

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



CAFÉ BÜCHEL

Regional inspiriert, mit Liebe serviert



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Café! Es ist uns eine große Freude, Sie hier begrüßen zu dürfen. Lassen Sie uns zu Beginn eine kleine, aber bedeutende Geschichte über die Wurzeln unseres Cafés erzählen und Ihnen unsere Philosophie näherbringen.

Mein Urgroßvater, August Otto Büchel, war ein leidenschaftlicher Lebkuchenbäcker, der seine frisch gebackenen Köstlichkeiten auf den Jahrmärkten der Umgebung verkaufte. Im Jahr 1912 entschloss er sich, sesshaft zu werden, und erwarb dieses wunderschöne Gebäude, in dem unser Café seinen Ursprung fand. Über die Jahre blieb das Café im Familienbesitz – zunächst unter Otto Büchel, dann unter meiner Großmutter Renate Becker. Nun freuen wir uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass das Café wieder in den Händen unserer Familie ist. Meine Mutter, Heike Knoll, die seit vielen Jahren die Seele des Cafés ist, wird auch weiterhin mit viel Hingabe und Freude dafür sorgen, dass all Ihre Wünsche erfüllt werden.

Bereits mein Urgroßvater legte großen Wert auf Qualität, und auch wir möchten Sie mit unseren Produkten begeistern. Unsere Köstlichkeiten stammen von regionalen Partnern, und wir sind von der Frische und Qualität unserer Angebote überzeugt. Es ist uns eine Freude, Ihnen diese mit Liebe zu servieren.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt in unserem Café!

Herzlichst,

Vanessa Klocke und Familie





Gerne möchten wir Ihnen unsere geschätzten Partner vorstellen:

Marcel Becher begann seine Karriere im Café Büchel, wo er seine Ausbildung absolvierte. Nach erfolgreichem Abschluss seiner Konditormeisterprüfung hat er sich mit einem charmanten Café in Burscheid selbstständig gemacht. Wir sind dankbar, dass wir die liebevoll kreierten Torten und Kuchen aus der Konditorei Becher im Café Arnz beziehen dürfen.



Christian Schirmer zählt zu den bekanntesten und besten Bäckern in der Region. Seine Backwaren zeichnen sich durch höchste Qualität aus und werden in reiner Handarbeit hergestellt. Es ist uns eine Freude, Ihnen diese hervorragenden Produkte anbieten zu können.



Leichlingen ist berühmt für seine Obsthöfe, und wir sind stolz darauf, dass der Obsthof Appenrodt uns regelmäßig mit frischem Obst, bestem Gemüse und köstlichen Salaten beliefert.



Die Metzgerei Brandt, unter der Leitung von Elmar Dietrich, genießt nicht nur einen ausgezeichneten Ruf, sondern wurde auch bereits mehrfach für ihre Qualität ausgezeichnet.



Apropos Auszeichnungen: Unser Kaffee sowie die Tees und Trinkschokoladen beziehen wir von Joliente, einem Unternehmen, das für seinen erstklassigen Kaffee hochgelobt wurde. Doch nicht nur die Produkte von Joliente sind von herausragender Qualität; auch ihr soziales Engagement verdient Anerkennung. Joliente unterstützt die Organisation GOOD HOPE CENTRE, die sich für Kinder in Tansania einsetzt.



Kaffeespezialitäten

Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Cappuccino normal / groß	3,60 € / 4,80 €
Milchkaffee	4,30 €
Flat White	4,00 €
Latte Macchiato	3,90 €
Café Crema	3,40 €
Americano	3,00 €
Filterkaffee normal / groß	2,60 € / 3,50 €
Eiskaffee	5,90 €
Affogato	3,90 €
Iced Latte	4,20 €
Espresso Tonic ⁹	4,80 €
Sirup ^{1, 11}	je 0,50 €

Alle Kaffeespezialitäten sind sowohl entkoffeiniert und mit Kuhmilch oder Hafermilch erhältlich.



Heißgetränke

Tee mit frischer Minze	3,90 €
Tee mit frischen Ingwer	3,90 €
Tee mit frischer Minze und Ingwer	3,90 €
Frische heiße Zitrone	3,90 €
Matcha Latte	4,20 €
Chai Latte	4,20 €

„TRINK MEER TEE“ je 3,50 €

PUNKT FÜNF AM HAFEN – First Flush Darjeeling

WATT DENN HIER LOS – Earl Grey mit Bergamotte

WOGEN GLÄTTEN – Grüntee mit Mangoaroma

STRANDMEUTEREI – Kräutertee mit Kamillenblüten

LAND IN SICHT – Kräutertee mit Sanddorn, Orange, Vanille

REIZKLIMA – Kräutertee mit einem Hauch von Meersalz

NICHTSCHWIMMER – Früchtetee mit Holunder und Quitte

RÜCKENWIND – Früchtetee mit Beerengeschmack

FLITZPIEPE – Rooibus mit Holunder und Johannisbeere

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Honig (+0,50€) zum Tee.



Kakao und Schokolade

Heiße Milkschokolade ^g	3,80 €
Kalter Kakao ^g	3,80 €
Eisschokolade ^g	5,90 €
Babyccino	0,00 €

Säfte und Schorlen

Frischer Orangensaft	0,2 l	3,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle	0,4 l	3,80 €
Maracujaschorle	0,4 l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	3,80 €

Eistee	0,4 l	je 3,80 €
---------------	-------	-----------

Wild Peach

Watermelon Mint

Passionfruit Mango



Kaltgetränke

Wasser still oder prickelnd	0,25 l	2,40 €
Wasser still oder prickelnd	0,75 l	5,80 €
Infused Water	0,5 l	je 4,70 €
Zitrone / Minze		
Orange / Minze		
Apfel / Zitrone / Minze		
Coca-Cola ^{1,9}	0,2 l	2,80 €
Coca-Cola Zero ^{1,9}	0,2 l	2,80 €
Bluna Orange ¹	0,2 l	2,80 €
Bluna Zitrone ¹	0,2 l	2,80 €
Schweppes Wild Berry ^{1,10}	0,2 l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale ^{1,10}	0,2 l	3,20 €
Schweppes Tonic Water ^{1,10}	0,2 l	3,20 €
Frühsport Fassbrause ¹	0,33 l	3,20 €
Iced Matcha Latte		4,20 €
Iced Chai Latte		4,20 €



Alkoholische Getränke

Früh Kölsch	0,33 l	3,20 €
Veltins Pils (auch alkoholfrei)	0,33 l	3,20 €
Veltins Radler	0,33 l	3,20 €
Maisel's Weiße (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €
Glas Sekt	0,1 l	3,90 €
Flasche Sekt	0,75 l	19,90 €
Glas Wein	0,2 l	je 5,80 €
Weißwein		
Rosé		
Rotwein		
Weinschorle	0,2 l	4,90 €
Aperol Spritz ^{1,5}		6,90 €
Lillet Wild Berry ^{1,5,10}		6,90 €
Campari Orange ^{1,5,10}		6,90 €
Gin Tonic ¹⁰		6,90 €
Hugo		6,90 €
Limoncello Spritz		6,90 €



Frühstück (9:00 – 13:00 Uhr)

Kleines Frühstück pro Person 5,50 €
1 Brötchen nach Wahl mit Butter + 2 Beläge nach Wahl
+ ein Frühstücksei oder eine kleine Überraschung

Mittleres Frühstück pro Person 9,50 €
2 Brötchen nach Wahl mit Butter + 4 Beläge nach Wahl
+ ein Frühstücksei oder eine kleine Überraschung

Großes Frühstück pro Person 13,50 €
3 Brötchen nach Wahl mit Butter + 6 Beläge nach Wahl
+ ein Frühstücksei oder eine kleine Überraschung

Brötchenauswahl:

Weizenbrötchen, Körnerbrötchen^a, Roggenbrötchen^a,
Süßes Brötchen^a, Croissant^a (Aufpreis 1,00 €)

Auswahl der Beläge:

Gouda, Frischkäse Natur, Frischkäse Kräuter,
Camembert, Tomate Mozzarella, Salami, Fleischwurst,
roher Schinken, gekochter Schinken, Leberwurst,
Putenbrust, Erdbeerkonfitüre, Himbeerkonfitüre,
Aprikosenkonfitüre, Nutella, Honig

Statt Butter können Sie gerne auch Margarine erhalten.



Eierspezialitäten (zu allen großen Rühreportionen (3 Eier)
erhalten Sie eine große Scheibe Brot ^a und Butter)

Kleines Rührei ^g	3,90 €
Großes Rührei ^g	6,90 €
Großes Rührei mit Schinken ^g	7,90 €
Großes Rührei mit Tomate ^g	7,90 €
Großes Rührei mit Schinken und Käse ^g	8,90 €
Spiegelei (1 Ei)	2,50 €
Spiegelei (2 Eier)	3,90 €
Frühstücksei	1,50 €

Joghurt (*auch vegan erhältlich*)

Joghurt mit Müsli	6,90 €
Joghurt mit Obst	7,90 €
Joghurt mit Müsli und Obst	8,90 €

Obstsalat

Kleiner Obstsalat	4,00 €
Großer Obstsalat	6,50 €



Belegte Brote

Strammer Max	8,50 €
Brot mit Avocado und Tomate	8,50 €
Brot mit Avocado, gekochtem Ei und Tomate	9,50 €
Brot mit Tomate Mozzarella, Pesto	8,50 €

Pfannkuchen (11:30 – 14:00 Uhr)

Pfannkuchen Natur ^{a,c,g}	5,90 €
Pfannkuchen Nutella ^{a,c,g}	6,90 €
Pfannkuchen Nutella Banane ^{a,c,g}	7,90 €
Pfannkuchen Apfel ^{a,c,g}	6,90 €
Pfannkuchen Speck ^{a,c,g}	6,90 €
Pfannkuchen Camembert und Preiselbeere ^{a,c,g}	7,90 €

Salate (11:30 – 14:00 Uhr)

Gemischter Salat	8,90 €
Gemischter Salat mit Feta	10,90 €
Gemischter Salat mit Käse, Schinken und Ei	11,50 €
Salat mit Tomate Mozzarella	11,50 €

Bitte wählen Sie zum Salat ein Dressing aus: Joghurt, Balsamico, Essig-Öl



Kuchen und Torten

Sahnetorte ^{a,c,g}	4,20 €
Buttercremetorte ^{a,c,g}	4,20 €
Obsttorte ^{a,c,g}	4,20 €
Käsekuchen ^{a,c,g}	4,00 €
Obstkuchen / Obststreusel ^{a,c,g}	4,00 €
Gebäckteilchen ^{a,c,g}	3,50 €
Marmorkuchen ^{a,c,g}	3,50 €
Zitronenrolle ^{a,c,g}	4,00 €
Joghurtschnitten mit Obst ^{a,c,g}	4,00 €
Herrentorte ^{a,c,g}	4,50 €
Eissplittertorte ^{a,c,g}	4,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Sahne (+ 1,00 €) zum Kuchen.



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

