



Kölsches und Klassiker

Cologne specialties and classics

Kröstchen Gulasch vom Rind mit Röggelchen

Beef goulash with rye roll

9,80 €

Deutzer Pfanne

Rinderhüfte, Hähnchenbrust und Käsekrainer
mit Karottengemüse, Bratkartoffeln, Kalbs Jus und Röstzwiebeln
Sirloin steak, chicken breast and cheese sausage
with carrots, fried potatoes, veal jus and roasted onions

25,50 €

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und buntem Salatteller
Viennese escalope of veal in breadcrumbs
with fried potatoes, cranberries and mixed salad

28,50 €

Himmel un Ääd

Gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelmus und Röstzwiebeln
Fried black pudding, mashed potatoes, applesauce and fried onions

17,50 €

Mini Thüringer Rostbratwürstchen

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Mini pork sausages with mashed potatoes and sauerkraut

15,50 €

„Steirisches“ Backhendl

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Baked chicken with cranberries and potato-cucumber salad

16,50 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Wir beraten Sie gerne und halten ein Alergenverzeichnis bereit.

All prices in Euro incl. VAT.

If you have any questions concerning allergens and additives, please contact our service team.

We will be happy to advise you and have a list of allergens ready.



Speisen aus aller Welt

International Food

Bärlauchsüppchen Veggie 8,90 €
Wild garlic soup
mit 3 Garnelen / 3 shrimps added 15,00 €

Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan 18,50 €
Carpaccio of pasture beef with parmesan cheese

Reibekuchen mit Balsamicopilzen, gratiert mit Appenzeller Veggie 15,50 €
Potato pancakes with balsamic mushrooms, gratinated with Appenzeller cheese

Reibekuchen mit mild geräucherterm Lachs und Senf-Honig-Creme 19,50 €
Potato pancakes with mildly smoked salmon and mustard-honey-cream

Salat-Bowl mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 18,50 €
Salad bowl with fried strips of chicken breast

Salat-Bowl, Ziegenkäse, geröstete Nüsse und Honig Veggie 18,50 €
Salad bowl, goat cheese, roasted nuts and honey

Beilagen Salat Veggie 5,50 €
Side salad

Elsässer Flammkuchen · Alsation tarte flambée 13,90 €

Serrano Schinken, Rucola, gehobelter Parmesan
Serrano ham, rucola, parmesan cheese

Ziegenkäse, Rucola, Honig **Veggie**
Goat cheese, rucola, honey

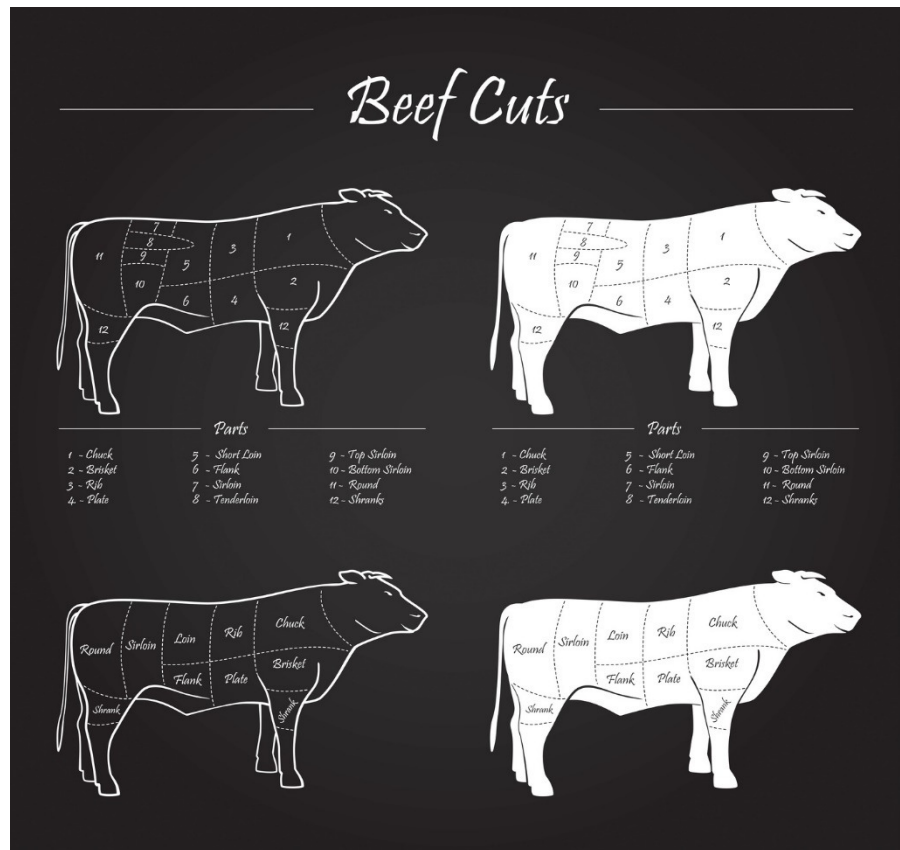
Tiroler Speck, Lauchzwiebeln
Bacon, spring onions

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Wir beraten Sie gerne und halten ein Allergenverzeichnis bereit.

All prices in Euro incl. VAT.

If you have any questions concerning allergens and additives, please contact our service team.
We will be happy to advise you and have a list of allergens ready.
Our service team is happy to provide you with further information.



Südamerikanisches Rind

Freilebende Rinder auf riesigen Weideflächen, auf denen mehr als 160 verschiedene Grassorten gedeihen. Hier legen die Tiere auf der Suche nach Futter weite Strecken zurück und gewinnen somit auf sehr natürliche Weise Kraft und Stärke für ein zartes fettarmes Fleisch.

American Beef

In den USA kreuzen Farmer Black Angus und Hereford Rinder verschiedener Jahrgänge mit dem höchsten Maserungsgrad. Diese Züchtung sorgt für eine ausgeprägte, feine Fett- Marmorierung des Fleisches. Sie ist Geschmacksträger und Garant für Saftigkeit und Zartheit.

Deutsches Weiderind (Färse)

Durch die freie Natur, bei frischer Luft und reichhaltigen grünen Weiden erhält das deutsche Rind seine starke Muskulatur und Widerstandsfähigkeit. Das Fleisch reift am Knochen für mindestens drei Wochen in unserem Dry-Age-Schrank. So wird bei 60 % - 70 % Luftfeuchtigkeit vor ihren Augen das Fleisch veredelt und erhält seinen kräftigen Geschmack.

South American Cattle

Free-ranging cattle on vast pastures where more than 160 different types of grass thrive. Here, the animals travel long distances in search of food, thus gaining strength and vigor in a very natural way for tender, low-fat meat.

American Beef

In the USA, farmers cross Black Angus and Hereford cattle of different vintages with the highest degree of grain. This breeding ensures a pronounced, fine fat marbling of the meat. It is a carrier of flavour and a guarantor of juiciness and tenderness.

German pasture cattle (heifer)

Through the great outdoors, with fresh air and rich green pastures, German beef gets its strong musculature and resilience. The meat matures on the bone for at least three weeks in our dry-age oven. Thus, at 60%-70% humidity, the meat is refined before your eyes and gets its strong flavour.



Steak frites

Serviert mit Chimichurri und weißer BBQ Sauce, Pommes frites
Served with Chimichurri and white BBQ sauce, French fries

Special Cuts

Hereford Färs			
T-Bone	800 g.		82,- €
Irish Beef			
Tomahawk	900 g.- 1 kg.		85,- €
Wagyu Beef			
Entrecote	300 g.		98,- €

Südamerika Cuts

Rumpsteak	300 g.	30,00 €
Entrecote	300 g.	34,50 €
Filet Steak	220 g.	38,50 €

USA Prime Cuts

Flank Steak	300 g.	32,- €
Sirloin Hüftsteak	300 g.	33,- €
Striploin Rumpsteak	350 g.	45,- €

Dry Aged aus unserem Reifeschrank

Färs Rumpsteak	300 g.	45,00 €
----------------	--------	---------

Prime Cuts

Irish Entrecote	300 g.	45,00 €
Veal/Kalbs Filet	220 g.	33,50 €
NZL Lammhüfte/Lamb rump	280 g.	28,50 €

Bitte wählen Sie eine Garstufe aus!

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Please select a degree of doneness! Our indications of weight refer to the raw weight of the meat.

rare

im Kern noch roh
basically still raw

Kerntemperatur /Core temperature

ca. 35-37°C

medium rare

im Kern leicht roh
in core slightly raw

ca. 40-43°C

medium

im Kern rosa
basically pink

ca. 52-55°C

medium well

fast durchgebraten
almost cooked through

ca. 67-75°C



Speisen aus aller Welt

International Food

Fisch fish

220g. Filet von der Lachsforelle
Karottenpüree, Zitronengras-öl, Bratkartoffeln
220g Fillet of salmon trout **26,50 €**
mashed carrots, seed oil, fried potatoes

Ravioli Spargel
Kerbelbutter, frittierte Kapern, grüne Spargelspitzen, Pecorino Veggie
Ravioli asparagus, fried capers, green asparagus tips, pecorino cheese **18,50 €**

Grillkartoffel mit mediterranem Gemüse Vegan
Optional dazu Kräuterquark **Veggie**
Grilled potato with mediterranean vegetables **Vegan**
Optional herb quark **Veggi** **13,50 €**

Kölsches Käsebrett
Mittel alter Gouda, Camembert, Bergkäse, Trauben, Butter und Schwarzbrot **16,90 €**
Middle aged Gouda, camembert, mountain cheese, grapes, butter and bread

Pistazien Crème Brûlée
Pistachio crème brûlée **6,90 €**

Gebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis
Baked apple strudel with vanilla ice cream **8,90 €**

Dessert des Tages mit einem Kaffee
Dessert of the day served with coffee **7,50 €**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Wir beraten Sie gerne und halten ein Allergenverzeichnis bereit.
All Prices include VAT.
Potential additives or allergens contained in our dishes are marked in a special menu.
Our service team is happy to provide you with further information.