

Getränke

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

Rosé

Saint Sidoine	
Côtes de Provence / trocken	0,75 l 29,50

Rotwein

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

Sekt / Champagner

Piccolo / ParadiesSECCO weiß (Eva)	
Winzerverein Deidesheim /	
ParadiesSecco Weiß / Pfalz	0,20 l 9,00

Piccolo / ParadiesSECCO rosé (Adam)	
Winzerverein Deidesheim /	
ParadiesSecco Rosé / Pfalz	0,20 l 9,00

Woi not?	
Secco blanc Piccolo alkoholfrei /	
Winzerverein Deidesheim / Pfalz	0,20 l 12,50

Sekt Riesling & Chardonnay brut	
Weingut Ernst Hein / Mosel	0,75 l 29,50

Taittinger Brut Reserve	
Champagner	0,75 l 97,00

Taittinger Brut Prestige rosé	
Champagner	0,75 l 110,00

Getränke

Kurze Pause? Doppelter Espresso!



Kaffee

Café Crème	3,40
Espresso	2,90
Espresso macchiato	3,20
Espresso doppelt	4,00
Cappuccino	3,90
Latte macchiato	4,20
Eiskaffee	6,50

Hafermilch? Sehr gerne!
Einfach Bescheid geben.



Tee

Verschiedene Sorten	3,50
--------------------------------------	-------------

Wir setzen ausschließlich auf bargeldlose Bezahlung.



- 1.**
Speisen
und Getränke
aussuchen.
- 2.**
KurTasche
an der Theke
packen lassen.
- 3.**
Und jetzt
genießen!

Auf unserer Terrasse verzichten wir bewusst auf Pfand und setzen auf Vertrauen.
Möchtet ihr eure KurTasche mit in den **Park** nehmen, berechnen wir **20 € Pfand** für Tasche inklusive Inhalt und Gläser.

Unsere Öffnungszeiten:
Bei schönem Wetter haben wir täglich **von 12 bis 20 Uhr geöffnet**. Da das Wetter nicht immer mitspielt, findet ihr aktuelle Öffnungszeiten und Updates auf Instagram.



Willkommen zur Kurlinarik im Grünen.

Speisen & Getränke



Kur.Garten am Kurhaus
Monheimsallee 44
52062 Aachen



Follow us | @kur.garten
kurgarten-aachen.de

Speisen

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.....

5,60

Tomate & Mozzarella

Kirschtomaten, cremiger Mozzarella und Basilikum – mediterraner Kurzurlaub in der Sonne.....

6,00

Bulgur-Salat „Granatapfelgarten“

Petersilie, Gurke, Tomate, Feta und Granatapfel – sommerlich, fruchtig, orientalisch inspiriert.....

6,40

Eifeler Kartoffelsalat

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

5,80

Kur.Garten-Salat

Bunte Blätter, saisonale Vielfalt und hausgemachtes Dressing – frisch, leicht & aromatisch.....

5,80

Suppenliebe

Wärmend, cremig & immer mit einem Augenzwinkern.

Karotten-Kokossuppe

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

6,60

 Vegan  Vegetarisch

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

Fleisch & Heimatliebe

Für alle, die's deftig & ehrlich mögen.

Kalbsfrikadelle vom Aachener Land

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

5,00

Homemade Currywurst

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

6,00

Eifeler Kalbsgulasch

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

9,50

Aachener Fleischbällchen

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

9,50

Unser Tipp

Kleine Begleiter

Für die Stärkung zwischendurch.

Laugenbrezel

Ofenfrisch & knusprig.....

3,50

Eifeler Landbrötchen

Rustikal & ofenwarm.....

1,00

Hier gibt's kein Fast Food, nur FrischKur.



Süße Gläser

Für den perfekten Abschluss oder einfach zwischendurch.

Lemonpie

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

4,00

Salzkaramell-Schoko-Brownie

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

4,00

New York Cheesecake

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

4,00

Unser Renner

Aachener Apfelcrumble

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

4,00

Bananenbrot

.....

4,00

Vergnügliche Eismomente

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

Unsere Eisauswahl.....

4,50

Schokolade / Pistazie / Erdnuss-Salzkaramell
Himbeer-Frischkäse / Mangosorbet..... 125 ml

Hunde-Eis „Kalte Schnauze“.....

4,50



Getränke

Softdrinks

ViO Medium / Still.....0,25 l 3,30

ViO Apfelschorle 0,25 l 3,30

ViO Rhabarberschorle 0,25 l 3,30

ViO BIO LiMO

Zitrone / Limette0,25 l3,30

ViO BIO LiMO Orange 0,25 l 3,30

Coca-Cola /

Coca-Cola Zero Sugar 0,20 l 3,20

Gaffel Fassbrause Zitrone..... 0,33 l 3,50

Eistee Pfirsich..... 0,25 l 3,30

Capri-Sonne..... 0,20 l 1,50

Biere

Bitburger Premium Pils 0,33 l 3,90

Bitburger alkoholfrei0,33 l 3,90

Bitburger Radler 0,33 l 3,90

Gaffel Kölsch0,33 l 3,90

Benediktiner Weizenbier0,33 l 3,90

Benediktiner Weizenbier alkoholfrei0,33 l 3,90

Longdrinks

Aperol Spritz

Erfrischender Aperitif mit Aperol, Prosecco und einem Hauch von Soda – spritzig, fruchtig und bittersüß.....0,20 l..... 8,50
alkoholfrei0,20 l..... 8,50