

Mmmmh, wie gut.



Café Balduin
Miteinander mitten in Trier

Miteinander mitten in Trier

Seien Sie herzlich willkommen im Café Balduin, dem jüngsten Spross der Palais Familie.

Wir laden Sie ein auf unterschiedlichste Begegnungen, geprägt von kulinarischen Genüssen, persönlichem Service und einer entspannten Atmosphäre. Schon morgens halten wir unsere umfangreiche Frühstückskarte bereit, die mittags nahtlos in eine wechselnde Lunch-Auswahl übergeht. Zudem stehen für den Genuss zwischendurch ganztägig verschiedene hausgemachte Kuchen und Torten zur Auswahl, abgerundet von den zahlreichen Variationen wohlschmeckender und stets fair gehandelter Kaffeespezialitäten aus dem Hause Darboven.

Neben dem täglichen Cafébetrieb mit Mittagstisch und einem vielfältigen Cateringangebot können unsere freundlich und hell ausgestatteten Räumlichkeiten außerdem für private Feierlichkeiten oder kulturelle

Veranstaltungen angemietet werden. Sprechen Sie unser Personal gerne an. Nicht nur kulinarisch, auch atmosphärisch haben wir es uns – in Kooperation mit Nestwärme e. V. – zum Ziel gesetzt, hier im

„Haus der Familie“ einen Wohlfühlort mit barrierefreiem Zugang zu kreieren, der zum Verweilen und Miteinander einlädt. Getreu dem Leitmotiv unserer Einrichtung „Palais – Macht Menschen stark fürs Leben“ ist unser Café darüber hinaus

Ausbildungsort für benachteiligte junge Erwachsene sowie allein erziehende Mütter und Väter, die aus eigener Kraft auf dem ersten Arbeitsmarkt nicht (mehr) Fuß fassen können.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine rundum angenehme Zeit bei uns im Café Balduin.



Frühstück ist fertig!

Kleines Süßes

1 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Marmelade,
Nutella, Honig, Obstsalat

.....4,90 €

Süß und Herzhaft

2 Brötchen, Marmelade, Naturjoghurt,
Butter, 2 Scheiben Käse

.....4,20 €

Rustikal

2 Brötchen, Butter, 1 Rührei, Gouda, Frischkäse,
gekochter Schinken, Salami

.....5,30 €

Vegetarisches Frühstück

2 Brötchen, Butter, 1 Rührei mit Kräutern,
Mozzarella mit Tomaten, Frischkäse, Gouda,
Naturjoghurt mit Honig

.....7,90 €

Frühstück für zwei

2 Gläschen Sekt (je 0,1l), Omelette mit frischen Kräutern,
Mozzarella mit Tomaten, Obstsalat, Schinken, Lachs,
Salami und Käse, Marmelade, Nutella,
4 Brötchen, 2 Croissants

.....21,50 €

Veganes Frühstück

2 Brötchen, Marmelade, Tomate-Basilikum
Aufstrich, Auberginen Aufstrich, Obstsalat,
Sojajoghurt mit Müsli.....6,90 €



2 halbe Belegte Brötchen mit Butter und wahlweise Käse, Salami, Schinken, Fleischwurst, Marmelade	2,40 €
Lachs	2,80 €
1 Croissant mit Butter und wahlweise Marmelade, Nutella	2,20 €
Rührei mit Kräutern	2,50 €
Rührei mit Bacon	2,70 €
Omelett mit wahlweise Schinken, Tomaten, Pilze	3,60 €
Hartgekochtes Ei	0,70 €
Müsli mit Milch, Sojamilch, Natur- oder Sojajoghurt Frucht, Schoko	1,60 €
Kleiner Obstsalat im Glas	1,80 €
Kleiner Vitalbecher im Glas Naturjoghurt oder Sojajoghurt mit Roter Grütze und Müsli	1,80 €
Für jedes weitere Brötchen Weizen	0,50 €
Körner	0,70 €
Croissant	2,00 €

Zusatzstoffe werden auf der letzten Seite erläutert.



Deftige Pfannkuchen

Hausgemachter Pfannkuchen	2,90 €
mit Zwiebeln, Tomaten	je Zutat 0,40 €
mit gekochtem Schinken, Champignons, Käse, Mozzarella, Rauchfleisch.....	je Zutat 0,90 €
mit Lachs, Krabben	je Zutat 1,80 €
wahlweise auch mit Kräutern	

Hausgemachte Weißbrotbaguettes

als Weißbrot- oder Körner-Baguette mit Mayonnaise oder Butter,
belegt mit Salat, Tomaten und Gurken, auf Wunsch auch warm

Baguette	2,50 €
Körnerbaguette	3,10 €
mit Käse, gekochtem Schinken, Salami, Champignons, Mozzarella, Brie, Schafskäse	je Zutat 0,90 €
Hähnchenbruststreifen	Zutat 1,30 €
Lachs, Krabben	je Zutat 1,80 €

Suppe

Hausgemachte Tomatensuppe mit Baguette	2,90 €
---	--------



Salatgarten

Die gesunde Basis: Blattsalate, Tomaten, Gurken, geraspelte Möhren und Zutaten der Saison, dazu Baguette

	klein	groß
Salat „natur“	4,10 €	5,80 €
mit gebratenen Champignons	5,40 €	6,70 €
mit gebratenen Hühnerbruststr.	5,70 €	7,70 €
mit Schafskäse und Oliven	5,70 €	7,70 €
mit Lachs	6,60 €	8,30 €
mit Schinken und Käsestreifen	5,60 €	7,20 €

wahlweise mit Hausdressing, Balsamicodressing oder Joghurtdressing

Etwas für den kleinen Hunger

Marinierter Schafskäse mit Oliven, dazu Baguette4,10 €

Für die Kleinen

Pasta mit Tomatensauce3,50 €

Pfannkuchen mit Nutella3,10 €

Nachtisch

Lust auf eine **Süße Verführung**? An der Theke finden Sie täglich frische Angebote!



Kaffeespezialitäten von J.J. Darboven

Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	1,90 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Café Crema	1,90 €
Café Crema XL	2,60 €
Cappuccino	
Espresso mit einer Haube geschäumter Milch	2,20 €
Cappuccino con panna	
Espresso mit geschäumter Milch und Sahnehaube	2,50 €
Latte Macchiato	
Heiß geschäumte Milch im Glas, darauf ein Espresso	2,50 €
Latte Macchiato XXL	
Heiß geschäumte Milch im großen Glas, mit einem doppelten Espresso	3,80 €
Milchkaffee	
Kaffee mit viel heißer Milch	2,40 €
White Drunk Macchiato	
Heiße geschäumte weiße Trinkschokolade im Glas, darauf ein Espresso	3,20 €

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch koffeinfrei, alle milchhaltigen Getränke erhalten Sie auch lactosefrei oder mit Sojamilch.

Schokoladen- und Milchgetränke

- Heiße Schokolade „Cocaya Premium Brown“ oder „Premium White“** Unsere Hausschokolade zubereitet mit geschäumter Milch 1,90 €
- Latte „Dolce“**
Milch, heiß oder kalt mit Honig 1,90 €

Chai pur

- Chai Latte Classic**
Feurige Mischung aus feinem Schwarztee, Magermilchpulver und exotisch scharfen Gewürzen 2,40 €
- Matcha Green Chai Latte**
Japanisches Premium Grünteepulver Matcha mit orientalisch scharfen Gewürzen aus Indien und Milchpulver. Mit verzaubernder Süße. 2,40 €

Tee

- Tea Diamond von Eilles** 1,90 €
Darjeeling Royal second Flush Blatt oder Assan Special Broken,
Grüntee Asia superior Blatt, Sommerbeeren oder Vita Orange + 7 Vitamine,
Kräutergarten,
Alpenhüttenkräuter,
Pfefferminzblätter



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,75 l
Gerolsteiner Mineralwasser	1,90 €	3,70 €
Gerolsteiner Zitronenlimo, Orangenlimo	2,10 €	
Orangina Orange oder Grapefruit 0,25 l		2,50 €
fritz-kola® mit echter Kolanuss und natürlichem Koffein 0,2 l		2,30 €
in den Sorten: original oder zuckerfrei, apfel-kirsch-holunder-limonade und melonenlimonade		
Bionade Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange oder Litschi 0,33 l		2,80 €
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Spezi oder Fanta .1,90 €.....		3,60 €
Säfte von Niehoffs Vaihinger		
Orangensaft, Multivitaminensaft, Maracujasaft, Apfelsaft klar		
Apfelsaft trüb, Mangosaft, alle auch als Schorle		
	1,90 €	3,60 €

Für unsere Kleinen Gäste gibt es alle Getränke auch in 0,1l 1,00 €

Bier

Bitburger Pils vom Fass, auch als Radler oder Cola Bier 0,2 l	1,80 €
	0,3 l.....2,70 €
Bitburger 0,0% (alkoholfrei) auch als Radler 0,33 l	2,20 €
Benediktiner Weissbier 0,5 l	3,60 €
Benediktiner Weissbier (alkoholfrei) 0,5 l	3,60 €

Weißweine

2013er Riesling trocken oder halbtrocken 0,2 l4,30 €

Weingut Clüsserath-Weiler, Trittenheim: Gehaltvoller Riesling
mit harmonischer Säure, feine Frucht mit Aromen von Zitrusfrüchten

Rotweine

2014er Castillo de Almansa 0,2 l.....3,70 €

Tiefes Rubinrot, in der Nase kräftiger, gut strukturierter Körper, am Gaumen Nuancen von Gewürzen , Schokolade und Beerenfrüchten, schönes, samtiges Finale.

Roséweine

2014er Castillo de Almansa Syrah 0,2 l.....3,70 €

Komplexe Aromen mit Frucht von Erd- und Himbeere und Anklängen von Blütenduft. Am Gaumen, weich und ausgeglichen mit viel Frucht. Gute Säure mit anhaltendem Abgang.

Sekt

Riesling Sekt Cuveé Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen 0,1l3,30 €

0,75 l19,80 €

Feine Apfelaromen, spritzige, erfrischende Säure, 24 Monate Hefelager,
das für eine feine Perlage sorgt

Viez **Porz Viez** Apfelwein von Klimmes 0,4l2,20 €

Aperitifs

Aperol Spritz

Sekt mit Aperol, Soda, Orangenscheibe und Eis3,90 €

Hugo

Sekt mit Hollunderblütensirup, Minze, Limette, Soda und Eis3,90 €

Hugo Alkoholfrei3,00 €

Spirituosen

Ramazotti 4 cl.....3,20 €

aus der Brennerei Hubert Schmitt, Wintersdorf

Himbeer-Geist, Williams-Christ Birne, Mirabellen,

Pfirsichlikör, Viezlikör, Brombeerlikör 2 cl2,40 €

Allergeenkennzeichnung:

Alle unsere Lebensmittel können/ enthalten Spuren von: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse / Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse / Eier und Eiererzeugnisse / Fisch und Fischerzeugnisse / Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Soja und Sojaerzeugnisse / Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Senf und Senferzeugnisse / Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10 mg/l

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoffen: Fritz Kola, Melonenlimonade, Kandi Malz, Coca Cola, Fanta, Trink-Schokolade, Aperol, Campari, Gouda, Bergkäse, Mayonnaise, Haus-, Balsamico- und Joghurt dressing
2. mit Konservierungsstoffen: Fleischwurst, Kochschinken, roher Schinken
3. mit Antioxidationsmittel: Salami, Fleischwurst, Mayonnaise, Bacon, Speckwürfel
4. mit Geschmacksverstärker: Hühnerbrust
5. mit Schwefeldioxid: Martini, alle Weine und Sekte
6. mit Schwärzungsmittel: Fritz Kola
7. mit Phosphat: Kochschinken
8. mit Milcheiweiß: Mayonnaise, Nutella, Trink-Schokolade, White Drunk
9. koffeinhaltig: Fritz Kola, Coca Cola, Elephant Vanilla Chai, Chaipur und Chais, Baileys und Kaffeegetränke
10. chininhaltig: Aperol
11. mit Süßungsmittel: Coca Cola light, Fritz Cola zuckerfrei, Fleischwurst, Kochschinken, Salami, roher Schinken, Senf
12. gewachst: Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen.



Café Balduin
Miteinander mitten in Trier

Suchen Sie noch Räumlichkeiten, in denen Sie feiern können?
Sprechen Sie uns an, wir richten Ihnen gerne Ihre Feier aus und/oder
beliefern Sie mit Speisen zu Hause: Telefon 0651-99177850.

Christophstraße 1 in Trier · www.cafe-balduin.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.30 bis 16.00 Uhr