

Kölsches und Klassiker

Cologne specialities and classics

Kröstchen Gulasch mit Röttgelchen Goulash with rye roll	6,90 €
„Halver Hahn“ Mittelalter Gouda mit Röttgelchen und Butter Medium mature Gouda, with rye roll	6,50 €
„Ne kölsche Teller“ Mittelalter Gouda, grobe Leberwurst und Blutwurst mit Röttgelchen und Butter Medium mature Gouda, black pudding, liver sausage with rye roll	9,90 €
Himmel un Ääd Gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree und Apfelmus Fried black pudding with mashed potatoes and apple sauce	12,50 €
Kölsches Kröstchen Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Bauernbrot, Bratkartoffeln, Salatbeilage Breaded pork escalope, fried egg on farmers bread, Fried potatoes, small salad	15,50 €
Hausgemachte Reibekuchen Mild geräucherter Lachs und Sahnemeerrettich Potato cakes with mild smoked salmon and cream of horseradish	12,90 €
Strammer Max Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei Farmers brown bread with cooked ham and fried egg	10,50 €
Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Spiegelei Fried slices of pork liver terrine with mashed potatoes and fried egg	12,50 €
6 kleine Nürnberger Rostbratwurstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 6 pan fried pork sausages with mashed potatoes and sauerkraut	9,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Schwarzbrot und Butter Fried camembert with cranberry jelly, dark bread and butter	10,50 €

Speisen aus aller Welt

International Food

Schaumsüppchen vom Mumbai Curry, Mango Chutney, Flusskrebsschwänze Foam soup of Mumbai curry, mango chutney, crayfish	6,90 €
Steckrübensuppe, Tiroler Speck, Lavendelhonig, grober Senf Swede soup, bacon, lavender honey, coarse mustard	6,90 €
Schottland Lachs Label Rouge Gebeizt mit Vodka, Limetten und Minze dazu Sauerrahm Dip Scottish Salmon Label Rouge marinade with vodka, lime and mint	15,50 €
Vogel Salat, Pinienkerne, Frischkäseterrine, Himbeerwallnussdressing Lamb's lettuce, pine nuts, cream cheese terrine, Raspberry-walnut topping	13,50 €
Gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mixed salad with fried strips of chicken breast	9,80 €
Salatteller „Düx“ Gemischter Salat, Streifen vom Gouda und gekochtem Schinken Mixed salad, stripes of Gouda and cooked ham	8,90 €
Gemischte Blattsalate Variation of green salads	5,50 €
Garnelen Bowl Bunte Blatt- und Rohkostsalate in Joghurt - Limonen - Dressing dazu sechs ganze Garnelen Mixed salad in a yoghurt - lime - dressing with six king prawns	14,50 €
Elsässer Flammkuchen / Native of Alsace flaming cake Serrano Schinken, gehobeltem Parmesan und Rucola Serrano ham, Parmesan cheese and rocked salad	11,90 €
oder / or Ziegenkäse, Orangenblütenhonig und Rucola Goat cheese, orange honey and rocked salad	11,90 €
oder / or Tiroler Speck, Lauchzwiebeln Bacon, spring onion	11,90 €

Speisen aus aller Welt

International Food

Bodenseezander mit Räucherlachskruste

Meerrettich - Kartoffelstampf, Salat

Pikeperch with smoked salmon crackling,
Horse radish and potatoes mashed, salad

16,50 €

Gebratene Tranche vom Wildlachs, Rosmaringemüse, Bandnudeln

Pan fried wild salmon, rosemary vegetables, ribbon noodles

23,50 €

Deutzer Pfanne

Medaillons vom Rind, Schwein, Geflügel mit

Karotten - Wirsing - Gemüse , Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Medallions from beef, pork, poultry, on a bed of Savoy cabbage with
Carrots, fried potatoes and roast onions

16,50 €

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller

Veal escalope in breadcrumbs with fried potatoes and mixed salad

19,50 €

Argentinisches Rumpsteak

Folienkartoffel, Kräuterquark, gebratene Champignons

Argentine Rump Steak

Baked potato with herb topping and fried mushrooms

21,90 €

Entrecôte vom Argentinischen Black Angus

Grillkartoffel mit Sauerrahm und Speckbohnen

Entrecote of the Argentine Black Angus

Grilled potato with sour cream and beans with bacon

23,90 €

Gratiniertes Rinderfiletsteak

Pfeffersauce, Mini - Spitzkohl und Kartoffelkrapfen

Gratiné fillet of the Argentine land grazing bull,

Pepper sauce, small pointed cabbage, potato crullers

24,50 €

Speisen aus aller Welt

International Food

Papardelle Nudeln, Garnelen, Kräutersahne 14,90 €
Papardelle noodles, prawns, herbal cream sauce

Ravioli
gefüllt mit Blattspinat und Zwiebeln, Estragon, Knoblauch
Leaf spinach and onion filled Ravioli, estragon, garlic 11,50 €

Waterkant Grillkartoffel in der Folie
mit Nordseekrabben und Sauerrahm gefüllt
Baked potato in foil, filled with German Sea shrimps and sour cream 9,80 €

Mediterrane Grillkartoffel in der Folie
gefüllt mit mediterranem Gemüse und Sauerrahm
Baked potato in foil, filled with Mediterranean vegetables 8,80 €

Dessert und Käse

Dessert and cheese

Mascarpone und Amarenakirschen im Glas dazu Tai-Mango-Sorbet
Mascarpone and sweet Cherries in a glass with tai mango sorbet 7,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
Homemade apple strudel with vanilla ice cream 6,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis
Red fruit jelly with vanilla ice cream 5,50 €

Parfait von Pistazie und Clementine
Clementine and pistachio parfait 6,50 €

Europäische Käseauswahl
5 Sorten Rohmilchkäse mit Chutney
5 sorts of raw milk cheese with chutney 9,50 €