



Heiße Getränke hot beverages vexwarin'ën Germ

MOXHA.CAFFÈ

PREISGEKRÖNT & ÖKOLOGISCH ANGEBAUT & FAIR TRADE

MOXHA.CAFFÈ wird in der Kaffeemanufaktur 'Die Rösterei' in Köln zu besonderem Röstkaffee veredelt. Bei MOXHA.CAFFÈ vertraut man auf die besonders schonende und aromasteigernde traditionelle Langzeitröstung. Die Arabicas werden vorzugsweise handgepflückt und anschließend nass aufbereitet. Dass MOXHA.CAFFÈ zu 100 % aus ökologischem Anbau stammt und fair gehandelt wird, entspricht unserem Verständnis für Natur und Menschen in den Anbauländern und ist ein wesentlicher Aspekt für die hohe Qualität. Der beste Garant für Spitzenqualität.

Auf Wunsch auch koffeinfrei.
Mit Hafermilch (kein Aufpreis)
Sirup: Haselnuss, Cocos, Zimt,
Karamell, Vanille

0,50

DIVERSE

Heiße Milch
Babyccino
Heißer Bio-Kakao

2,80

1,90

4,50

KAFFEE-GENUSS

Kaffee	2,90
Espresso	2,40
Espresso macchiato	2,60
Espresso doppio	4,00
Cortado	3,10
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,60
Flat White	4,10
Bio-Getreidekaffee	2,90
Bio-Getreidemilchkaffee	4,60
Moccacino	4,90
Chai-Latte hausgemacht	4,50
Dirty Chai-Latte	4,90
Shot Espresso	1,50

BIO TEE

Naturbelassene & handverlesene Kräutertees aus ökologischem Anbau von Teegarten kommt in der Tasse mit braunem Kandis serviert.

Assam Earl Grey Darjeeling	3,50
Grüner Tee Morning Sencha	3,50
Kräutertee Hausmischung Kamille Pfefferminze	3,50
Früchtetee Obstkorb Maracuja Orange Palais Royal	3,50

Aus Frischer/m	
Ingwer Minze Thymian Zitrone	4,70
... als Mix	4,70
... gerne auch mit Honig	0,70



Kalte Getränke cold beverages vexwarin'ën Cemidi

WASSER

Selters Naturell Classic 0,25l	2,50
Selters Naturell Classic 0,75l	6,90

SÄFTE

Apfel Orange Rhabarber Cranberry Johannisbeere Maracuja 0,2l	3,10
---	------

... gerne auch als Fruchtschorle 0,20l 3,10 0,40l	4,90
--	------

SOFTDRINKS

FRITZ

Kola Kola Superzero Orange Zitrone 0,2l	3,50
--	------

THOMAS HENRY

Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water Cherry Blossom Spicy Ginger.	3,50
---	------

MIO MATE

0,33l	4,00
-------	------

HOMEMADE LEMONADES

Limette-frische Maracuja 0,4l	5,50
Cranberry-Limette 0,4l	5,50
Orange-Ingwer 0,4l	5,50
Himbeer-Lavendel 0,4l	5,50
Minze-Limette 0,4l	5,50

HAPPY DAYS MI & DO

alle Cocktails außer Gin Basil & Espresso Martini	6,50
--	------

BIER

Peters Kölsch vom Fass 0,2l 2,30 0,3l	3,00
Radeberger Pils 0,33l	3,50
Radeberger Pils Alkoholfrei 0,33l	3,50
Schöffelhofer Grapefruit 0,33l	3,50
Oberdorfer Helles 0,50l	4,50
Allgäuer Büble 0,50l	4,50
Allgäuer Büble Alkoholfrei 0,50l	4,50
Hop House 13 Lager Bier 0,33l	4,50



Frühstück Breakfast Kwini

10–15 h

KNUSPERMÜSLI

Hausgemacht aus Haferflocken, Kernen, Nüssen, Ahornsirup & Agavendicksaft, frisches Obst

mit Joghurt o. Hafermilch 7,50

JOGHURT

Naturjoghurt & Obst 6,50

OBSTSALAT ⑤ 5,50

Nane ava Bacana ⑤

auf 2 Scheiben Roggenbrot, Creme von getrockneten Tomaten, Rosmarin und konfierten Tomaten 6,50

Hefeteig-Pancakes

Von der kurdischen Küche inspiriert, mit

Ahornsirup und Obstsalat ⑤ 5,90

FRISCHE SÄFTE 0,2l

Apfel 4,50

Orange 4,50

auch als Mix mit Möhren 4,50

+ Shot Ingwer 1,90



Schnitten a la Toré Sandwich Toré Style Nanok é Tastê

10 – 15 Uhr

.....

BIRAZÍ

Geröstetes Schwarzbrot, Avocado,
Tomaten, Kräuter, 2 Spiegeleier,
Rinderhack mit Pilzen, getr. Feigen ^(A,L) 12,90

DELUXE

Geröstetes Schwarzbrot, Avocado,
Ziegenkäse, Honig, Rucola, Tomaten,
2 Spiegeleier, Kräuter ^(A) 13,90

MEDITERRAN VEGAN [ⓧ]

Geröstetes Schwarzbrot, Hummus,
Avocado, Oliven, Olivenöl, Tomaten,
Kräuter, Zitrone, Grillgemüse, getr.
Feigen ^(A,L) 12,90

LACHS RÜHREI

Geröstetes Mehrkorntoast, Avocado,
Räucherlachs, Rucola, Rührei aus 2 Eiern,
Gurke ^(A,C) 13,90

ZIEGENKÄSE

Geröstetes Mehrkorntoast, Avocado,
Ziegenkäse, Honig, Kräuter ^(A) 10,90

RÜHREI

Geröstetes Mehrkorntoast, Avocado,
Rührei aus 3 Eiern, Kräuter 10,50

RUND UM'S EI HOF ALPERNMÜHLE

Da sind die Bio-Eier vom Hof Alpernmühle in Schönthal im naheliegenden bergischen Land. Der Name ist nämlich Programm. Die Bio-Legehennen von Familie Klose leben wie „Gott im Bergischen“. Den ganzen Tag tun die Tiere, wonach ihnen gerade ist: die weitläufigen Weiden an der Bröl erkunden, picken, scharren, Staubbäder nehmen oder einfach im Schatten dösen. Kurz, hier möchte man Huhn sein. Und das Gute daran ist, diese Lebensfreude schmeckt man auch bei uns in Köln.

.....

RÜHREIER AUS 3 EIERN, DAZU BROT UND BUTTER

Natur	6,90
mit Tomaten, Käse & Kräuter	8,90
mit Sucuk	8,90

SHAKSHUKA

Tomaten-Paprika-Eier-Pfanne mit
frischen Kräutern & Baguette 10,50

Tapas | Kwirînî AB 12 UHR

OLIVENMIX ⑦

in Olivenöl 6,50

MAST À LA FELEKHAZ

Hausgemachter saurer Joghurt & Rustikales Graubrot 5,50

DIPS

Chili-Tomate | Hummus | Joghurt-Limette | Babaganoush (Aubergine, Tomate, Paprika) | Avocado | Aioli ⑦ (A,J,K) 9,50

NANE AVA BACANA

auf 2 Scheiben Rustikales Graubrot, Creme von getrockneten Tomaten, Rosmarin und konfierten Tomaten ⑦ 6,50

ROSMARINKARTOFFELN ⑦

mit veganer Aioli (J) 7,50

GRILLGEMÜSE ⑦

verschiedenes gegrilltes Gemüse 8,90

SIMAK ZWIEBELN ⑦

Zwiebeln gefüllt mit Reis, Simak, und Gemüse 7,80

PIRAH ⑦

Knoblauch-Weinblätter gefüllt mit Reis, Gemüse
Dazu Joghurt-Limette Dip 6,50

NANE SÈLÈ

Handgemachte Nan aus dem Ofen mit Rinderhack dazu Kräuter und Zitrone (pikant) 8,50

NANE SÈLÈ ⑦

Handgemachte Nan aus dem Ofen mit Champignons & Zwiebel Füllung dazu Kräuter und Zitrone (pikant) 7,50

SCHAFSKÄSE

gebacken mit Paprika, Tomaten, Oliven und Kräutern in Olivenöl (A) 9,90

ZIEGENKÄSE

Gratinierter Ziegenkäse mit Paprika, Tomaten und Kräutern in Olivenöl (A) mit Aprikosen-Karamell 9,90

SUPPE

Wechselndes Angebot
siehe Tafel 6,90

HAUPTGERICHTE

(werden mit Brotbeilage serviert)

Von Feleknaz mit kurdischer Leidenschaft

Wir kochen ausschließlich mit Olivenöl, frischen Kräutern, Gemüse und den Aromen der mediterranen kurdischen Küche.“

AB 12 UHR

KUTILK

Kurdische Kutilk (Weizengrießschätze) mit würziger Rinderhack-Zwiebel Füllung, auf hausgemachter Joghurt von Feleknaz mit Chili-Minzbutter^(A,G)

16,50

vegetarisch mit Pilzfüllung 15,50

DOLMA

Verschiedenes mit pikantem Reis und Rinderhack gefülltes Gemüse, mit Tomaten-Minze-Sauce

15,50

DOLMA ☺

Vegan, gefülltes Gemüse

13,50

LAMMKOTELETTE TORÉ

gegrillt mit Rosmarin, Paprika & Tomaten auf Babaganoush und Olivenöl 22,50
mit Rosmarinkartoffeln 25,50

EIN TELLER VOLLER SONNE ☺

Kichererbsen-Tomaten-Topf
Mit getrockneten Kirschtomaten in Basilikum-Soße 11,90
„Bis auf die Kirschtomaten alles aus Kurdistan“

Es ist nicht nur eine Speisekarte

Es ist eine Geschichte.

Eine Geschichte, die vor Tausenden von Kilometern beginnt – in Kurdistan – zwischen Oliven und Mandelbäumen, frischen Kräutern, alten Rezepten und Familien am Feuer.

Diese Geschichte ist gereist: 4.000 Kilometer bis nach Köln.

In jedem Gericht wird sie weiter erzählt – mit Dolma, Kutilk, Pirax, mit gefüllten Simak-Zwiebeln, Sueren_Mast im Stil von Yade Fehima, Simach, Minze und Liebe.

Wir kochen nicht einfach – wir erinnern.

An Heimat. An Tradition. An den Geschmack der Kindheit.

Und wir laden dich ein, Teil dieser Geschichte zu werden.

Mit jedem Bissen.

SÜßKARTOFFEL-ZIEGENKÄSE PFANNE (glutenfrei)

Mit Ziegenkäse, Spinat, Tomaten und Walnüssen

14,90

SALAT TORÉ ☺

Saisonale Wildkräuter, Bunte-Linsen-Salat, Kräuterdressing

9,50

+ ZIEGENKÄSE Rosmarin und Honig

13,50

+ GRILLGEMÜSE verschiedenes

gegrilltes Gemüse ☺

12,50



Dein Event im Toré

Catering

Du hast die Möglichkeit das Toré für deine private Feier oder einen geschäftlichen Anlass zu mieten. Wir betreuen deine Veranstaltung gastronomisch: Von der bunten Kuchentafel bis zum mediterranen Büffet, ausgerichtet nach deinen besonderen Wünschen, – wir tun alles für das leibliche Wohl deiner Gäste.

Dein Team Toré

www.tore.cologne
E-Mail: info@tore.cologne

WLAN



WLAN: WIFI CafeBar Tore
PW: ToreMuelheim2024

Toré Reservierungs-Code



Allergene & Unverträglichkeiten

erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe:

KK1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Geschmacksverstärker

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Farbstoff

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel

7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig

9 = geschwärzt 10 = enthält Phenylalaninquelle

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte

I Sellerie J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen

N Weichtiere

Cocktails

Happy Hour Mi & Do 6,50
(außer Gin Basil und Espresso Martini)

SOUR 0,2l 8
Aperol | Whiskey
Wodka | Campari

CAIPIRINHA 9
Cachaca, Limetten, Brauner Zucker,
Crushed Ice, Soda

MOJITO 9
Havana Rum 3 Jahre, Limetten, Brauner
Zucker, Minze, Crushed Ice, Soda

ESPRESSO MARTINI 10,50
Wodka, Zuckersirup, Kaffeeликör,
Espresso

GIN BASIL 10,50
Gordons Gin, frischer Basilikum,
Zuckersirup, Zitrone

Alkoholfreie Cocktails

VIRGIN MOJITO 7
Limetten, Brauner Zucker, Lime Juice,
Minze, Maracujasaft, Ginger Ale, Soda.
IPANEMA 7
Limette, Brauner Zucker, Crushed Ice,
Maracujasaft, Ginger Ale

LONGDRINKS 0,4l

WODKA LEMON/ORANGE
Wodka & Thomas Henry Bitter Lemon 7,50

WHISKEY COLA 7,50
Jack Daniels & Cola

CUBA LIBRE 7,50
Havana Club., Limette, Cola

MOSCOW MULE 7,50
Wodka, Limette, Thomas Henry Ginger
Beer

GIN TONIC 7,50
Gordons Gin & Thomas Henry Tonic

Gin
+ Thomas Henry Tonic Water

Tanqueray Special Dry	4 cl	10
Tanqueray Ten	4 cl	11
Bombay Sapphire London Dry	4 cl	11
Gin de Cologne Dry	4 cl	13
Gin de Cologne Rose	4 cl	13
Hendrick's	4 cl	12
Monkey's	4 cl	13

RAKI

Yeni Raki 4cl 5 | 8cl 8,5. | 35cl 35
Tekirdag Gold 4cl 6 | 8cl 9 | 35cl 39
Tekirdag Göbek 4cl 6,5 | 8cl 11 | 35cl 49



SEKT/SCHAUMWEIN

WINZERSEKT RIESLING BRUT 0,75L

Herrenberg Honigsäckel Ungstein Pfalz
Traube: Riesling Ein fruchtig frischer
Rieslingsekt, Aromen von Citrusfrüchten
und weißem Pfirsich Fl. 25

BIO-PROSECCO

WEINGUT LA JARA 0,2l 0,75L

Bio-Prosecco weiß

Trocken. Dieser Bio-Secco, den das
Weingut nur aus Trauben eigener Reb-
flächen erzeugt, hat eine hervorragende
Qualität. Die Kohlensäure hält lange an und
die Frucht steht im Einklang mit dem
großartigen Geschmack . 5,00 | 23

WEIßWEIN

GRAUER BURGUNDER TROCKEN 0,2l 1L

Herrenberg Honigsäckel, QbA Ungstein
Pfalz
Trauben: Grauer Burgunder Fruchtaromen
nach Ananas und Papaya. Weißer Pfeffer,
Blütenduft und Nuancen von Mandeln
flankieren die Frucht. Am Gaumen wirkt
dieser Weißwein frisch, saftig und
aromatisch. 6,50 | 29

SAUVIGNON BLANC TROCKEN 0,75L

Traube: Sauvignon Blanc
Duftnoten von schwarze Johannisbeeren
und Stachelbeeren. Am Gaumen fällt zu
Beginn eine spritzige Frische auf, die
zusammen mit der Frucht und einer
leichten feinen Säure ein elegantes und
unaufdringliches Geschmackserlebnis
bietet. Fl. 24

TRITTENHEIMER APOTHEKE TR. 0,75L

Weingut Blees-Ferber, Riesling Kabinett
Traube: Riesling
Der Wein spiegelt einen fruchtigen leicht
mineralischen Riesling wieder, der durch
ein fein-elegantes Säurespiel glänzt. Fl. 33

SAN VIGILIO LUGANA TROCKEN 0,75L

Cantina Selva Capuzza DOC Lugana
Traube: Turbina (Trebbiano di Lugana).
Mineralisch frischer Lugana, sehr har-
monisch und ausgewogen, mit elegantem
Nachhall Fl. 34

ORO DE CASTILLA TROCKEN 0,75L

Bodega Hermanos del Villar Rueda D.O.
Traube: Verdejo
Schmelzig aber auch frischer Weißwein
Aromen von Stachelbeeren, Kiwis und
Limetten sowie einem Eindruck von
grüner Paprika Fl. 21



ROSEWEIN

MONTREDON ROSÉ 0,2l 1L

Domaine de Montredon Pays d'Oc IGP
Feinfruchtige Noten von Himbeere und
Johannisbeere. Milde Säure,
erfrischend vom ersten Schluck,
lange anhaltend 6,5 | 29

ROSÉ CLARETTE 0,75L

pastellfarbenes Lachsrosa. Der Duft
mischt balsamisch-würzige Töne in eine
prononcierte,
»südfranzösisch« anmutende Frucht von
Süßkirsche und Roter Johannisbeere. Im
Mund hat der Wein einen saftigen,
linearen Bau, Das ist ein Begleiter für viele
Lebenslagen, der auch an der großen
Tafel alle überzeugen kann fl. 24

ROTWEIN

CÉPAGE MERLOT TROCKEN 0,2l 1L

Vignerons du Roussillon Pays d'Oc IGP
Traube: Merlot
Gehaltvoll und geschmeidig, dunkel-
beerig, Noten von Pflaume und
Brombeeren 6,5 | 29

SPÄTBURGUNDER NIKOLAUS TR. 0,75L

Mayschoß eG, Ahr
Traube: Spätburgunder
Feine Kirsch-Aromatik, Noten von Vanille
und Zartbitter-Schokolade gepaart mit
einem fein würzigen Abgang fl. 24

MILETO JOVEN RIOJA TROCKEN 0,75L

Bodegas Alvia Rioja DOC.
Traube: Tempranillo
Kräftiger Rotwein mit dunkelbeerigen
Aromen, langanhaltende Würz emit
sanften Tanninen fl. 19

PRIMITIVO LA MARCHESANA TR. 0,75L

IGT Apulien, Polvanera ,Bio
Tief purpurrote Farbe, dicht und elegant
mit Noten von Brombeeren, schwarzen
Kirschen, Pflaumen und Veilchen, dazu
Leder, Lakritze und Balsamharze. Im
Geschmack sehr weiche Tannine und eine
saftige Frische; im finale kräftige Lakritz-
und aromatische Kräuternoten. fl. 22

CHATEAU BRETONNIÈRE 0,75L

EXCELLENCE BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP
Traube: 90% Merlot, 10% Cabernet
Sauvignon Robe mit kräftigem Dunkelrot,
die purpurfarben schimmert bei
aromatischer Nase, die voll vom Duft
reifer roter Früchte vereinnahmt wird.
Im Mund ist der Wein weich und
voluminös und gibt dort seine Süße sowie
seine zarten und strukturierten Tannine
preis. Im sehr langen finale tauchen
würzig- aromatische Noten von Lakritz
auf. fl. 23



WOCHENKARTE

17.12.2025 – 21.12.2025

- Cremige
Gelbe Linsensuppe mit Zitrone Vegan
6,90 €
- Pilz thymian risotto, gegrillte poree, parmesan und
gerostete mandeln
11,90 €
- Hähnchen Ragout dazu Pasta
12,90 €

Leben ist Geschmack – mal süß, mal bitter, mal würzig, mal Prise Chaos und manchmal einfach nur scharf.

Freude, Wut, Liebe, Ruhe – all das gehört auf unseren inneren Teller.

