

Menüvorschläge/Menues

Zu den Vorspeisen reichen wir jeweils ein hausgebackenes Röggelchen oder Stangenbrot. Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt. Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü pro Gesellschaft bestellt werden.

To the starters we will serve a rye-bread roll or baguette. Please inform us about the chosen menu at least two weeks before the reservation date. We can only serve one set menu per function.

01

Lauchcremesüppchen
Cream soup of fresh leek

Rheinischer Sauerbraten mit Klößen und Apfelkompott
Marinated beef „Rheinisch“ with dumplings and stewed apples

Hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Homemade jelly with fresh red berries and liquid cream

02

Rindfleischsuppe mit Gemüse
Beef consommé with vegetables

Schweinekrustenbraten mit Biersauce, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
Roast pork with beer sauce, boiled potatoes and red cabbage with apples

Kölsches Tiramisu
Tiramisu Cologne style

03

Klare Gemüsesuppe
Clear vegetable soup

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen, Reis und Salat
Fried sliced chicken with stripes of vegetables, rice and salad

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

04

Möhren-Orangencremesüppchen
Cream soup of carrots and orange

Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit grünen Nudeln und Salat
Pork fillet in cream mushroom sauce, green noodles and salad

Bierschaumcreme "Cölner Hofbräu" mit Malzsauce
Beer foam cream „Cölner Hofbräu“ with malt sauce

05

Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen

Beef consommé with stripes of pancake

Kalbrückensteak an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Salat

Veal steak with paprika sauce, homemade Spätzle and salad

Beeren-Tiramisu

Tiramisu with fresh berries

06

Tomatencremesuppe

Cream tomato soup

Gebratene Putenbruststreifen mit Gemüse in Sahnesauce, Maccaroni und Salat

Fried stripes of turkey breast with vegetables in cream sauce, macaroni and salad

Bayerische Creme an Himbeermark

Bavarian vanilla cream with raspberry sauce

07

Champignoncremesuppe

Cream of mushroom soup

Schweinebauch mit Hackfleisch gefüllt, dazu Salzkartoffeln und Wirsinggemüse

Pork belly filled with minced meat, with boiled potatoes and savoy cabbage

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Chocolate cream with custard sauce

08

Rindfleischsuppe mit feinen Nudeln

Beef consommé with noodles

Bratwurst "Bierkutscher Art" mit Bratkartoffeln und Möhren-Lauch-Gemüse

Grilled sausage with fried potatoes, carrots and leek

Frischer Obstsalat mit Sahne

Fresh fruit salad with whipped cream

09

Klare Tomatenbrühe mit Gemüse

Tomato consommé with vegetables

Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Kirschtomaten

Tagliatelle in gorgonzola cream with leaf spinach and cherry tomatoes

Vanillecreme mit Kirschragout

Vanilla cream with cherry ragout

10

Klare Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse
Clear potato soup with vegetables

Hacksteak mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse
Minced steak with boiled potatoes and savoy cabbage

Gebratene Grießschnitte mit Pflaumen- oder Kirschkompott
Fried slice of semolina pudding with stewed plums or cherries

11

Gemüsecremesuppe
Cream of vegetable soup

Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
Fried liver cheese with roasted onions, fried potatoes and salad

Vanillepudding mit Schokoladensauce
Vanilla cream with chocolate sauce

12

Grüne Bohnensuppe
Green bean soup

Seelachsfilet „Provençal“ mit Salzkartoffeln und Salat
Coalfish „Provençal“ with boiled potatoes and salad

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Apfelstrudel with vanilla sauce

13

Rheinische Kartoffelsuppe mit Shrimps
Cream potato soup with shrimps

Rinderfilet mit Pilzen, Bratkartoffeln und Salat
Beef fillet with mushrooms, fried potatoes and salad

Schwarzwälder Kirschmousse
Black forest mousse

14

Räucherlachs mit Sahne- Meerrettich
Smoked salmon with horseradish cream

„Cölner Festtagssuppe“ mit Gemüsestreifen und Eistich
Beef consommé with vegetables and diced egg

Kalbrückensteak mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse
Veal steak with sauce hollandaise, boiled potatoes and fresh vegetables

Williamsbirne „Domspitze“, in Weißwein gedünstet, an Karamelsauce
Williams pear „Domspitze“ steamed in white wine, with caramel sauce

15

Honigmelone mit Parmaschinken, garniert mit frischen Feigen
Melon with Parma ham and fresh fig

Pfifferlingscremesüppchen
Cream soup with chanterelles

Salm an Dill-Kräuterrahm mit Butterkartoffeln und Salat
Salmon with cream dill sauce, boiled potatoes and salad

Helle und dunkle mousse au chocolat
Vanilla and chocolate mousse