

# *Café Friederichs...*

*...der Eifelbäcker*

*Speise- und Getränkekarte*



The logo for AZUL CAFÉ is positioned in the upper right corner. It features the word "AZUL" in a large, bold, white sans-serif font, with "CAFÉ" in a smaller, similar font directly below it. The text is enclosed within a circular emblem that has a gold gradient and a double-line border.

**AZUL**  
CAFÉ



# Wir freuen uns, Sie in unserem Café Friederichs begrüßen zu können!

Das Café Friederichs im Zentrum von Schleiden bietet seine Dienste und Produkte auf zwei Etagen an. Im Ladengeschäft im Parterre befindet sich der Thekenbereich mit Brötchen, Brot und Kuchen. Ein kleiner Bereich mit Stehtischen für die schnelle Tasse Kaffee ist ebenfalls im Ladenlokal integriert.

Das 2013 renovierte, vergrößerte Café bietet einen ebenerdigen Eingang, so dass ein barrierefreier Zugang zu unserem Café gewährleistet ist. Auch die Sanitäreinrichtung ist entsprechend umgebaut worden und bietet nun behinderten und/oder älteren Menschen einen leichten Zugang.

Für Ihre Feierlichkeiten, wie Geburtstage, Taufe, Kommunion sowie Trauerfeiern, können wir in jedem Raum bis zu 45 Personen aufnehmen.

Viel Freude beim Genießen  
wünschen Ihnen

**Familie Friederichs**  
und Ihr Team

*Herzlich willkommen*



A top-down view of a breakfast table. In the center is a white cup of black coffee on a saucer with a spoon. To the left is a glass of orange juice and a plate with sliced oranges. In the foreground, there's a plate with sliced cheese, tomatoes, and basil. To the right, there's a bowl of granola with raspberries and blueberries, a small cup of jam, and a croissant. In the background, there's a basket of bread and another glass of orange juice. The table is set with various napkins and a wooden surface.

**Selbstverständlich können Sie  
Ihr Frühstück auch individuell  
nach Ihrem Geschmack  
zusammenstellen!**

# Frühstückskarte

## Bäckerfrühstück

4,90 €

1 Tasse frisch aufgebrihten Kaffee,  
2 halbe belegte Brötchen, nach Wahl mit Wurst,  
Käse oder Marmelade, dazu ein Glas Orangensaft

**Baker Breakfast:** 1 cup of coffee, 1 glass of orange juice, 2 half rolls optional with ham, cheese, salami, meat sausage or jelly

**Bakkersonbijt:** 1 kopje vers opgezette Koffie, 1 glas sinaasappelsap, 2 halve belgde broodjes naar keuze met worst,kass, jam

## Marktfrühstück

9,50 €

Brötchenkorb fix und fertig, Butter, Käse,  
Schinken, Wurst, Marmelade, 1 gekochtes Ei,  
dazu 1 große Tasse Kaffee, 1 Glas Orangensaft

**Market Breakfast:** 1 grand coffee, 1 glass of orange juice, mixed basked, butter, cheese, ham, meat sausage, salami, jelly, 1 boiled egg

**Marktonbijt:** 1 kopje vers opgezette Koffie,  
1 glas sinaasappelsap, mand met diversen broodjes,  
boter, kaas, ham, worst, jam, 1 gekoort ei

Die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

## Fit in den Tag

9,50 €

1 Vollkornbrötchen, Käse, Joghurt, Müsli,  
Obstsalat, 1 Tasse Kaffee und 1 Glas Orangensaft

**Fit into the day:** 1 cup of coffee, 1 glass of orange juice, whole grain roll, cheese, yoghurt, cereal, fruit salad

**Fit in de dag:** 1 kopje vers opgezette Koffie, 1 glas sinaasappelsap, 1 volkoren broodje, kass, yoghurt, müsli, fruitsalalde

## Petit France

4,90 €

1 Croissant mit Marmelade oder Honig,  
Butter, dazu 1 Tasse Espresso oder Cappuccino

**Petit France:** 1 croissant with jelly or honey, butter and a cup of espresso or cappuccino

**Petit France:** 1 croissant met jam of honing, boter met 1 espresso of cappuccino

## Kinder-Frühstück

4,90 €

1 Frischobst, 1 süßes Brötchen mit Nutella,  
dazu 1 Tasse Kakao

**Kid's breakfast:** fruit salad, 1 sweet bun with Nutella and a cup of cacao

**Kinderontbijt:** 1 vers fruit, 1 zoet broodje met Nutella en een beker chocolademelk



## Baguettes und Herzhaftes

### **Baguette mit Käse** 3,30 €

Baguette with cheese  
Stokbrood met kaas

### **Baguette mit Schinken und Ei** 3,70 €

Baguette with ham and egg  
Stokbrood met ham en ei

### **Baguette mit Schnitzel** 4,50 €

Baguette with schnitzel  
Stokbrood met schnitzel

### **2 halbe Brötchen, belegt** 3,20 €

2 half rolls with ham, cheese or salami  
2 halve belegde broodjes

### **Schwarzbrot mit frischen Tomaten und Zwiebeln** 6,50 €

Homemade german black bread with tomatoes and onion  
Eigenmaakt Eifeler Schwarzbrot met verse tomaten en ui

### **Hausgebackenes Eifeler Brot mit Schinken und Käse** 6,50 €

Homemade german sourdough bread with ham and cheese  
Eigenmaakt Eifeler brood met ham en kaas

### **Strammer Max** 7,90 €

Brot mit Schinken und 2 Spiegeleiern

german sourdough bread with ham and 2 porched eggs  
Uitsijjter (brood met ham en 2 gebakken ei)

### **Tomatensuppe** 4,90 €

Tomatoe soup / Tomatensoep

### **Gulaschsuppe** 4,90 €

Gulasch soup / Goulaschsoep

### **Hühnersuppe** 4,90 €

Chicken soup / Kippensoep

### **Portion Rührei mit einem Brötchen** 3,90 €

Scrambled eggs with a roll  
Portie roereieren met een broodje

Die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

**Je nach Saison bieten wir auch überbackene Baguettes, herz hafte Zwiebelkuchen, leckere Gemüsequiche und andere köstliche Bäckersnacks an.**

**Fragen Sie unsere Bedienung!**



# Exklusive Kaffeervielfalt

## Genießen Sie eine Auszeit vom Alltag mit köstlichen Kaffeespezialitäten!

Gibt es ein sinnlicheres Erlebnis, als sich vom Duft frisch gerösteter Kaffeebohnen betören zu lassen? Als sich zurückzulehnen und für einen Moment voller Genuss dem Alltag zu entfliehen?

Gönnen Sie sich diesen kleinen Luxus aus der Tasse: Azul Café eröffnet Ihnen die schönsten Seiten geschmackvoller Vielfalt. Entdecken Sie die Kreationen der Röstmeister, und freuen Sie sich auf ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Wie kann ein Kaffee ein so einzigartiges Aroma entfalten wie der Kaffee von Azul? Nun, das Geheimnis der stets gleich bleibenden Spitzenqualität liegt in der Wahl erstklassiger Kaffeesorten aus den besten Anbaugebieten der Welt. Diese werden von der Bremer Kaffeerösterei in einem besonders schonenden Verfahren veredelt.

So entfalten die Kaffeeköstlichkeiten ihr ganz eigenes und unverkennbares Bukett – und verwöhnen anspruchsvolle Genießer mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

## Kaffeespezialitäten

Tasse Filterkaffee		2,00 €
Große Tasse Filterkaffee		3,20 €
Cappuccino		2,40 €
Café Crema		2,30 €
Espresso		1,90 €
Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		3,20 €
<b>Eifelkaffee</b> mit Eifelbrand und Sahnehaube		4,50 €
<b>Kaffee-Cognac</b>		4,50 €

· Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung ·

## Schokolade

Tasse Trinkschokolade Vollmilch		3,20 €
<b>Chociatto</b> Köstliche Trinkschokolade Vollmilch mit kräftigem Espresso		3,70 €
Heiße Milch		1,90 €
Heiße Milch mit Honig		2,50 €



*Heißgetränke*

## **Kuchen und Torten**

*Bitte suchen Sie sich Ihr Stück Kuchen  
an der Kuchentheke aus!*



# Teespezialitäten

KEO

## Glas Tee

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten

3,20 €

## Darjeeling

In den hochgelegenen Teegärten vor dem Himalayagebirge wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart blumigen Keo. In der Tasse präsentieren sie ihren feinen und eleganten Geschmack.

## Grüner Tee

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

## Pfefferminze

Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.

## Kamille

In diesem Keo entwickelt die Kamille ihren angenehm milden Geschmack und ihre wohltuende Wirkung.

## Rooibos Karamell

Ein tiefes Leuchten, duftende Wärme, zarte Würze, süße Erinnerung: Das beschreibt diesen intensiven Keo mit seinem warmherzigen Karamellcharakter – der Gaumenschmeichler unter den Keo Tees.

## Waldbeere

Dieser Keo hat die saftigsten Früchte vom Waldspaziergang mitgebracht: Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde.

## Insel der Sinne

Ein Keo für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse!



*Heißgetränke*



## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ①④	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Coca-Cola light ①③④	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Fanta ①②④	0,2 l	<b>2,20 €</b>
Gaffel's Fassbrause	0,33 l	<b>2,80 €</b>
Mineralwasser	0,25 l	<b>2,20 €</b>
Großes Mineralwasser	0,7 l	<b>5,90 €</b>
Orangensaft	0,2 l	<b>2,50 €</b>
Apfelsaft	0,2 l	<b>2,50 €</b>

Zusatzstoffe:

- ① konserviert
- ② mit Antioxidationsmittel
- ③ enthält eine Phenylalaninquelle
- ④ mit Farbstoff

· Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung ·

## Biere

Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	<b>3,50 €</b>
Weizenbier	0,5 l	<b>3,50 €</b>
Eifeler Landbier	0,33 l	<b>2,80 €</b>

## Wein & Sekt

Weißwein, halbtrocken	0,2 l	<b>4,50 €</b>
Rotwein, halbtrocken	0,2 l	<b>4,50 €</b>
Glas Sekt	0,1 l	<b>3,00 €</b>

*Kalte  
Getränke*

# Historie

Zum ersten Mal schloss Klemens Friederichs senior die Türe zum Café Friederichs in Schleiden am Markt am 31. März 1931 auf. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Maria Friederichs, geborene Görgen, war er aus Blankenheimerdorf nach Schleiden „ausgewandert“, um dort sein Glück als Bäckermeister zu probieren. Großvater Klemens hatte immer schon einen Hang zu Skurrilem und Bemerkenswertem.

So handelte es sich bei seiner Hochzeit um eine Veranstaltung, bei der zwei Schwestern zwei Brüder heirateten. Sein Bruder Johannes Friederichs heiratete Marias Schwester Käthe Görgens. Dieses Paar blieb in Blankenheimerdorf und übernahm dort einen landwirtschaftlichen Betrieb.

Nicht nur in der Backstube leistete Opa Klemens ganze Arbeit. Auch im Umgang mit seinen Kunden gelangen ihm immer wieder denkwürdige Taten, was dazu führte, dass er ein richtiges Stadtidol wurde.

So berichtet Klemens Friederichs junior mit lachenden Augen: „Manchmal legte sich der Großvater hinter die Theke. Einfach so. Und dann wartete er, bis der nächste Kunde hereinkam und sprang plötzlich auf. Die Kunden trugen in diesen Momenten nicht selten einen halben Herzinfarkt davon. Doch irgendwo hatten alle auch Spaß daran.“ Der Spaß, den Klemens Friederichs senior in seinem Betrieb verankerte, ist heute noch spürbar.

Klaus Friederichs, der schon mit 13 Jahren seine Lehre begann, war ebenfalls ein Bäckermeister durch und durch. Seine humoristische Ader war ebenso



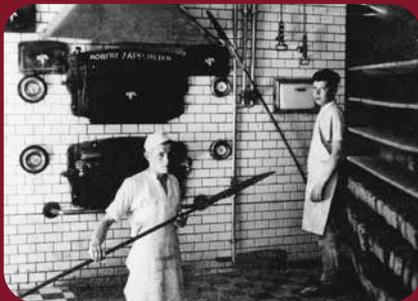
stark ausgeprägt wie die seines Vaters. So gründete er z.B. 1977 erstmals nach dem Krieg wieder einen Karnevalsverein in Schleiden.

Auch Klemens Friederichs junior, der seinen Beruf als besonders schön, warm und kreativ bezeichnet, setzt auf die Freude am Tun. Als experimentierfreudiger Mensch kann er sich in seiner eigenen Backstube ganz nach seinem Geschmack entfalten. Er fasst die Philosophie, die in seinem Geschäft weht, so zusammen: „Wir möchten den Menschen mit unserer Arbeit und unseren Produkten Gutes tun. Stets beste Qualität und sehr bekömmliche Produkte aus einheimischen Mehlen sind unser Ziel.“

Bevor Klemens Friederichs junior, der am 9. März 1964 geboren wurde, den Betrieb 1987 von seinem Vater Klaus Klemens übernahm, durchlief er auswärtig

seine Ausbildung. Nach dem Realschulabschluss in Schleiden absolvierte er in Aachen eine Konditorlehre und legte anschließend in Roggendorf die Grundsteine zum Titel des Bäckermeisters. Gemeinsam mit seiner aus Gemünd stammenden Ehefrau Alice Hilgers-Friederichs setzt er auf den Erhalt bewährter Traditionen, aber auch auf die ständige Neu- und Weiterentwicklung von zeitgemäßen Backwaren, Pralinen, Kuchen und Torten.

**Friederichs...**  
*...der Eifelbäcker*  
*im Herzen von Schleiden*



Vielen Dank für Ihren Besuch  
und auf Wiedersehen in unserem Café!

**Bäckerei-Konditorei Friederichs**

Am Markt 24 · 53937 Schleiden

Telefon: +49 (0) 2445 - 32 62

**Öffnungszeiten:**

Montag bis Mittwoch: 6:00 – 18:00 Uhr,

Donnerstag: 6:00 – 18:30 Uhr, Freitag: 6:00 – 18:00 Uhr,

Samstag: 6:00 – 13:00 Uhr, Sonntag: 6:30 – 18:30 Uhr

