

Kaffee

Café Crème	3,40
Espresso	2,90
Espresso macchiato	3,20
Espresso doppelt	4,00
Cappuccino	3,90
Latte macchiato	4,20

Tee



Wild Berry Wonder Aromatisierter Früchtetee mit Beerenaroma	3,50
Mount Darjeeling Schwarzer Bio-Tee	3,50
Green Tea Greetings Grüner Tee	3,50
Cool Peppermint Pfefferminztee	3,50
Sound of the Alps Kräutertee	3,50
Organic Rooibos Rotbuschtee	3,50

Longdrinks

Aperol Spritz

Erfrischender Aperitif mit Aperol, Prosecco und einem Hauch von Soda – spritzig, fruchtig und bittersüß	0,20 l 8,50
Alkoholfrei	0,20 l 8,50

Schaumwein / Sekt

Piccolo / ParadieSECCO weiß (Eva)

Winzerverein Deidesheim / ParadieSecco Weiß / Pfalz	0,20 l 9,00
--	-------------------

Piccolo / ParadieSECCO rosé (Adam)

Winzerverein Deidesheim / ParadieSecco Rosé / Pfalz	0,20 l 9,00
--	-------------------

Sekt Riesling & Chardonnay brut

Weingut Ernst Hein / Mosel	0,75 l 29,50
----------------------------------	--------------------

Weißwein

Riesling no.1

Weingut Nick Köwerich /	0,25 l 8,50
Mosel / trocken	0,75 l 24,50

Grauburgunder

Bioweingut Hemer / Rheinhessen / trocken	0,75 l 24,50
---	--------------------

Rotwein

Cap Saint Martin

Château Cap Saint Martin / Bordeaux / trocken	0,375 l 9,50
--	--------------------

Rosé

Saint Sidoine

Côtes de Provence / trocken	0,75 l 29,50
-----------------------------------	--------------------



1.

Speisen
und Getränke
aussuchen.

2.

KurTasche
an der Theke
packen lassen.

3.

Und jetzt
genießen!

Im Kur.Garten verzichten wir auf Pfand und
setzen auf Vertrauen. Bitte lasst Gläser, Taschen
und andere schöne Dinge bei uns.

Der Verzehr ist nur auf der Terrasse gestattet.
Bitte nichts mit in den Park nehmen.

CASHLESS!

Wir setzen ausschließlich auf bargeldlose Bezahlung.



Über die Allergene der Speisen
informiert euch gern unser Personal.
Alle Preise verstehen sich in Euro,
inkl. Service und MwSt

Kur.Garten am Kurhaus
Monheimsallee 44
52062 Aachen

lemonpie
EVENTCATERING

Kur.
Garten

Café Terrasse
Kurhaus Aachen



Willkommen
zur Kurlinarik
im Grünen.

Speisen & Getränke



Follow us

@kur.garten
kurgarten-aachen.de

Unsere Gerichte werden mit frischen, regionalen Zutaten zubereitet. Saisonale Änderungen sind daher möglich.

Frische im Glas

Frisch geschichtet, bunt & knackig, Aachens kleine Vielfalt im Glas.

Aachener Nudelsalat

Hausgemachter Klassiker mit Joghurt-Dressing, feinen Erbsen & Silberzwiebeln – wie früher, nur hübscher im Glas

Caprese vom Kurpark

Kirschtomaten, cremiger Mozzarella & Basilikum – mediterraner Kurzurlaub in der Sonne

Bulgur-Salat „Granatapfelgarten“

Petersilie, Gurke, Tomate, Feta & Granatapfel – sommerlich, fruchtig, orientalisches Inspiriert

Eifeler Kartoffelsalat

Mit Essiggurken, Frühlingszwiebeln & zarter Senf-Vinaigrette – traditionell, aber mit Kurhaus-Flair

Kur.Garten-Salat

Bunte Blätter, saisonale Vielfalt & Honig-Senf-Dressing – frisch, leicht & aromatisch

Suppenliebe

Wärmend, cremig & immer mit einem Augenzwinkern.

Karotten-Kokossuppe

Feine Möhren & ein Hauch Chili – fruchtig, leicht & mit einem lebendigen Kick

Gazpacho – rote Frische

Tomate, Gurke & Paprika – gekühlt, klar & wie ein Sprung ins Sommergrün

Fleisch & Heimatliebe

Für alle, die’s deftig & ehrlich mögen.

Kalbsfrikadelle vom Aachener Land

Hausgemacht, saftig, goldbraun gebraten – mit Senf, wie es sich gehört

Fleischkäse

Bayrisch gedacht, in Aachen gemacht

Homemade Currywurst

Eifeler Bratwurst, fruchtig-würzige lemonpie-Sauce – unser Kur.Garten-Klassiker, längst berühmt und heiß geliebt

Eifeler Kalbsgulasch

Zart geschmortes Kalb aus der Region, mit Wurzelgemüse & Rotweinsauce – wie ein Spaziergang durch den Wald

Albondigas

Saftige Rindfleischbällchen in pikanter Tomatensauce – klein, rund und voller Geschmack

Kleine Begleiter

Für die Stärkung zwischendurch.

Laugenbrezel

Ofenfrisch & knusprig

Eifeler Landbrötchen

Rustikal & ofenwarm

Süße Gläser – handgemacht

Für den perfekten Abschluss oder einfach zwischendurch.

Lemonpie

Zitronenbiskuit, Lemoncurd & feine Zitronencreme – frisch, frech, sonnig

Salzkaramell-Schoko-Brownie

Dunkle Schokolade, knackige Nüsse, Passionsfrucht & ein Hauch Salz – bittersüß & unwiderstehlich

New York Cheesecake

Cremiger Frischkäse, buttriger Keksboden & fruchtige Erdbeersauce – samtig, süß & himmlisch

Milchreis

Feiner Milchreis, Zimt & Zucker und fruchtige Kirschen – süß, klassisch & einfach gut

Aachener Apfelcrumble

Apfel, weiße Schokoladencreme, Mandeln & Hafer-Zimt-Streusel – raffiniert & fruchtig

Marmor-Kastenkuchen

Vergnügliche Eismomente

Aus der Eismanufaktur Keiserlich – kalt, cremig und genau richtig für eine Pause im Grünen.

Unsere Eisauswahl (125 ml)

Schokolade / Pistazie / Erdnuss-Salzkaramell / Himbeer-Frischkäse / Mango-Sorbet



Hunde-Eis „Kalte Schnauze“

Alkoholfreie Getränke

ViO Medium / Still

ViO Apfelschorle

ViO Rhabarberschorle

ViO BIO LiMO

Zitrone / Limette

ViO BIO LiMO Orange

Coca-Cola /

Coca-Cola Zero Sugar

Schweppes Tonic

Schweppes Bitter Lemon

Gaffel Fassbrause Zitrone

Eistee Pfirsich

Capri-Sonne

Biere

Bitburger Premium Pils

Bitburger alkoholfrei

Bitburger Radler

Bitburger Stubi

Gaffel Kölsch

Benediktiner Weizenbier

Benediktiner Weizenbier

alkoholfrei