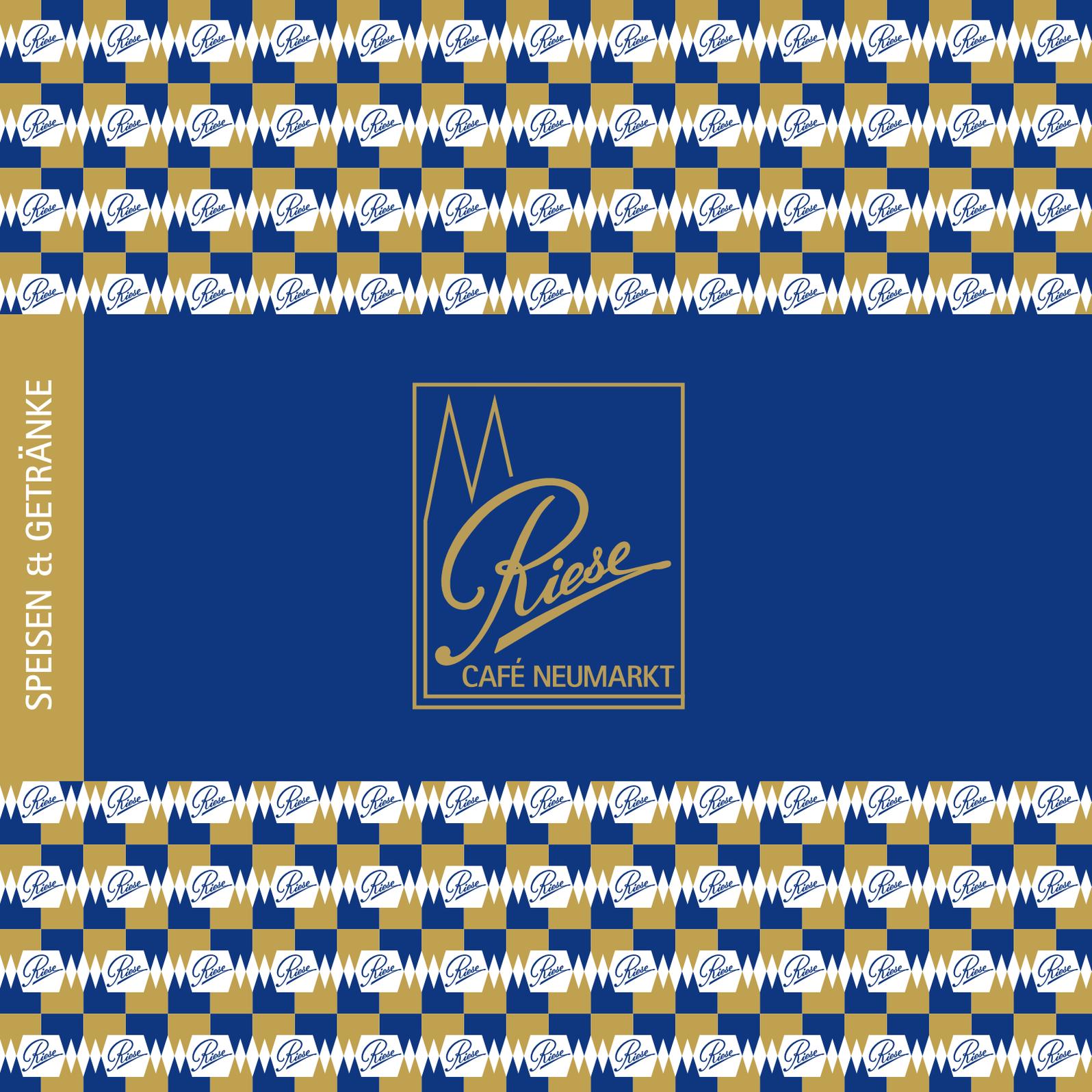
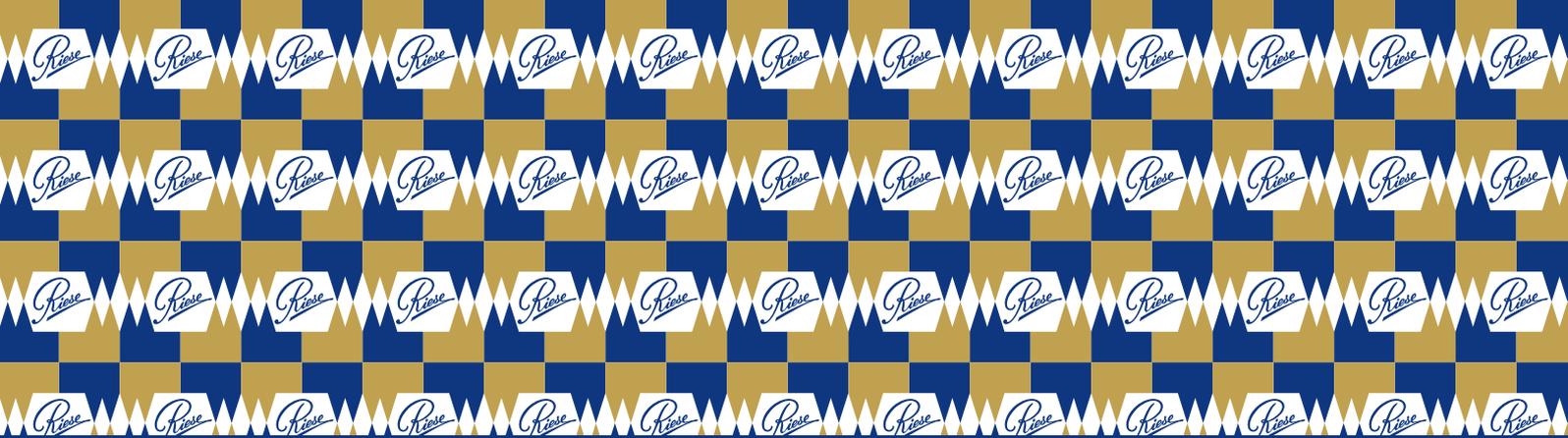


SPEISEN & GETRÄNKE





Herzlich Willkommen in Ihrem Café Riese.

Das fing ja wirklich gut an – das 20. Jahrhundert, denn bereits in seinem ersten Jahr, also 1901, wurde das „Café Riese“ gegründet. Und seitdem ist Köln mit seinem „Riese“ verbunden wie mit seinem Dom. Es ist aus Köln nicht mehr wegzudenken.

Seit nunmehr über 50 Jahren wird „Riese“ von der bekannten Kölner Familie Zorn geführt und feierte 2001 sein 100jähriges „Riese Jubiläum“.

Das bekannte Traditionshaus erstrahlt seitdem in neuem Glanz und bietet einen wahren Augenschmaus mit Gebäck, Sahnetorten, Kaffeespezialitäten, „Riesäppchen“ für den kleinen Hunger, täglich frischen Mittagsmenüs, einem reichhaltigen Angebot verschiedenster Brotspezialitäten und dem feinsten Eis – gemacht von Riese.

An „Riese“ im Herzen Kölns kommt man einfach nicht vorbei – falsch: man kommt vorbei und muss hinein – immer wieder.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Frühstück

leckerer Start in den Tag

		€
Fitmacher-Schnitte	   	14,50
2 Scheiben von unserem hausgebackenen Dinkelvollkornbrot mit Frischkäse, geräuchertem Lachs und Ei		
Bauern-Frühstück	  	13,50
Portion Rührei mit Schinken, Brötchen, Schwarzbrot, Butter, Konfitüre		
Französisches Frühstück ✓	  	6,50
Ein ofenfrisches Croissant mit Butter und Konfitüre		
Bacon and Eggs	 	13,50
Gebratener Frühstücksspeck mit 3 Spiegeleiern, Toast und Butter		
Kleines Frühstück ✓	 	6,50
Brötchenauswahl, Butter, Konfitüre oder Honig		
Morgenmuffel-Frühstück ✓	  	7,90
2 Spiegeleier auf Toast		
Gesund und Munter ✓	   	12,90
Magerquark oder Joghurt, Müsli, Honig, frische Früchte		

Ergänzungen

Portion Rührei		6,80
Rührei mit Schinken		8,90
Rührei mit Räucherlachs	 	12,50
Gekochtes Ei		2,00
Spiegelei		2,90
Portion Aufschnitt oder Käse	 	8,90
Portion Butter		1,70
Glas Konfitüre		2,50

Frühstücks-Tischbuffet

Bei uns am Tisch für Sie serviert.

Aufstehen war gestern.

		€
Buffet a la Riese	   	25,50
Rührei mit Speck und Miniwürstchen, reichhaltige Wurst und Käseauswahl mit allem was dazu gehört, Konfitüre, Butter und Brötchenkorb		
Preis pro Person		
„CAFE RIESE“ Frühstück auf der Etagere serviert	   	17,50
Reichhaltige Wurst und Käseauswahl, gekochtes Ei, Konfitüre, Butter und Brötchenkorb		
Preis pro Person		



Belegte Brötchen

2 halbe belegte Brötchen mit Wurst, Käse oder Schinken	 	7,90
2 halbe belegte Brötchen mit Räucherlachs	 	10,90
Belegtes Brötchen mit Wurst, Käse oder Schinken	 	4,50

Panini und Toastgerichte

frisch gegrillt und mit Potato Wedges serviert €

- Club Sandwich „Hawaii“**    14,50
2 Scheiben gefüllt mit Ananas, gekochtem Schinken und Käse an Pommes frites
- Panini Mozzarella**     14,50
gefüllt mit Scheiben von Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto mit Potato Wedges
- Salat-Bowl als Beilage**   6,50

Salat-Bowl

gartenfrische Salate

€

- mit Käse und Schinken**   18,50
Verschiedene Saisonsalate in Vinaigrette mit Käse-Schinken Röllchen und Ei
- mit Feta-Käse und Oliven**   19,50
Verschiedene Saisonsalate in Vinaigrette mit eingelegtem Feta-Käse und sonnengereiften Oliven
- mit Thunfisch**     19,50
Verschiedene Saisonsalate in Vinaigrette mit Thunfisch, Oliven und Ei
- „New York“**  21,50
verschiedene Saisonsalate in Vinaigrette mit frisch gebratenen Putenbruststreifen
- Kleine Salat-Bowl als Beilage**   6,50
Verschiedene Saisonsalate in Vinaigrette

Französische Quiche

herzhaft aus unserer hauseigenen Backstube €

- Quiche Lorraine**    8,00
Die klassische Quiche mit Schinkenstreifen
- Broccoli Torte**    8,00
Die vegetarische Quiche mit Broccoli
- Zwiebel-Kuchen**    8,00
Mit Speck und Zwiebeln
- Salat-Bowl als Beilage**   6,50
- Quiche Spezial**     19,50
Ein Stück Quiche nach Wahl mit einer Salat-Bowl als Beilage und einem Glas Espenhof Grauburgunder 0,1l

Ofenkartoffeln

auch als eigenständiges Gericht ein Gedicht €

€

- Ofenkartoffel mit Kräuterfrischkäse**    12,90
und kleine Salat-Bowl
- Ofenkartoffel mit Kräuterfrischkäse,**    18,50
Lachs und kleine Salat-Bowl

Kölsche Tapas

typische Spezialitäten aus der Domstadt

€

- 4er Kölsche Tapas-Platte**       14,50
Mini Reibekuchen mit Räucherlachs, Kölsche Blutwurst auf Pumpernickel, Kräuter-Matjesfilet auf Pumpernickel, Mini Reibekuchen mit Apfelkompott
- 3 kleine Räucherlachs Tapas**       12,50
Mini Reibekuchen mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich auf Pumpernickel



Hier geht es um die Wurst

knackig und lecker

€

- | | | |
|---|--|-------|
| Bockwurst
mit Pommes frites | | 12,50 |
| RIESES Currywurst
mit hausgemachter Currysauce,
leicht scharf an Pommes frites | | 13,50 |
| Portion Pommes Rut-Wiess | | 6,50 |
| Feinschnitt Pommes frites mit Mayonnaise und Ketchup | | |
| Portion Potato Wedges mit Dip | | 7,50 |

Suppen

hausgemacht und köstlich

€

- | | | |
|--|--|-------|
| Kölsche Kartoffelcremesuppe
mit Gemüse und geröstetem Speck | | 10,90 |
| Pikante Gulaschsuppe mit Rörgelchen
Spezialität von unserem Küchenchef,
leicht scharf | | 12,90 |

Pfannkuchen

frisch aus der Pfanne

€

- | | | |
|---|--|-------|
| Speckpfannkuchen
mit leckerem Speck, Salat-Bowl als Beilage | | 18,50 |
| Lachspfannkuchen
Pfannkuchen mit geräuchertem Lachs,
Lauch und Kräuterfrischkäse | | 19,80 |
| Apfelpfannkuchen | | 15,00 |
| mit frischen Äpfeln, verfeinert mit Zimt und Zucker | | |

Unsere Klassiker

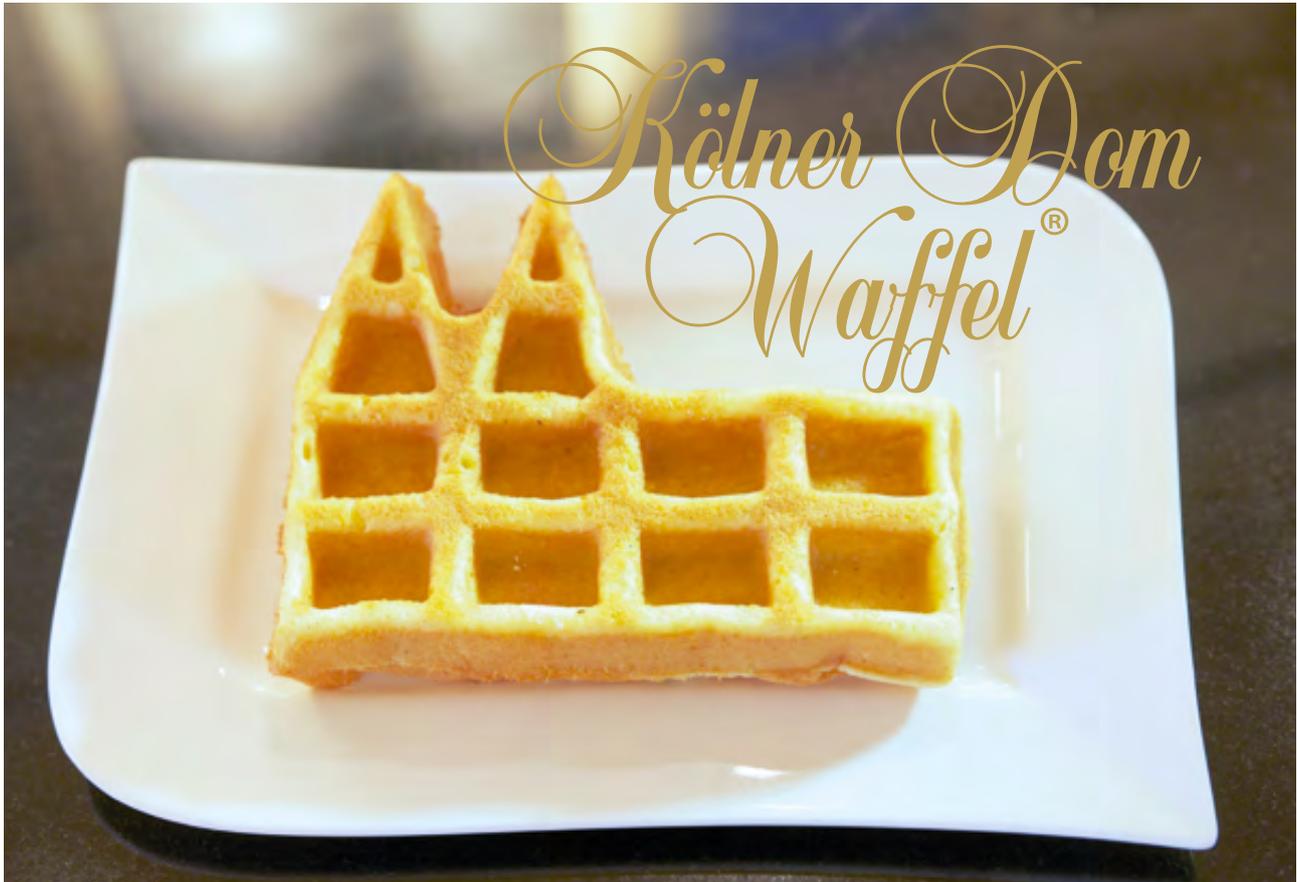
Tradition, die verpflichtet

€

- | | | |
|---|--|-------|
| RIESES „Russenei“ | | 11,50 |
| mit hausgemachtem Kartoffelsalat von
frischen Pellkartoffeln | | |
| Strammer Max | | 15,90 |
| Landbrot mit gekochtem Schinken und
2 Spiegeleiern an hausgemachtem Kartoffelsalat | | |

Allergenkennzeichnung

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide | Sellerie |
| Krebstiere | Senf |
| Eier | Sesamsamen |
| Fische | Schwefeldioxid und Sulphite |
| Erdnüsse | Lupinen |
| Sojabohnen | Weichtiere |
| Milch | |
| Schalenfrüchte | vegetarisch |



Das Original.

Der Klassiker im Café Riese ist die berühmte Kölner Dom Waffel® – sie mundet jederzeit, ob mit Puderzucker, Sahne, Kirschen oder einfach pur. Die Kölner Dom Waffel® ist eine Erfindung des Konditormeisters Udo Zorn. Zur Herstellung der Waffel wird das Originalrezept aus dem Jahr 1901 verwendet.

Dieses unter Verschluss gehaltene Rezept wird nur wenigen Mitarbeitern zur Herstellung anvertraut. Form und Name der Waffel wurden beim deutschen Patent- und Markenamt geschützt.

Die Original Kölner Dom Waffel® gibt es nur bei Café Riese!





Breakfast

a delicious start into the day

€

“Invigorator” Sandwich     14,50

Our homemade wholemeal spelt bread with cream cheese, smoked salmon, and egg

Sleepyhead Breakfast    7,90

2 fried eggs on toast

Country Breakfast    13,50

Portion of scrambled eggs and ham, bread buns, brown bread, butter, jam

French Breakfast     6,50

One freshly made croissant with butter and jam

Bacon and Eggs    13,50

Fried bacon with 3 fried eggs, toast and butter

Light Breakfast   6,50

2 bread buns, 1 x butter or diet margarine, jam or honey

Fit and Healthy     12,90

Bowl of low-fat quark or yoghurt, muesli, honey and fresh fruit

Breakfast Extras

Portion of scrambled eggs  6,80

Scrambled eggs with ham  8,90

Scrambled eggs with smoked salmon   12,50

Boiled egg  2,00

Fried egg  2,90

Portion of cold cuts or cheese   8,90

Portion of butter 1,70

Jar of jam 2,50

Breakfast table buffet

For you served at the table.

€

Buffet à la Riese     25,50

scrambled eggs with bacon and mini sausages, per person rich sausage and cheese selection, jam, butter and basket of bread buns

“CAFE RIESE” Breakfast     17,50

rich sausage and cheese selection, boiled egg, jam, butter and basket of bread buns



Filled bread buns

2/2 bread buns    7,90
with sausage, cheese or ham

2/2 bread buns    10,90
with smoked salmon

Whole bread buns    4,50
filled with sausage, cheese or ham



Panini and Toast Dishes

freshly grilled and served with potato wedges €

Toast Hawaii à la Maison  14,50

2 slices filled with pineapple, boiled ham, cheese, with french fries

Grilled Panini with Mozzarella  14,50

filled with slices of tomato, mozzarella and basil pesto, with potato wedges

Salad-Bowl as side dish  6,50

Mixed seasonal salad in vinaigrette

Salat-Bowl

fresh from our vegetable patch €

with ham & cheese  18,50

Mixed seasonal salad in vinaigrette with ham cheese roll and boiled egg

with Feta-Cheese and Olives  19,50

Mixed seasonal salad in vinaigrette with with pickled feta-cheese and sunripened olives

with Tuna  19,50

Mixed seasonal salad in vinaigrette with tuna, olives and egg

New York Salad  21,50

Mixed seasonal salad in vinaigrette with freshly roasted turkey strips

Salad-Bowl as side dish  6,50

Mixed seasonal salad in vinaigrette

French Quiche

hearty from our own bakery €

Quiche Lorraine  8,00

Classic Quiche Lorraine with ham

Broccoli Torte  8,00

Vegetarian pie with broccoli

Zwiebel-Kuchen  8,00

Onion pie with bacon and onions

Salad-Bowl as side dish  6,50

Quiche Spezial  19,50

a piece Quiche, served with salad and white wine Heger Grauburgunder 0,1 l

Oven-Baked Potatoes

Also tasty as a separate dish €

Oven-Baked Potato with Curd Cheese  12,90

spiced with herbs and small salad-bowl

Oven-Baked Potato with Curd Cheese  18,50

spiced with herbs, smoked salmon and small salad-bowl

”Cologne Tapas“

Typical treats from the cathedral city €

“4 of Cologne” tapas platter  14,50

Mini potato pancakes with smoked salmon, typical rhenish black pudding on pumpernickel, Matjesfilet (fillets of herring with herbs, apples, and onions) on pumpernickel, Mini potato pancakes with stewed apple

3 small smoked salmon tapas  12,50

Mini potato pancakes with smoked salmon and creamed horseradish on pumpernickel



Soups

homemade and delicious

€

Cologne Potato Soup

with diced vegetables and fried bacon

 10,90

Spicy Goulash Soup with Rye bread bun

specialty of our chef, slightly hot

 12,90

Pancakes

fresh from the pan

€

Bacon Pancake

with delicious bacon, served with small salad-bowl

 18,50

Salmon Pancake

with smoked salmon, leek and curd cheese

 19,80

Apple Pancake

with fresh apples, cinnamon and sugar

 15,00

Our Classics

Tradition that obliges

€

RIESE–Frankfurter

with chips

 12,50

Cologne Curry Sausage

with homemade spicy curry sauce and chips

 13,50

Portion of Chips red and white

with mayonnaise and ketchup

 6,50

Portion of potato wedges with dip

 7,50

RIESE'S Russian Egg

with homemade potato salad
from fresh jacket potatoes

 11,50

Strammer Max

Country bread with boiled ham and
2 fried eggs, plus homemade potato salad

 15,90

Allergen Labelling:

 Cereals containing gluten

 Crustaceans

 Eggs

 Fish

 Peanuts

 Soybeans

 Milk

 Nuts

 Celery

 Mustard

 Sesame Seeds

 Sulfur dioxide and Sulfites

 Lupins

 Molluscs

 vegetarian

Heiße Getränke

mit und ohne Schwips

	€
Becher heiße Schokolade mit geschäumter Milch und Sahne	4,90
Heiße Schokolade mit Amaretto 4 cl und Schlagsahne	9,50
Heißer Amaretto 4 cl mit Schlagsahne	6,50
Glas Glühwein 0,2 l	6,00
Glas Glühwein 0,2 l mit Amaretto oder Rum 2 cl	8,50



Kaffeespezialitäten

köstlicher Genuss

	€
Latte Macchiato Espresso, geschäumte Milch, Milchhaube im Glas	5,00
Cappuccino Espresso, geschäumte Milch, Milchhaube, Kakao	4,80
Große Tasse Cappuccino mit extra Sahne Espresso, geschäumte Milch, Schlagsahne, Kakao	5,60
Milchkaffee Café Creme mit geschäumter Milch	4,90
Kaffee Creme Südamerikanischer Kaffee mit heller Crema	4,30
Vanille Latte Espresso, geschäumte Milch, Vanille Sirup, Milchhaube im Glas	6,00
Latte Caramel Espresso, geschäumte Milch, Caramel Sirup, Milchhaube im Glas	6,00
Espresso	3,00
Espresso Doppio	4,80

Bio Teespezialitäten

Dank des Tee-Beutels in Pyramidenform haben die losen Teeblätter viel Raum zur vollen Entwicklung ihres Aromas. Zusätzlich ermöglicht der transparente, biologisch abbaubare Beutel einen Blick auf den sich entfaltenden Tee.

..... €
Glas Tee

3,90

Bio Darjeeling

Schwarzer Tee

Eine besondere Bio Teemischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“. Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.

Bio Earl Grey

Schwarzer Tee aromatisiert

Ein schwarzer Bio Tee aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.

Bio Friesentee

Schwarzer Tee

Ein kraftvoller, aromatischer Schwarztee mit satter, rotbrauner Farbe in der Tasse – wie ihn nicht nur die Friesen lieben.

Bio Rooibos Tee

Aromatisiert – African Vitality

Der klassische Bio-Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlgeschmeckend und von Natur aus koffeinfrei.

Bio Ingwer-Zitronengras

Kräutertee A Touch of India

Eine Bio Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt – gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.

Bio Minze

Kräutertee

Eine Bio-Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten – Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen.

Bio Kamille-Verbene

Kräutertee

Eine besondere Bio Kräutermischung auf Kamillebasis. Erfrischend spritzig und wohlschmeckend durch die Zitronenverbeneblätter und den Apfel.

Bio Grüner TEE

Inspiring Gunpoder

Eine Inspiration für den Grüneteegenießer. Der feine-herbe Geschmack kommt im Doppelpack, mit der von Natur erhaltenen angenehmen Dosis Koffein.

Bio Passionsfrucht-Apfel

Früchtetee aromatisiert

So mild und weich, so fruchtig und frisch! Der leichte Früchtetee mit dem Geschmack nach Apfel, Passionsfrucht und Mango hat alles an Bord.

Kalte Getränke

belebend und spritzig

	€
Coca Cola ^{2,3} 0,33l	4,50
Coca Cola light ^{2,3,5} 0,33l	4,50
Coca Cola zero ^{2,3,5} 0,33l	4,50
fritz-limo orangenlimonade ^{3,7} 0,33l	4,50
fritz-limo zitronenlimonade ⁷ 0,33l	4,50
fritz-spritz bio-äpfelsaftschorle 0,33l	4,90
fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle 0,33l	4,90
Vaihinger Äpfelsaft klar 0,2l	4,50
Orangensaft 0,1l	4,50



Mineralwasser

die pure Erfrischung

	€	
Viva con Agua „Laut“ 0,33 l	3,80	
Viva con Agua „Leise“ 0,33 l	3,80	
	Glas 0,25l	Flasche 0,75l
Gerolsteiner Gourmet	3,90	7,90
Gerolsteiner Stille Quelle Medium	3,90	7,90
Gerolsteiner Naturell ohne Kohlensäure	3,90	7,90



Schweppes

das Original

	€
Original Bitter Lemon ⁴ 0,2l	4,50
Tonic Water 0,2l	4,50

Biere

nach traditioneller Braukunst

	€
Früh Kölsch 0,33l	4,50
Früh Kölsch Radler 0,33l	4,50
Früh Sport Fassbrause Zitrone 0,33l	4,50
Erdinger Weißbier Original Hefe-Weißbier, 0,5 l	6,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei Original Hefe-Weißbier, 0,5 l	6,90

Spritziges

von traditonell bis modern

	€
Aperol Spritz 0,15 l / 4 cl	8,90
Lillet Wild Berry 0,15 l / 4 cl	8,90
Hugo 0,15 l	8,90
Campari ³ Orange 0,2 l / 4 cl	9,50
Campari ³ Soda 0,2 l / 4 cl	9,50

Sekt

Im offenen Ausschank bieten wir Ihnen eine ganz besondere Spezialität:

Die Cuvée This aus dem Hause Borgo Molino. Dieser Spumante stammt aus der Region Friaul-Julisch Venetien, ganz im Nordosten Italiens gelegen und zeichnet sich durch zart-fruchtigen Geschmack, Feinheit und eine lang anhaltende Perlage aus.

	€
Cuvée „This“ extra dry, Glas 0,1l Aus dem Hause Borgo Molino	6,50
Cuvée „This“ extra dry, Flasche 0,75l Aus dem Hause Borgo Molino	42,00

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 koffeinhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 chininhaltig, 5 mit Aspartam (enthält Phenylaniquelle), 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Antioxidationsmitteln

Weine

weiß, rosé oder rot

€

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Weißweine		
Weinschorle vom Kallfelz Riesling	6,90	
Espenhof Grauburgunder, Baden Q.b.a. trocken Komplexes Bukett von Äpfeln, Zitrusfrucht, Honig und Kräutern. Weingut Espenhof, Rheinhessen, 12,5 Vol. % Alk.	8,00	27,00
Kallfelz Riesling, QbA FINESSE Leicht, ausdrucksvoll, spritzig, saftig, nur 10,5 Vol. % Alk. Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	8,20	27,50
Raimat Chardonnay Strohgelb. Intensive Aromen von Pfirsich, Honig und exotischen Früchten. Ausgewogen, körperreich, angenehm fruchtig. Langes Finale. Bodegas Raimat, Costers del Segre DO, 13,5 Vol. % Alk.	7,80	26,50
Roséweine		
Raimat Abadia Rosé 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Tempranillo. Dieser Rosé wurde nachts gelesen, um eine optimale Frische zu erhalten. Fruchtige Noten von Kirschen und Brombeeren. Raimat, Costers del Segre DO, Spanien, 13,0 Vol. % Alk.	8,20	27,50
Rotweine		
Rot und Wild von Christian Hirsch In der Cuvée vereint sind Merlot und Cabernet. Dank der Heimatliebe spielt dazu der Lemberger als Basis die erste Geige. Ein Rotwein von internationalem Format, heimatverliebt mit schwäbischem Herz. 12,5 Vol. % Alk.	8,90	29,50

Alle Weine erhältlich auch im 0,1 l Glas für 5,60 €

Konditorei Spezialitäten

Wir backen für Sie täglich frische Konditoreispezialitäten nach unseren traditionellen Rezepten mit den besten Rohstoffen. Immer frisch und lecker zubereitet. Lassen Sie sich am Kuchenbuffet beraten.

Birgit Andersson & Udo Zorn

Hier eine kleine Auswahl aus der großen Vielfalt:

- Gedeckte oder Schwedische Apfeltorte
 - Florentiner Kirschtorte
 - Käsetorte mit Streusel und Rosinen
 - Käsetorte mit Kirschen und Mandeln
 - Käsesahnetorte mit Himbeeren
 - Nougat-Krokant-, oder Schokoladen-Sahnetorte
 - Irish Coffee- oder Amaretto-Sahnetorte
 - Charlotte Royal
 - Nougat-, oder Schokoladenbuttercremetorte
 - Waliser Nusstorte
 - Eissplittertorte
 - Petit Fours
 - Mandelhörnchen
 - Florentiner
 - Nussknacker
 - Nougat- & Ananastörtchen
 - Puddingbrezel
- u.v.m.



Café Riese Schildergasse

Besuchen Sie uns auch in unserem Stammhaus ganz in der Nähe, Schildergasse 103, und entdecken Sie dort die ganze Vielfalt unserer köstlichen Kreationen.

Und wer ganz bequem von zu Hause aus shoppen möchte kann das in unserem Online-Shop unter www.caferiese.de/shop rund um die Uhr erledigen.

The image features a repeating pattern of the Café Riese logo, which consists of the word "Riese" in a stylized, cursive font, set within a white diamond shape. These diamonds are arranged in a grid that alternates with a gold and dark blue checkerboard pattern. The central text is white and set against a solid dark blue background.

Café Riese GmbH
Schildergasse 103
50667 Köln
Fon +49 221 925826 0
Fax +49 221 925826 26
info@caferiese.de
www.caferiese.de/shop
www.facebook.com/caferiese
www.caferiese.de