

Capricorn (i) Aries Brasserie

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

Capricorn (i) Aries Brasserie

Anzeige

```
$(document).ready(function(){ $("#slider").easySlider({ prevId: 'prevBtn', prevText: ' ', nextId: 'nextBtn', nextText: ' ', controlsShow: false, controlsFade: false, firstId: 'firstBtn', firstText: ' ', firstShow: false, lastId: 'lastBtn', lastText: ' ', lastShow: false, vertical: false, speed: 800, auto: true, pause: 2000, continuous: true }); });
```

 [Capricorn-Aries-Brasserie-1.jpg](#) [1]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-7.jpg](#) [2]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-15.jpg](#) [3]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-3.jpg](#) [4]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-8.jpg](#) [5]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-5.jpg](#) [6]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-4.jpg](#) [7]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-11.jpg](#) [8]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-9.jpg](#) [9]

 [Capricorn-Aries-Brasserie-6.jpg](#) [10]

Capricorn (i) Aries Brasserie

Ort

Alteburger Straße 31
50678 Köln [Google Maps](#) [11]

Telefon: 0221 3975710

Website: www.capricorniaries.com [12]

Email: mail@capricorniaries.com [13]

Die Brasserie Capricorn i Aries der Gastronomen Judith und Martin Kräber auf der Alteburger-/Ecke Maternusstraße ist Treffpunkt für alle, die gerne gut essen – aber nicht täglich Gourmet-Niveau, die ganz ungezwungen entscheiden möchten „Soll' s heut' Champus sein oder Kölsch?“, die Wert legen auf hochwertige Lebensmittel – zu Brasserie-Preisen, die Mittags eine Suppe möchten – hausgemacht.

© 2017 | Meine Südstadt UG (Haftungsbeschränkt)

Capricorn (i) Aries Brasserie

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

Neben der anfänglich einfachen französischen Landküche, die mit Coq au vin und gratiniertem Ziegenkäse auf der Tafel stand, fanden nach und nach die anspruchsvolleren, experimentelleren Gerichte den Einzug in die Brasserie. Was aber auch gut so ist: die Nachfrage regelt das Angebot und so bietet die hübsche Brasserie mit den im Wind wehenden Vorhängen und den charmanten Holztischchen vor der Tür, die einen unweigerlich in Urlaubsstimmung versetzten, Gerichte ab 4 Euro 50 für die Tagessuppe, serviert Landwein neben edlem Barrique-Gereiften, kocht geschmorte Rinderwade genau so schmackhaft wie Gänsestopfleber.

Und wenn einem einfach nur nach einem Glas Rotwein mit Rohmilchkäse ist, dann sind die gemütlichen Sofas am Fenster geradezu prädestiniert für entspannte Momente à la française.

Ausschließlich beste Rohware verarbeiten die Kräbers, das beginnt mit selbsterlegtem Wild, geht über die mit der Hand geschnitzten Pommes und bis hin zu Kräutern und Pilzen, die eigens im Sauerland gesammelt werden. Darüber hinaus kommt nur Ware ausgesuchter Händler aus Frankreich, Belgien und der Region auf den Tisch.

Und wer die Küche kennt und um ihren außergewöhnlichen Genuss weiß, der freut sich ganz besonders über das regelmäßige Kochkurs-Angebot der Brasserie! Immer mal wieder sonntags, am Ruhetag, wird hier die Möglichkeit geboten, den Künstlern am Herd in den Topf zu gucken, Tipps mitzunehmen und – quasi als Höhepunkt – das gemeinsam Gekochte zusammen zu genießen. Die Kurse sind thematisch zusammengestellt, so lernt man was über das Herrichten von Fisch und Krustentieren, bekommt Einblick in die vielschichtige Kräuterküche oder erfährt, wie man Wild am besten zubereitet. Außerdem verraten die Köche die Geheimrezepturen ihrer wunderbaren Saucen, die so nur die französische Küche hervorbringen kann! Termine zu den Kochkursen gibt es auf der Website der Brasserie oder in unserem Terminkalender.

Man kann den französischen Flair auch als Ambiente seines eigenen Festes nutzen: feiern Sie Ihre Hochzeit, den runden Geburtstag oder einfach das Leben mit Freunden, Verwandten und Bekannten entweder in der Brasserie oder im ehemaligen Restaurant, dem Séparée der Brasserie! In der Brasserie geht das mit einer Gästeschar von 30 bis 130, im Séparée ist weniger Platz, dafür umso mehr Intimsphäre. Vom Candle-light-Dinner zu zweit, über einen Abend mit der Freundesclique bis hin zur Firmenfeier für bis zu 20 Personen, im puristisch elegantem Ambiente genießt man die Köstlichkeiten der Brasserie ganz exklusiv. Das sympathische Team um Judith und Martin Kräber erfüllt gerne alle Wünsche, um ein unvergessliches Fest im Capricorn i Aries zu bieten!

Küchenzeiten

Mo-Fr 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr

Sa 18.00 – 23.00 Uhr

Mi. und So. Ruhetag

[Kathrin Rindfleisch](#) [14]

Branche / Kategorie

- [Bistro](#) [15]

Capricorn (i) Aries Brasserie

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

- [Lunch](#) [16]
- [Restaurants](#) [17]
- [Gastronomie](#) [18]

Vor der Haustür

- [Politik](#)
- [Gesellschaft](#)
- [Neuigkeiten](#)
- [Familie](#)
- [Glaube](#)
- [Umwelt](#)
- [Verkehr](#)
- [Auf ein Kölsch mit...](#)
- [Über den Tellerrand](#)

Sport

- [Immer wieder der FC](#)
- [Spielbericht](#)
- [Sportkolumne](#)
- [Veranstaltungen](#)

Südkids

- [Bücher](#)
- [Freizeit](#)
- [Kino & Theater](#)
- [Medien](#)
- [Meine Welt](#)
- [Musik](#)
- [Schule](#)
- [Veranstaltungen](#)
- [Wissen](#)

Kolumnen

- [Allein unter Zwergen](#)
- [Immer wieder der FC](#)
- [Mein Afrika](#)
- [Südstadt Geflüster](#)

Capricorn (i) Aries Brasserie

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

- [Südstadtgeschichten](#)

Service

- [Wo finde ich was?](#)
- [Termine](#)
- [Kurzmeldungen](#)
- [Wohnungsmarkt](#)
- [Bilder-Galerien](#)
- [Redaktion](#)
- [Unsere Partner](#)
- [Kultur-Partner](#)
- [Lunch Time](#)
- [Wochenend-Freuden](#)
- [Filme](#)
- [Presse](#)
- [Mitmachen!](#)
- [Werben auf MS](#)

Verweise:

- [1] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-1.jpg
- [2] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-7.jpg
- [3] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-15.jpg
- [4] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-3.jpg
- [5] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-8.jpg
- [6] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-5.jpg
- [7] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-4.jpg
- [8] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-11.jpg
- [9] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-9.jpg
- [10] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Capricorn-Aries-Brasserie-6.jpg
- [11] <http://maps.google.de/maps?z=18&q=loc:50.920803+6.962041>
- [12] <http://www.capricorniaries.com>
- [13] <mailto:mail@capricorniaries.com>
- [14] <http://meinesuedstadt.de/manschaft/kathrin-rindfleisch>
- [15] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/bistro>
- [16] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/lunch>
- [17] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/restaurants>
- [18] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie>