenmus, Avocado-Erbsen-Creme, Tomaten-Salsa „Pico de Gallo“, gegrillte Frühlingszwiebeln, Jalapeños, Limettenspalten, Koriander, Cream Cheese & Salsa Verde, gegrillte Ananas mit Zimt-Zucker, Tortillas ·

17.9 pro Person

- *Optional mit Chorizo-Würstchen +2.0 pro Person*

Alle Bleche sind mit glutenfreien Brötchen erhältlich +1.0/Brötchen

Ei-Egg-Œuf-Huevo-Yumurta

Shakshuka

Langsam geschmorter Tomaten-Paprika-Sugo mit Zwiebeln, pochierten Eiern, pikanter Harissa, Kreuzkümmel, Olivenöl, Sesam, Petersilie, serviert mit Fladenbrot
groß 13.9,
mit Hirtenkäse +3

klein 8.9,
mit Hirtenkäse +2

- Optional mit Scrambled Tofu +1/+1.5



Eggs Benedict

auf hausgemachter Brioche, Burgunder Schinken von der Metzgerei Rademacher, luftige Sauce Hollandaise & pochierte Eier, Granatapfelkerne, dazu frische Blattsalate 15.9

Eggs Florentine

auf hausgemachter Brioche, sautierter Babyspinat & Zwiebeln, luftige Sauce Hollandaise & pochierte Eier, Granatapfelkerne, dazu frische Blattsalate 14.9

Green Garden

leicht geröstetes Dinkel-Vollkornbrot aus der Eifel, Avocado-Erbsen-Creme, Tomaten, pochierte Eier, geröstete Sonnenblumenkerne & junge Kräuter, dazu frische Blattsalate 14.9

Sesame Teriyaki Omelette

goldbraunes Omelette, mit gegrilltem Gemüse, zart geschmolzenem Käse & hausgemachter Teriyaki-Sauce, schwarzem Sesam, dazu frische Blattsalate 14.9 mit knusprigem Bacon +2.5

Scrambled

mit Brot & Butter



Avocado & Lachs Scramble

cremiges Rührei mit Avocado & Räucherlachs, dazu frische Blattsalate 14.9

Crispy Bacon Scramble

cremiges Rührei mit knusprigem Bacon, dazu frische Blattsalate 12.5

Safie's Scramble

cremiges Rührei mit süßen Kirschtomaten, Babyspinat, Zwiebeln & Hirtenkäse, dazu frische Blattsalate 13.9

Scramble Classico

cremiges Rührei mit Brot & Butter, frische Blattsalate 9.5
- geht auch mit Scrambled Tofu +2

Quiche

- unser Klassiker seit 2008!

jeweils mit frischen Blattsalaten 8.9



Ziegenkäse • Mango • Dattel

Spinat • getrocknete Tomaten • Pinienkerne • Mozzarella

Karamellisierte rote Zwiebeln • Kirschtomaten • grünes Pesto

... und wechselnde saisonale Sorten!

Sweet & Fruity

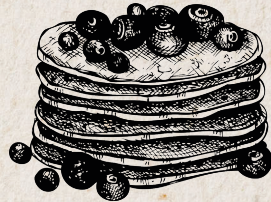
Joghurt & Granola

cremiger Joghurt mit feinem Limettenabrieb, bunten frischen Früchten & hausgeröstetem Granola aus unserer Backstube 8.9

Pancakes

fluffige, frisch gebackene Pancakes 8.9

- Ahornsirup +2
- frische Früchte +3.9
- Nuss-Nougat-Creme 2.5
- Apfelmus +2



Team-Favorite: mit Ahornsirup und frischen Früchten!

Neu! French Toast

golden gebratene Brioche aus unserer Backstube mit Ahornsirup & frischen Früchten, dazu knuspriger Bacon 14.9



Kleine Auszeit

Croissant

buttriges Croissant mit hausgemachter Marmelade & Butter 4.9



Hausgebackener Scone

mit hausgemachter Marmelade & Frischkäse 5.2

Hummus & Muhammara

hausgemacht aus gerösteten Walnüssen & roter Paprika, dazu Kalamata-Oliven und Fladenbrot 7.9





Bagels

von Salomon aus Berlin

BLT

Frischkäse, knuspriger Bacon, saftige Tomaten & frisches Grün 12.9
- Spiegelei dazu +2

Gegrillter Halloumi

Frischkäse, gegrillter Halloumi, hausgemachter Tomatensugo & frisches Grün 13.9

Hummus & Grillgemüse

Cremiger Hummus, geröstetes Gemüse, Gurke, hausgemachte Teriyaki-Sauce & frisches Grün (vegan) 12.9

Räucherlachs & Avocado

Frischkäse, Räucherlachs, Avocado & Wasabi-Mayo, dazu frisches Grün 14.9

Neu! Grilled Cheese Sandwich

goldbraun & knusprig gegrillte Brioche aus unserer Backstube mit zart schmelzendem Käse, Tomaten, Babyspinat & Zwiebeln, dazu frisches Grün 12.9
- Bacon +3.5
- Burgunder Schinken +3.9



Kids-کودک‌ان-Niños

Pancakes

in Kinderportion mit Apfelmus, Schokocreme & frischen Früchten, dazu bunte Smarties 8.5

Obst & Gemüse Sticks

zum Knabbern 4.9

Mini Milchschaum 1

mit Schokosauce +0.3



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
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

