



RÖMERPARK

— CAFEHAUS —



**KEINE
KARTENZAHLUNG
MÖGLICH**

ESPRESSO SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER HAUSMISCHUNG



Genaue Beschreibung siehe Rückseite.

**Alle Milchgetränke mit frischer Vollmilch.
Alle Kaffees auch koffeinfrei.**

Kaffee		2,90
Milchkaffee im Glas		3,50
verlängerter Espresso mit gleichem Anteil aufgeschäumter Milch		
großer Milchkaffee in der Tasse		4,00
Latte Macchiato		3,60
Espresso mit viel aufgeschäumter Milch		
Cappuccino Originale		3,30
Espresso mit gleichen Anteilen Milch und Schaum		
Cappuccino Sahne		3,50
Espresso		2,70
Espresso Limone		2,90
mit einem Schuss Zitronensaft		
Espresso Macchiato		2,80
Espresso mit einem kleinen Schuss aufgeschäumter Milch		
Wiener		4,50
Espresso, Schokolade, Milch und Sahne		
Ristretto		2,70
eingeschränkter Espresso		
Triester		2,90
Ristretto mit gleichen Anteilen Milch und Schaum		
Corretto		4,30
Espresso mit Grappa, Brandy oder Likör		
Irish Coffee		7,50
Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker und Sahne		
Espresso auf Eis		3,50
mit einem Schuss Milch		
Großer Milchkaffee auf Crushed Ice		4,60
Babyccino		1,70
Tasse Milchschaum mit Kakaopulver		
Tasse frische, kalte Vollmilch		2,20
Eiskaffee Kaffee, Vanilleeis und Sahne ❶	0,3l	5,90
Eisschokolade	0,3l	5,90
lactosefreie Milch oder Hafermilch		+ 0,40

HAUSGEMACHTER KUCHEN (siehe Vitrine)

unsere Kuchen werden ohne Zusatz- und Aromastoffe bei uns hergestellt.

Schokoladenkuchen, Nußkuchen, Käsekuchen, Apfelstreusel, Kirschstreusel, Apfelnußkuchen	4,60
Sahne	0,90

HEISSGETRÄNKE

Kakao (echtes Kakaopulver mit Milch)	4,00
Kakao mit Sahne	4,90
Kakao mit Rum / Sahne	5,90
heiße Milch	2,60
verschiedene lose Teesorten	3,40
schwarz, grün, Kräuter, Minze, Roibusch, Kamille, Waldfrucht	
frischer Ingwertee	0,3 l 4,10
frischer Minztee	0,3 l 4,10
frischer Minz-Ingwertee	0,3 l 4,30
frischer Zitronenverbentee	0,3 l 4,30
Minze und Zitronenverbene saisonal aus eigenem Anbau.	

Chai Latte	0,3 l 4,40
frischgepresster heißer O-Saft mit Zimt	5,30
heiße Zitrone	3,50
Grog 54%	5,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,75 l 7,90
Mineralwasser mit Kohlensäure, medium	0,25 l 3,00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l 3,00
Bionade	0,33 l 3,20
Fassbrause	0,33 l 3,20
fritz-kola¹²	0,2 l 3,20
fritz-kola ohne Zucker¹²³⁴⁵	0,2 l 3,20
Tonic, Schweppes¹⁰	0,2 l 3,20
Bitter Lemon, Schweppes¹⁰	0,2 l 3,20
Ginger Ale, Schweppes²	0,2 l 3,20
fritz-limo Orange	0,33 l 3,40
fritz-limo Zitrone	0,33 l 3,40
Djahé Ingwer-Zitonenlimonade	0,33 l 4,10
Apfel-, Rhabarber-,	0,2 l 3,10
Johannisbeerschorle	0,4 l 5,10
Zitrone Natur	0,2 l 3,20

SÄFTE

Orangensaft	0,2 l 3,20
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l 3,20
Passionsfrucht Nektar	0,2 l 3,20
Kirsch Nektar	0,2 l 3,20
Bananen Nektar	0,2 l 3,20
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l 4,40

BIERE

Reissdorf Kölsch, Fl.	0,33 l	3,20
Pils, Fl.	0,33 l	3,20
Hefeweizen hell, Fl.	0,5 l	4,90
Hefeweizen alkoholfrei, Fl.	0,5 l	4,90
Jever Fun, alkoholfrei, Fl.	0,33 l	3,10
Radler	0,33 l	3,10

APERITIFS

Martini, dry/bianco/rosso	5 cl	3,50
Sherry, trocken/medium/cream	5 cl	3,50
Pernod ☺ / Ricard	2 cl	3,90
Ramazotti	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Campari ☺	4 cl	3,90
Aperol-Spritz	0,2 l	6,20

LIKÖRE

43 ☺	2 cl	3,30
Amaretto ☺	2 cl	3,30
Sambuca	2 cl	3,30
Cointreau	2 cl	3,30
Grand Marnier ☺	2 cl	3,30
Baileys	2 cl	3,30
Southern Comfort ☺	2 cl	3,30

COGNAC/BRANDY

Osborne Veterano	2 cl	3,80
Vecchia Romagna	2 cl	3,80
Bobadilla 103	2 cl	3,80
Armagnac	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	4,50
Calvados	2 cl	4,50

WHISKIES

Ballantine's ☺	2 cl	4,10
Tullamore Dew ☺	2 cl	4,10

SPIRITUOSEN

Grappa	2 cl	3,80
Fernet Branca	2 cl	3,30
Wodka	2 cl	3,50
Gin	2 cl	3,50
Rum 54%	2 cl	3,50

WEISSWEIN

Cos de la Roque, Côtes de Gascogne blanc sec
0,2 l Glas 5,90 · 0,75 l Flasche 22,50

Intensiver Duft nach Steinobst und exotischen Früchten; knackige Frucht, milde Säure und ein frischer, lebendiger Geschmack.

Markus Pfaffmann, Grauburgunder QbA trocken, Pfalz
0,2 l Glas 5,90 · 0,75 l Flasche 22,50

In der Nase Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Gehaltvoller Wein mit kräftiger Frucht und Fülle. Ein Wein von großer Spritzigkeit und Frische mit sehr harmonischer Säure.

Domaine Paul Mas, Chardonnay Languedoc
0,2 l Glas 5,90 · 0,75 l Flasche 22,50

Aromatisches Bouquet nach tropischen Früchten, Honig und Vanille. Am Gaumen viel Schmelz und komplexe Fruchtaromen (Aprikose, Melone, Ananas) gekonnt ausbalanciert mit schöner Frische und angenehm milder Säure.

ROSÉ

Weingut Jürgen Leiner „Fusion“ Rosé QbA trocken Pfalz,
0,2 l Glas 5,90 · 0,75 l Flasche 22,50

Hier fusionieren Spätburgunder, Tempranillo und Cabernet Sauvignon, zu einer farblich dichten Cuvée, im Duft animierend und geschmacklich fruchtig und saftig. Rosé aus der Pfalz.

ROTWEIN

Producteur Réunis „Anciens Temps“, Cabernet-Syrah, Pays D'Oc · 0,2 l Glas 5,90 · 0,75 l Flasche 22,50

Ein vollmundiger Rotwein - kraftvoll und dicht. Harmonisch, samtig weich, mit lebendiger, saftiger Frucht dunkler Waldbeeren und eleganter Vanille-Holznote.

Vigneti del Salento, I Muri Primitivo 2013
0,2 l Glas 5,90 · 0,75 l Flasche 22,50

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen. Sehr weich, harmonisch und vollmundig.

SEKT

Hausmarke brut	0,1 l Glas	3,90
Flasche Sekt brut	0,75 l	26,80

Alle Preise verstehen sich in EUR & inkl. gesetzlicher MwSt.
Keine Kartenzahlung möglich – Nur Barzahlung

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

- ❶ koffeinhaltig
- ❷ mit Farbstoff (en) Beta Carotin
- ❸ mit Süßungsmittel
- ❹ mit Konservierungsstoff (en)
- ❻ enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam & Saccharin)
- ❽ mit Antioxidationsmittel
- ❿ chininhaltig

Unsere Speisen und Getränke erhalten Sie nach wie vor in gewohnter Qualität.

SÜSSE CRÊPES

Zucker	6,10
Schokolade	6,50
Calvados & frischen Äpfeln	8,00
Himbeeren, Grand Marnier & Sahne	8,40
Joghurt & Himbeeren	8,20
Vanilleeis & Caramelsauce	8,40

PIKANTE CRÊPES MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Parmesan	7,80
Camembert	7,80
Schafkäse	8,20
Schinkenspeck & Zwiebeln	8,50
Kochschinken, Tomate und Käse	8,70
Hack & Joghurt	8,80
Hack & Parmesan	9,00
Hack & Schafkäse	9,10

OMLETTES MIT FRISCHEN KRÄUTERN mit Brötchen & Butter

Natur	7,40
Käse	8,00
Schafkäse	8,30
Camembert	8,20
Schinkenspeck	8,10
Parmesan	8,40
Käse, Salami	8,40

SALATE mit Brötchen

gemischter Salat der Saison	7,70
mit Parmesan	8,50
mit Serranoschinken	8,60
mit Parmesan & Serranoschinken	9,50
mit Schafkäse	9,50

TOAST

Käse	4,00
Salami, Käse	4,60
Kochschinken, Käse	4,50
Camembert	4,50
Strammer Max	8,30

Weitere Angebote auf der Tageskarte!

FRÜHSTÜCK

Frühstück 1	5,50
1 Brötchen, Butter, Gouda mittelalt	
Frühstück 2	5,90
1 Brötchen, Butter, Salami	
Frühstück 3	4,30
Croissant mit Butter und Marmelade	
Frühstück 4 (großes Käsefrühstück)	14,80
2 Brötchen, 2 Scheiben Schwarzbrot	
2 Port. Butter, Gouda mittelalt, Camembert, Kräuterquark	
Frühstück 5 (großes gemischtes Frühstück)	16,80
2 Brötchen, 2 Scheiben Schwarzbrot, 2 Port. Butter, Gouda mittelalt, Serranoschinken, Salami luftgetrocknet, Marmelade	

FRÜHSTÜCK INDIVIDUELL

Brötchen handgemacht, Stück	1,60
Körnerbrötchen	1,60
gluten- & laktosefreies Brötchen	2,20
Körnerbrot, 2 Scheiben	1,90
Schwarzbrot, 2 Scheiben	1,60
Croissant, Stück	2,00
Butter	1,30
Honig	1,20
Marmelade	1,20
Nutella	1,20
Kölner Leberwurst	2,90
Salami, luftgetrocknet	3,20
Serranoschinken	3,80
Schinken, gekocht	2,80
Kräuterquark	2,50
Frischkäse	2,30
Gouda mittelalt, NL	2,80
Emmentaler, Orig., CH	2,90
Ziegenkäse	3,10
Camembert, F	3,00
1 Ei	1,80
1 Spiegelei	2,50
1 Spiegelei mit Schinkenspeck	3,20
2 Rühreier mit frischen Kräutern	4,70
2 Rühreier mit frischen Kräutern und Speck	5,10
Serranoschinkenplatte	11,40
Salamiplatte, luftgetrocknet	10,20
Käseplatte	11,20
mit Körnerbrot, Schwarzbrot, Brötchen und 2 Port. Butter	
Joghurt-Becher natur mit Honig	2,50
Joghurt-Frucht-Becher mit Honig	5,10
Müsli-Frucht-Becher mit Milch und Honig	5,90
Müsli-Frucht-Becher mit Joghurt und Honig	6,10
frischer Obstsalat mit Honig	6,20

Liebe Gäste,

in Zusammenarbeit mit der Mahou-Kaffeerösterei, haben wir im Süden Kölns eine eigene „Römerpark-Cafehaus-Mischung“ kreiert, die mit Liebe geröstet, nach unseren Vorstellungen gemischt und handverpackt wurde. Sie enthält nur Bohnen von fair gehandelten Kaffeefarmen, die schonend im traditionellen Trommelröstverfahren geröstet werden.

Das bedeutet, dass unsere Mischung kaum Säuren enthält und somit absolut magenverträglich ist. Entschieden haben wir uns für eine Mischung aus drei Sorten: Dem blumig schmeckenden „Yirgacheffe“ (Arabica) aus Äthiopien, der in schattigen Waldgärten wächst, haben wir Bohnen aus der brasilianischen Region „Santos“ beigemischt (ebenfalls Arabica), die ihrerseits ein Aroma mitbringen, das leicht an Kakao erinnert. Abgerundet wird diese Mischung durch einen kleinen Anteil an Robusta-Bohnen aus Java, die durch ihren höheren Fettgehalt für eine leckere Crema sorgen.

Alle Bohnen sind handgepflückt und stammen von kleinen Familienbetrieben, die ihre Pflanzen und Farmböden liebevoll pflegen.



RÖMER PARK
— CAFEHAUS —

Teutoburger Strasse 42 · 50678 Köln

Telefon 0221 - 38 61 94

www.cafe-roemerpark.de

Küche durchgehend geöffnet bis 16 Uhr

Öffnungszeiten:

Mo. bis Sa. 9:00 bis 18:00 Uhr

So. und Feiertag 9:30 bis 18:00 Uhr

KEINE KARTENZAHLUNG MÖGLICH – NUR BARZAHLUNG