



Merowingerstraße 33

50677 Köln

01573 411125

cafebar@armer-ritter.koeln

www.armer-ritter.koeln

Wir beziehen die meisten unserer Produkte aus Köln selbst oder der unmittelbaren Region. Die Brotsorten, mit denen wir unsere Brotkörbe füllen, werden von der **Bäckerei Wiens** in Köln Nippes gebacken. Wir verwenden dieses auch für unsere Armen Ritter und stellen so sicher, dass wir kein Brot wegwerfen. Denn ein großes Anliegen von uns ist es, Lebensmittelverschwendung vorzubeugen.

Aus der Region klingelt der Familienbauernhof **Millianshof** aus Bergheim regelmäßig bei uns und kommt mit Landeiern, leckerem Bauernkäse und Aufschnitt vorbei. Fleisch verwenden wir nicht viel, aber wenn doch, dann beziehen wir es auch direkt von dort.

Aus Frechen bekommen wir Kaffeebohnen von **Tim & Sebastian's** Kaffeerösterei. Wir verwenden eine Bio Espresso Mischung aus Brasilien, Indien und Peru. Auch aus Frechen stammt der Sirup von **Black Sense**, den wir für unsere Chai Getränke verwenden. Tee kaufen wir im **Teeladen am Chlodwigplatz**. Honig produzieren für uns die fleißigen Südstadtbienen von **Bienwerk**. Gemüse und Obst beziehen wir frisch vom **Kuzey Frucht Obst und Gemüsehandel** in der Südstadt. Unsere Weine kaufen wir bei unseren Nachbarn von **Zwölfgrad Sekt & Wein** am Martin-Luther-Platz.

Kaffee von Tim und Sebastian´s

- ❖ Espresso/Doppio 2,00 € / 2,60 €
- ❖ Espresso Macchiato/Doppio 2,20 € / 2,80 €
- ❖ Americano 2,60 €
- ❖ Cortado 2,50 €
- ❖ Cappuccino 2,80 € / 3,60 €
- ❖ Milchkaffee 3,20 €
- ❖ Flat White 3,20 €
- ❖ Latte Macchiato 3,20 € / 3,80 €

Black Sense Chai Sirup

- ❖ Chai Latte 3,30 € / 4,00 €
- ❖ Dirty Chai 4,10 € / 4,90 €

Kakao vollmilch, zartbitter, weiß / mit Sahne 3,20 € / 3,70 €

alle Getränke mit Hafermilch + 0,30 €

Frische Tees

im 0,3 Liter Glas

- ❖ Frische Minze *oder* Ingwer 3,10 €
- ❖ Frische Minze + Ingwer 3,50 €

- ❖ Heiße Zitrone oder Orange 3,10 €
- ❖ Minze + Ingwer + Orange *oder* Zitrone 3,90 €

Vom Teeladen am Chlodwigplatz

Earl Grey, Darjeeling, Japan Sencha, Tulsi Orange Ingwer

- ❖ 0,3 Liter Glas 3,10 €
- ❖ 0,5 Liter Kännchen 4,70 €

Wasser mit oder ohne Kohlensäure

0,2 / 0,3 / Flasche 0,7 Liter 1,60 € / 2,60 € / 4,60 €

Afri Colamit oder ohne Zucker

0,2 Liter Flasche 2,50 €

Säfte und Schorlen

0,2 L 0,3 L 0,5 L

- ❖ *Apfel-Saft Naturtrüb, Rhabarber-, Maracuja-, Schwarze Johannisbeere-Nektar*
- Pur 2,60 € / 3,60 € / 4,60 €
- Schorle 2,40 € / 3,40 € / 4,40 €
- ❖ *Frischer O-Saft* 3,90 € / 4,90 €

Hausgemachtes

0,3 0,5 L

- ❖ Limonade 3,60 € / 4,90 €

Zitrone-Minze, Orange-Ingwer, Kräuter

Biere 0,33 Liter Flasche

- ❖ Peters Kölsch 2,80 €
- ❖ Flensburger Pils 2,80 €
- ❖ Astra Urtyp 2,80 €
- ❖ Bitburger 0,0% 2,70 €
- ❖ Gösser Radler 2,80 €

Weine von Zwölfgrad Sekt & Wein

0,2 / 0,75 L

Weiß:

- ❖ Colombelle von Plaimont (Gascogne) 4,80 € / 14,40 €
frisch, intensive Aromen von exotischen Früchten (Ananas!), leicht (nur 11% !)
- ❖ Chardonnay von Marrenon (Rhone) 5,20 € / 15,60 €
wenig Säure, besonders trocken, rebsortentypisch, kein Holz
- ❖ Grauburgunder von Pfaffmann (Pfalz) 5,90 € / 17,70 €
feinwürzig, lebendige Frische, erinnert an Kernobst und Mandel

Rosé von Krieger (Pfalz) 5,60 € / 16,80 €
rote Beeren, insbesondere Himbeere, frisch-spritzig

Weißweinschorle/Roséschorle 4,60 €

Rot:

- ❖ Pas de la Beaume von Cave de Cairanne 5,40 € / 16,20 €
(Rhone)
aromatisch vielschichtig, weich und rund, rote Kirsche und Pfeffer
- ❖ Primitivo von Nardelli (Apulien) 6,20 € / 18,60 €
Aromen von Dörripflaume, Wintergewürzen, tiefdunkel
- ❖ Sang Melé von Vinalvalie 6,70 € / 20,20 €
(2 Anbaugebiete, Okzitanien)
aus 7 Sorten erzeugt, kraftvoll, erinnert an dunkle Früchte und schwarze Beeren

Sekt&Co.

Alles mit 12° Sekt „Südstadtsekt“ (Württemberg):

- ❖ Flasche Piccolo 0,2 L 6,80 €
- ❖ Sekt 0,1 L / 0,75 L Flasche 4,20 € / 19,40 €
- ❖ Mimosa *frischer O-Saft + Sekt auf Eis* 0,2 L 6,50 €
- ❖ Aperol Spritz 0,2 L 6,50 €

Armer Ritter

unsere Spezialität des Hauses! Eine klassische Brotspeise, in Ei und Milch gewendet und ausgebacken, mit süßen und herzhaften Toppings und Füllungen. Für die veganen Varianten nutzen wir einen Mantel aus Kichererbsenmehl, Hafermilch und Haferflocken.

Süß

- ❖ Zimt-Zucker – Obst *auch in vegan* 7,50 €
- ❖ Ahornsirup – Butter - Obst *auch in vegan* 8,90 €
wahlweise mit Speck + 1,50 €
- ❖ „Apfelstrudel“ *auch in vegan* 8,60 €
wahlweise mit Vanilleeis oder veganer Vanillesoße + 1,50 €
- ❖ Schoko – Banane *auch in vegan* 8,90 €
- ❖ Birne – Vanille – Kardamom *auch in vegan* 8,90 €
- ❖ Bienwerk Honig – griechischer Joghurt – geröstete Mandeln 9,50 €
- ❖ Beerenkompott – Zitronen-Quark Creme 9,90 €

Extras:

- ❖ Sahne 0,50 €
- ❖ Himbeer- oder Schokosoße 0,40 €
- ❖ Ahornsirup 1,00 €
- ❖ Vanilleeis/vegane Vanillesoße 1,50 €

Herzhaft *mit Salatbeilage*

- ❖ Bauernkäse – geschmorte Tomate 9,90 €
- ❖ Grillgemüse – Kräuterfrischkäse 9,90 €
- ❖ Champignon – Spiegelei 10,90 €
- ❖ Bauernkäse – Schinken 10,90 €
- ❖ Spinat – Gorgonzola – Sesam 10,90 €
- ❖ Hummus – Feta – getrocknete Tomate 11,90 €
- ❖ Heumilch Camembert – Preiselbeere 11,90 €
- ❖ Ziegenkäse – Thymian – Walnuss – Sesam –
Bienwerk Honig 11,90 €

Extras:

- ❖ Spiegelei 1,50 €
- ❖ Bauernkäse *Gouda, Almblüten oder Bergler* 1,80 €
- ❖ Gorgonzola 1,80 €
- ❖ Schinken 1,80 €
- ❖ Speck 1,50 €

Vegan *in Haferflockenmantel, mit Salatbeilage*

- ❖ Grillgemüse – Tomaten Pesto 9,90 €
- ❖ Champignon – Hummus 10,90 €
- ❖ Spinat – Tomate – Sesam 10,90 €

Frühstücksbrett

- ❖ **Käse:** Brotauswahl, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Bienwerk Honig, Frühstücksei, Gouda pikant, Heumilch
Camembert, Almblüten, Bergler 11,90 €
- ❖ **Gemischt:** Brotauswahl, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Bienwerk Honig, Frühstücksei, Gouda pikant, Bergler, Salami, Kochschinken, Schwarzwälder 12,90 €
- ❖ **Vegan:** Brotauswahl, vegane Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Grillgemüse, rote Beete-Meerrettich Dip, Tomaten-Pesto, Hummus 11,50 €

Granola mit Joghurt oder Hafermilch klein / groß

- ❖ Ahornsirup - Obst 3,90 € / 6,10 €
- ❖ Apfel – Zimt 3,90 € / 6,10 €
- ❖ Birne – Vanille - Kardamom 4,10 € / 6,30 €
- ❖ Beerenkompott 4,20 € / 6,40 €

Kleines Frühstück

- ❖ Croissant/Schokocroissant 1,60 € / 2,00 €
- ❖ Croissant, Butter, Fruchtaufstrich 3,50 €
- ❖ **Belegte Stulle** *wahlweise mit*
 - ❖ **Käse:** *Bergler, Gouda pikant, Almblüten, Heumilch
Camembert* 4,50 €

- ❖ **Aufschnitt:** *gekochter Schinken, Schwarzwälder Schinken, Salami* 4,70 €
- ❖ **Vegan:** *Grillgemüse und veganer Aufstrich* 4,50 €
- ❖ **Rührei** 5,20 €

3 Land Eier vom Millianshof *mit Brotkorb und Butter*

- ❖ natur, gespiegelt oder gerührt 5,90 €
 - wahlweise mit Speck + 1,50 €*
 - wahlweise mit Grillgemüse + 3,50 €*
- ❖ Rührei Tomate-Basilikum-Feta 7,90 €
- ❖ Rührei Champignon-Zwiebel 7,90 €

Kalter Teller *eine Variation von angemachten Salaten, Dips und Grillgemüse, mit Brotkorb*

- ❖ Kleiner Teller 8,90 €
- ❖ Großer Teller 10,50 €

Omelette *an Salat*

- ❖ Spinat – Gorgonzola 8,90 €
- ❖ Grillgemüse – Feta 8,90 €

Aus dem Topf *mit Brot und einem Dip*

- ❖ Tagessuppe/Tageseintopf 5,90 €/6,50 €

Süßes

- ❖ Dinkel-Vollkorn Bananenbrot *vegan* 3,00 €
- ❖ Schoko-Himbeer Brownies *vegan* 3,00 €
- ❖ Kastenkuchen/Kuchen aus der Vitrine 3,00 - 3,80 €

Waffeln

- ❖ Puderzucker 2,60 €
- ❖ gemischtes Obst 4,40 €
- ❖ Apfel-Zimt Kompott 4,40 €
- ❖ Beerenkompott 4,80 €
- ❖ Heiße Kirschen 4,60 €
- ❖ Birne-Vanille-Kardamom Kompott 4,70 €

Extras:

- ❖ Sahne 0,50 €
- ❖ Himbeer- oder Schokosoße 0,40 €
- ❖ Ahornsirup 1,00 €
- ❖ Vanilleeis 1,50 €