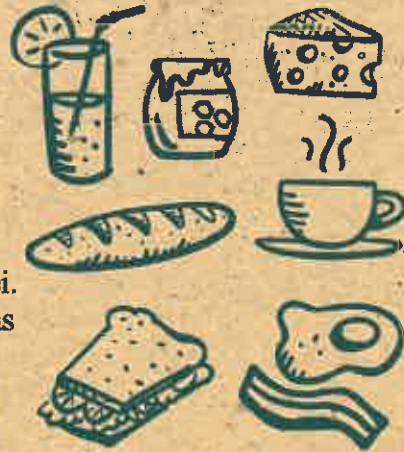


Speisekarte

FRÜHSTÜCKSAKTION

Zwei Scheiben Brot, ein Stück Baguette, Käse, Schinken, Butter, Marmelade, Speck und ein Spiegelei. Dazu eine Tasse Kaffee und ein Glas O-Saft. a, c, g, 6

6,90 €



FRÜHSTÜCK

SÜßES 1 Croissant, Butter, Marmelade a, c	3,80 €
SPIEGELEI zwei Eier, Speck* a, c, g, 6	5,60 €
RÜHREI aus drei Eiern mit Speck* a, c, g, 6	5,80 €
RÜHREI, Lachs, Meerrettich, Krabben und Preiselbeersahne* a, b, c, g, 6	7,80 €
JOGHURT mit frischem Obst der Saison und Knusper-Nuss-Flocken a	4,90 €

EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

BUTTER	1,00 €
BRÖTCHEN a	0,60 €
MARMELADE o. HONIG	0,80 €
SALAMI 3 Scheiben 6	1,00 €
SCHINKEN o. KÄSE 2 Scheiben	1,50 €
CROISSANT a, c	1,80 €

NICHT NUR ZUM FRÜHSTÜCK

KÄSEPLATTE „ALKMAAR“ Gouda, Brie, Ziegenkäse, Gorgonzola, Frischkäse, Butter, Früchte, Walnüssen und Figottes a, g, 6	9,50 €
OMELETTE mit Chorizo, Champignons, Tomaten und Zwiebeln* a, c, g	7,80 €
LACHS, Avocado, Rucola, Walnüssen und pochiertem Ei auf Krustenbrot a, c	8,70 €
GRATINIERTER BRIE auf Krustenbrot mit Preiselbeeren, Rucola, Walnüssen und Balsamicozwiebeln a	7,80 €

*dazu servieren wir Butter, Brötchen, je 1 Scheibe Krusten- und Vollkornbrot

VEGAN

ORIENTALISCHE PFANNE mit mariniertem Tofu und Reis a	9,80 €
TOFU SALAT mit Kirschtomaten und Zuckerschoten a	10,20 €

LECKERE SUPPEN

MONSCHAUER SENFSÜPPCHEN mit Gebäck a, g, j	4,20 €
MÖHREN INGWERSUPPE mit Croutons d, g	4,20 €
ZWIEBELSUPPE mit Käse überbacken a, l	4,50 €

VORSPEISEN ODER AUCH NUR ZWISCHENDURCH

MIT BLATTSPINAT GEFÜLLTE CHAMPIGNONS auf Tomatenrahm mit Brot a, c, g, l	6,50 €
GEBACKENER ZIEGENKÄSE auf Balsamicozwiebeln an Salat a, c, g, j, l, 6	7,80 €
CARPACCIO auf Rucola, mit Trüffelcreme und altem Amsterdamer a, c, g, l	10,50 €

KNACKIGE SALATE

SALAT „CHEF DE CUISINE“ Div. Salate mit Geflügelbrust a, c, j, l, 6	9,80 €
„GALLO FRITTO“ Kross gebackenes Geflügel an knackigem Salat mit Chili Dip	10,20 €
„SALAT DI GAMBERONI“ Knackiger Salat mit gegrillten Gambas a, b, c, j, l, 6	12,80 €
KLEINER BEILAGENSALAT c, j, l, 6	2,80 €

SCHNITZEL & REGIONALES

SCHNITZEL NACH „WIENER ART“ mit Pommes frites und Gemüse a, c	10,40 €
SAHNESCHNITZEL pikant, mit Pommes frites und Gemüse a, c, g	10,80 €
PFEFFERSCHNITZEL mit Pommes frites und Gemüse a, c, g, 6	10,80 €
BRAUHAUSSCHNITZEL mit Birne, Preiselbeeren und Käse überbacken, Pommes frites und Gemüse a, c, g, l, 3, 6	12,50 €
PUTENSCHNITZEL mit Pommes frites und Gemüse a, c	11,80 €
AACHENER SAUERBRATEN in Printensauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelsmus a, c, 3, 6, 13	12,40 €

MITTAGSANGEBOT

Mittwochs – Freitags von 11 – 16 Uhr	
WALDPILZSUPPE mit Bacon a, g, l, 6	4,90 €
PASTAAUFLAUF „NAPOLI“ mit Käse überbacken (vegetarisch) a	6,80 €
HÄHNCHENTRANCHEN „FLORIDA“ mit Reis a, g	8,70 €
SCHWEINEMEDAILLONS auf Pfeffersauce mit Bratkartoffeln a, g	9,20 €

PASTA

NUDELAUFLAUF mit knackigem Gemüse, überbacken mit Käse a, c, g, l	7,20 €
FETTUCCINE „AGLIO OLIO“ in pikantem Olivenöl mit Tomaten, Kräutern, Babyspinat und gehobeltem Parmesan a, c, g, l	7,50 €
LACHSSTEAK VOM GRILL auf Spinatnudeln mit Käse überbacken a, d, g, l	10,80 €
FETTUCCINE in würziger Sahne mit Scampis a, b, c, g	12,40 €

DIREKT VOM GRILL

KURPARKPFÄNNCHEN zwei Schweinemedallions mit Gemüse der Saison, Hollandaise und Bratkartoffeln a, c, g, l, 6	12,20 €
RUMPSTEAK MADAGASKAR mit Rahmsauce vom grünen Pfeffer, dazu Pommes frites und Marktgemüse a, g, 6	17,50 €
SCHWEIZERSTEAK vom Schwein, mit Champignons, Sauce Béarnaise, Käse überbacken und Kartoffelkroketten a, c, g, l, 1, 3, 6	12,30 €
GRILLTELLER MIT KRÄUTERBUTTER Rinder-, Schweine- und Putensteak, Prinzessbohnen, dazu Bratkartoffeln g, 6	17,80 €

ORIGINAL BELGISCHE POMMES IN RINDERFETT FRITTIERT

Bitte beachten Sie auch unsere Aktionstafel über der Theke

Küche von 10:00 bis 22:00 Uhr.

FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN „KLASSIK“ mit Speck und Zwiebeln a, g, l, 1, 6	6,80 €
FLAMMKUCHEN „FJORD“ mit Räucherlachs, Lauchzwiebeln und Dill-Senfhonig a, d, g, i	8,90 €
„ÖCHER“ FLAMMKUCHEN mit Blutwurst, Zwiebeln, Äpfeln und Majoran a, g, i, l	7,90 €
FLAMMKUCHEN „CHAMPIGNON“ mit Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Käse a, g, i, l	7,50 €
FLAMMKUCHEN „ITALIA“ mit Blattspinat, Mozzarella und Knoblauch a, g, i	8,90 €

BURGER



AMERICAN CLASSIC mit gratiniertem Speck a, g, l, 3, 6	10,50 €
AMERICAN CLASSIC XL Burger mit 400g Rinderhacksteak und gratiniertem Speck a, g, l, 3, 6	12,80 €
BURGER CAFÉ INTAKT mit gratiniertem Speck und Spiegelei a, c, g, l, 3, 6	11,00 €
CHILI CHEESE BURGER mit feurigen Jalapeños und Chester-Käse a, c, g, l, 3	11,30 €

Unsere Burger machen wir mit 200g Rinderhacksteak. Dazu servieren wir Pommes frites.

Allergene Stoffe:

(a)Gluten haltiges Weizengetreide (b)Krebstiere (c)Eier (d)Fische (e)Erdnüsse (f)Sojabohnen (g)Milch (h)Schalenfrüchte (i)Sellerie (j)Senf (k)Sesamsamen (l)Schwefeldioxid, Sulphite (m)Lupinen (n)Weichtiere

EMPFEHLUNGEN

PULLED PORK BURGER mit Pommes frites a	7,80 €
HOLZFÄLLERSTEAK mit Bratkartoffeln und Krautsalat j, l, 6	9,60 €
GEFÜLLTE ROULADE nach Hausfrauenart mit Kartoffeln und Gemüse a, g, j, l, 6	11,80 €
ROASTBEEF mit Bratkartoffeln und Remoulade an Sommersalat a, c, g	11,80 €

TOLLE KNOLLE

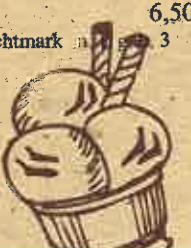
CURRYWURST MIT POMMES a, 2	8,50 €
GEBACKENE KARTOFFEL MIT	
• Bacon & Spiegelei mit schmelzendem Cheddar und Paprika-Mayo-Creme a, c, 6	8,50 €
• Krabben & ger. Lachs mit Sour Cream, Dill und Zitrone a, b	12,50 €
• Schweinefiletstreifen mit Champignon und Röstzwiebeln	10,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FIGOTTES Zwei Figottes mit Aioli- und Rouille-Dip a, g, j	4,20 €
BURGER TOASTI mit Bacon und Cheddar a, 6	4,50 €
FOCACCIA CAPRESE mit Bruschetta Tomaten und Mozzarella a, g, 6	4,50 €
BITTERBALLEN (7 Stück) a, c, g, f, i, j, 6, 7	5,80 €
MINI LOEMPIA'S (7 Stück) a, f, 6, 7	6,60 €

ETWAS SÜßES ZUM SCHLUSS

SCHOKO-HIMMEL Schokoladenkuchen trifft auf Vanilleeis und Sahne c, g	5,30 €
BELGISCHE WAFFEL mit Kirschen, Eis und Sahne a, c, g, 3	5,80 €
EISTERRINE im Marzipanmantel auf Fruchtmark m, n, 3	6,50 €



Getränkemkarte



KAFFEE

- TASSE KAFFEE 2,10 €
ein besonderer Gaumengenuss!
- KÄNNCHEN KAFFEE 3,90 €
Gaumengenuss doppelt

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

- ESPRESSO 2,10 €
der »normale« unter den Espressi – zu jeder Zeit, zu jedem Anlass – typisch italienisch!
- CAPPUCCINO 2,60 €
die besondere Tasse Kaffee mit der »Kapuze« aus Milchschaum
- CAFÉ AU LAIT 2,70 €
die Art, wie unsere französischen Nachbarn den Kaffee lieben – ein Drittel Kaffee, zwei Drittel heiße Milch
- LATTE MACCHIATO 3,00 €
der »magische«, außergewöhnliche Kaffee – bestehend aus heißer Milch, Milchschaum und einem herrlichen Espresso, serviert im Glas – köstlich!
- LATTE MACCHIATO CON AROMA 3 3,60 €
der »Magische«, wahlweise verfeinert mit Vanille-, Karamell oder Praline-Nuss-Sirup – fantastisch!
- LATTE BAILEYS 3 4,80 €
- LATTE AMARETTO 3 4,80 €

KAKAOSPEZIALITÄTEN

- TASSE SALON MEISJE 2,20 €
der feine und heiße Schoko- Trinkgenuss – einfach köstlich!
- + SAHNEHAUBE 2,70 €
- KÄNNCHEN
- SALON MEISJE 4,00 €
feiner, heißer Schoko- Trinkgenuss – für den großen Durst
- + MIT SAHNE 4,90 €



TEE

- GROSSER BECHER TEE 2,70 €
diverse Sorten
- CEYLON
Fruchtbar Berghänge, tropische Sonne und das weiche Gebirgswasser prägen das aromatische, feinherbe Naturell des Tees aus Ceylon.
- WEIßER TEE
In diesem Keo klingen durch gerösteten Reis und rosa Pfeffer würzig asiatische Noten mit.
- GRÜNER TEE
Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus
- PFEFFERMINZE
Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.
- KAMILLE
In diesem Keo entwickelt die Kamille ihren angenehm milden-Geschmack und ihre wohltuende Wirkung
- EARL GREY
Der legendäre Keo mit seinem feinen Bergamotte-Aroma, einst in der Kombination entdeckt vom Earl Grey.
- WALDBEERE
Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmacksvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle Beerenfreunde.
- ROOIBOS VANILLE
In diesem Keo trifft der zart aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung, die durch feine Vanillestückchen noch intensiver wird.
- SANDDÖRN-Sahne
Dank Keo entsteht zwischen dem Sanddorn Und den Cranberrys eine äußerst fruchtige Verbindung mit nordischem Charme.

- CHAI TEE 3,10 €
In Indien hat jede Familie ein eigenes Rezept Für ihren Chai mit Gewürzen aus dem Morgenland. Köstlich mit warmer Milch, Honig oder Zucker.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- COCA COLA 3.11 0,2l 2,20 €
- COKE ZERO 3.4.5.11 0,2l 2,20 €
- FANTA 3 0,2l 2,20 €
- SPRITE 0,2l 2,20 €
- MEZZO MIX 0,2l 2,60 €
- ORANGENSAFT 0,2l 2,60 €
- APFELSAFT 3.6 0,2l 2,60 €
- JOHANNISBEERNEKTAR 0,2l 2,60 €
- TOMATENSAFT 3.6 0,2l 2,60 €
- BITTER LEMON 6.7.12 0,2l 2,60 €
- TONIC WATER 6.7.12 0,2l 2,60 €
- GINGER ALE 6.7.12 0,2l 2,60 €

- APOLLINARIS
- SILENCE STILL 0,25l 2,30 €
- SELECTION 0,25l 2,20 €
- 0,75l 5,70 €
- APFELSCHORLE 0,25l 2,30 €
- EFFECT ENERGY DRINK 3.4.7.11 0,2l 3,50 €
- FRITZ-KOLA 1l 2,40 €
- FRITZ-LIMO 0,2l 2,40 €
- ÄPFEL-KIRSCH-HOLUNDER
MELONENLIMONADE
ORANGENLIMONADE
ZITRONENLIMONADE
- FRITZ-SPRITZ 0,2l 2,40 €
- BIO-APFELSAFTSCHORLE
BIO-TRAUBENSAFTSCHORLE
BIO-RHABARBERSAFTSCHORLE

FASSBIERE

- BITBURGER 0,2l 1,80 €
- Premium Pils a 0,3l 2,70 €
- BITBURGER 2,80 €
Alkoholfrei a
- SION KÖLSCH a 1,80 €
- KÖSTRITZER a 1,90 €
- 0,3l 0,5l
BENEDIKTINER 3,00 € 4,20 €
Weizenbier a.

FLASCHENBIERE

- KANDI MALZ 3 Gl 0,3l 2,70 €
- SCHÖFFERHOFER
GRAPEFRUIT 3,00 €
- BENEDIKTINER Alkoholfrei 3,00 €
- SALITOS TEQUILA 3,50 €
- BIT Radler 3,00 €
- BIT Radler alkoholfrei 3,00 €
- LIEFMANS FRUITESSE Fl 0,25l 3,50 €
- CORNELIUS-BRÄU AACHEN
Unsere Spezialbiere werden im Trappistenbiereglas ausgedient
- 0,375l 4,50 €
- SANCTUS alc. 7,7 vol
- ELIGIUS alc. 7,5 vol
- OPULENTUS alc. 9,2 vol
- FRUCTUS alc. 8,0 vol
- CRAFT WERK
verschiedene Craftbiere Fl 0,33l 4,50 €

OFFENE WEINE

WEIßWEINE

- LEIWENER
KLOSTERGARTEN Gl 0,2l 4,00 €
Qualitätswein, lieblich, fruchtig 1,9
- LEIWENER ST. MICHAEL
RIESLING Gl 0,2l 4,00 €
Qualitätswein, trocken 1,9
- FREIHERR VON
GLEICHENSTEIN Gl 0,2l 4,20 €
Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken 1,9
- BLANC DE BERTEAU Gl 0,2l 4,00 €
»Blanc de Blancs« 1,9

ROSÉWEIN

- ROSÉ D'ANJOU Gl 0,2l 4,20 €
Appellation Rosé D'Anjou Contrôlée 1,9

ROTWEIN (Frankreich - Roussillon)

- LE MOUJAN 1,9 Gl 0,2l 4,00 €
- SEKT Gl 0,1l 3,00 €
- SCAVI & RAY:
HUGO Gl 0,2l 5,00 €
- SPRIZZIONE Gl 0,2l 5,50 €
- PROSECCO Gl 0,2l 5,50 €

SPIRITUÖSEN

- KORN 2 cl 1,90 €
- BESSEN GENEVER 2 cl 1,90 €
- TEQUILA CAZCABEL
Blanco / Gold 2 cl 2,20 €
- Honey / Coffee 2 cl 2,60 €
- MALTESERKREUZ
AQUAVIT 2 cl 2,20 €
- JUBILÄUMS AQUAVIT 2 cl 2,40 €
- JÄGERMEISTER 2 cl 2,20 €
- FERNET BRANCA 2 cl 2,20 €
- BACARDI LIGHT DRY 4 cl 4,50 €
- THREE SIXTY VODKA 4 cl 4,50 €
- GIN
- BOMBAY SAPPHIRE 4 cl 6,50 €
- SEARS CUTTING 4 cl 6,50 €
- MARIACRON 2 cl 2,50 €
- CALVADOS 2 cl 2,80 €
- VETERANO OSBORNE 3 2 cl 2,50 €
- RÉMY MARTIN 2 cl 4,00 €
- METAXA 7 STERNE 2 cl 3,50 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Phosphaten 3 mit Farbstoff
4 mit Süßungsmitteln 5 enthält eine Phenylalaninquelle
6 mit Antioxidationsmitteln 7 mit Geschmacksverstärker
8 mit Milcheiweiß 9 geschwefelt 10 gewachst 11 koffeinhaltig
12 ethanolhaltig 13 geschwärzt 14 taurnhaltig

Eine vollständige Liste mit Zusatzstoffen liegt aus

EDLE WÄSSER & GEISTE

- SCHLÄDERER
HIMBEERGEIST 2 cl 2,80 €
- WILLIAMS-BIRNE 2 cl 2,80 €
- KIRSCHWASSER 2 cl 2,80 €
- NONINO GRAPPA
- LO CHARDONNAY-DI 2 cl 3,20 €
- IL MERLOT DI 2 cl 3,20 €
- IL MOSCATO DI 2 cl 3,20 €

LIKÖRE

- SAMBUCA IL SANTO 2 cl 2,20 €
- AMARETTO 3.4.7 2 cl 2,20 €
- TIA MARIA 3 2 cl 2,50 €
- GRAND MARNIER 3 2 cl 2,50 €
- COINTREAU 2 cl 2,50 €
- BAILEYS 3 4 cl 3,80 €
- RAMAZZOTTI 4 cl 3,80 €

APERITIFS

- MARTINI WEISS 5 cl 3,00 €
- TAYLORS PORTWEIN 5 cl 3,00 €
- SHERRY 5 cl 3,00 €
- CAMPARI 3 4 cl 3,50 €
- OUZO 2 cl 2,00 €
- PERNOD 2 cl 2,80 €

WHISKY

- BALLANTINES 3 4 cl 4,00 €
- JOHNNIE WALKER 4 cl 4,50 €
- JACK DANIELS 4 cl 5,50 €
- JIM BEAM 4 cl 5,50 €
- GLENFIDDICH 4 cl 7,00 €
- 12 Jahre

DIE PASSENDE LOCATION FÜR JEDE GELEGENHEIT



Egal ob Sie eine Tagung, Hochzeit oder Betriebsfeier planen, eine Versammlung durchführen oder ein Konzert veranstalten wollen – wir schnüren Ihnen ein kostengünstiges Paket, abgestimmt auf Ihre individuellen Bedürfnisse.
Zögern Sie nicht uns zu fragen!

Auf der Terrasse und im Saal nur große Getränke. Preise inklusive Bedienung und gesetzl. MwSt.

Kurpark Terrassen



Kurpark-Terrassen & Café Intakt
Dammstr.40 • 52066 Aachen
Tel.: 0241 / 666 96

info@kurpark-terrassen.de
www.kurpark-terrassen.de
www.facebook.com/kurpark.terrassen