



Willkommen im

BARISTINHO

CAFÉ



Willkommen bei uns im Baristinho Café,
wir freuen uns, dass du bei uns bist!

Was heute ein lebendiger Treffpunkt in der Aachener Innenstadt ist, begann 2008 als Kaffeestand auf den Aachener Wochenmärkten. Aus der Leidenschaft für guten Kaffee und ehrliche Handarbeit entstand Schritt für Schritt das Baristinho, wie man es heute kennt: Ein Ort, an dem Qualität, Handwerk und Gastfreundschaft zusammenkommen.

Komm bei uns an, atme durch und genieße. Mit viel Liebe zum Detail servieren wir Kaffeespezialitäten und andere bunte Getränke, hausgemachte Köstlichkeiten und eine feine Auswahl an frischen, saisonalen Speisen.

Wenn du Fragen hat, sprich uns gerne an!

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

Kaffee

Unseren Espresso bekommen wir von der **Quijote Direktimport-Rösterei** aus Hamburg (www.quijote-kaffee.de) und den koffeinfreien Kaffee von **Berg Kaffee** aus Aachen (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.

La Main Noir

Unsere neuen bunten Latte Kreationen beziehen wir von **La Main Noir**, einem kleinen Pariser Unternehmen, was von drei Kaffeeverrückten Freunden 2014 gegründet wurde. Seit 2023 haben die drei Jungs mit **La Fabrique à Latte** die hochwertigen, natürlichen und veganen Pulver auf den Markt gebracht, die wir für unsere bunten Latte benutzen. Handgefertigt, reich an Antioxidantien und frei von künstlichen Zusätzen.

Abstinence

Mit einem alkoholfreien Aperitif von **Abstinence** möchten wir unsere Aperitif-Palette erweitern. Die hochwertigen, alkohol- & zuckerfreien Spirituosen aus Südafrika werden durch Hydrodestillation aus lokalen Pflanzen des Cape Floral Kingdoms hergestellt.

Gimber

Auch **GIMBER** ist neu bei uns eingezogen. Dimitri experimentierte zunächst alleine in seiner Küche, um eine alkoholfreie Drinkalternative herzustellen. Mit Gimber erfand er ein biologisches, hochwertiges Ingwer-Getränk, welches wir nun neu für euch in verschiedenen Varianten anbieten. Mit Ingwer, Zitrone, Kräutern und Gewürzen ein frischer Boost für jeden Tag!

Tee

Unsere Tees bekommen wir von **Haus Eulenspiegel** in der Krämerstraße. Seit über 30 Jahren bekommt man hier in einem der ältesten Geschäftshäuser der Altstadt eine riesige Auswahl an hochwertigen Tees. Alle Tees, die wir von Haus Eulenspiegel beziehen sind biologisch zertifiziert.

DURST





Baristinhos Signature Drinks

Printen Cappuccino

Hommage an Aachen 4.7



Black Sesame Latte

Gerösteter schwarzer Sesam,
Gewürze, Espresso 5.9

Latte Brasil

Unser Klassiker seit 2008:
Espresso, süße Milch, dunkler Kakao 5.5

Latte Karamell

Espresso, Milch, Callebaut-
Karamellsauce 5.5

Latte Mokka

Espresso, Milch, hausgemachte
Schokoladensauce 5.5

Boost!

Gimber Brut No2

*Ingwer, Yuzu, Zitronenthymian, bio, 2cl
Macht wach und soo lecker! 2.9



ZHAC ZHAC

Espresso mit Gimber Brut No2
Inspiriert von ZHAC Architektur direkt gegenüber 3.9



Sunrise Shot

Espresso mit frisch gepresstem Orangensaft 4.3

Iced

Espresso Tonic · mit Thomas Henry (0.2) 5.5

Crodino 3.9

Crodino Espresso 4.9



Botanical Homemade

hausgemachte Drinks mit Kräutern, Früchten & Tee

Pink Thyme Lemonade

Himbeere · Thymian · Zitrus · Soda

Green Ginger Lemonade

Ingwer · Limette · Apfel · Gurke · Soda

Jasmin Yuzu Iced Tea

Grüner Jasmin · Yuzu · frische Zitrusnote

Jasmin Hibiskus Iced Tea

Grüner Jasmin · Hibiskus · floral

alle 5.5



Fresh!

Frisch gepresster Orangensaft

0.2l 4.9 · 0.3l 6.5

Mango-Lassi

Mango · Joghurt · Limette · cremig 4.9

Holunderblütenschorle

Holunder · Zitrone · Soda 4.9



Kola & Schorle

Fritz Kola

Kola · Kola Superzero

Fritz Spritz

Bio Apfelschorle aus Direktsaft

Bio Rhabarberschorle

alle 0.2l und 3.5

Wasser

Purezza - still/sprudelig

Klein 0.33l 3.5

Groß 0.75l 6.5

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 Briochè, sautierter Babyspinat & Zwiebeln, luftige Sauce Hollandaise & pochierte Eier, Granatapfelkerne, dazu frische Blattsalate 14.9

Green Garden

leicht geröstetes Dinkel-Vollkornbrot aus der Eifel, Avocado-Erbсен-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

Spritz & Fizz



Sarti Spitz

Sarti rosa · Prosecco · Soda
Aromen von sizilianischer Blutorange ·
Mango · Passionsfrucht 8.9

Pink Thyme Spritz

Himbeere · Thymian · Prosecco · Soda 7.9

Hibiskus Bloom Spritz

Hibiskus · Prosecco · Soda 7.9

Aperol Spritz

Aperol · Prosecco · Soda 8.5

Abstinence Lemon Fizz · non-alcoholic

Zitrone · Buchu · Wermuth · Aloe Vera ·
schwarze Johannisbeere ·
serviert mit Thomas Henry Tonic (0,2) · 8.9



Weine

Weißburgunder - Weingut GEil

trocken · Rheinhessen
Gelbe Früchte · Brioche & Walnusstöne
0,2l 7.9 · 0,75l 28

Prosecco - Va Bene

bio · spritzig · floral · kandierte Früchte
0,125l 5.5 · 0,7l 29.9

Prosecco Orange

Prosecco · frisch gepresster Orangensaft 5.5



Biere

alle 0.33l

von unseren Freunden, von

Bahkauv Brew aus Aachen · Bioland 4.5

Pils

Lager

Alkoholfrei



Matcha & Friends

Alle Latte sind bio und mit Rote Beete-
Zucker gesüßt! (außer Ube Latte)



Matcha Latte Imperial

first flush · steingemahlen · Japan 6.2

Matcha Latte Vanille

Matcha Imperial · Vanillesirup 6.9

Pink Latte

Criollo Rohkakao · Rote Beete · Ingwer 5.5

Unsere Empfehlung: dazu Ginger Brut No2

Ube Latte

Ube · lila Süßkartoffel · Bourbon Vanille 5.9

Unsere Empfehlung: mit einem Shot Espresso



Hojicha Latte

Hojicha · Criollo Rohkakao · schwarzer Pfeffer ·

Ingwer · Aktivkohle 5.9

Blue Latte

Kokosnuss · blaue Spirulina · Ingwer ·

wilder Sumach 5.9

Extra

Shot Espresso +1

Shot Ginger Brut No2 +2

Hafermilch +0.2

Iced +0.3

Laktosefrei +0.2

Iced Ube Latte 6.2

Iced Matcha 6.5

COFFEE CLASSICS

Cappuccino 4.3

Flat White 4.8

Milchkaffee 4.8

Latte Macchiato 4.8

Kaffee Americano 3.5

Espresso 2.9

Espresso Doppio 3.9

Espresso Macchiato 3.2

Espresso Doppio Macchiato 4.2

Cortado 3.9



Alle Heißgetränke
auch iced möglich +0.3

Chai & Kakao

Chai Latte 4.8

Dirty Chai Latte 5.8

mit Espresso

Heiße Schokolade 4.6

+ Sahne 1.0

Milchschaum für Kids 1

+ Schokosauce 0.3

Extras

Karamellsauce 0.8

Schokosauce • Brasil 0.7

Extra Espresso Shot 1

Hafermilch • Laktosefrei 0.2

Decaf 0.2

 und dazu?

frisch aus unserer hauseigenen Backstube:

Zimtschnecken • Cardamombuns • Scones • Kuchen

Frische & Lose Tees



Frischer Minz-Tee 4.5

Ingwer-Zitrone 4.5

Hot Ginger Lime Lemonade 4.8

Hausgemachter Ingwer-Limetten-
Sud • Zitrone

Extra

Honig +0.8

Scone aus unserer

Backstube +3.6



**Haus Eulenspiegel aus Aachen • bio
serviert im Kännchen mit Kandis 5.9**

Morgenschein

Grüner Sencha • weißer Tee Pai Mu Tan •
Ringelblume • Rosenblüten • Kornblume

Quelle der Gelassenheit

Griechischer Bergtee • zitronig • frisch

English Breakfast

Ceylön • Assam • klassisch britisch

Earl Grey

Assam • intensives Bergamotte-Aroma

Aachener Fruchtikus

Früchtetee • Lemongrass • Himbeere



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



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 Briochè, sautierter Babyspinat & Zwiebeln, luftige Sauce Hollandaise & pochierte Eier, Granatapfelkerne, dazu frische Blattsalate 14.9

Green Garden

leicht geröstetes Dinkel-Vollkornbrot aus der Eifel, Avocado-Erbсен-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

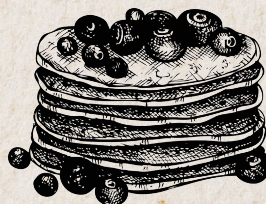
Joghurt & Granola

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

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

Gegrillter Halloumi

Friskäse, 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

Friskäse, 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-کودک ان-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 beschern. 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