

MENU

Brot & Butter

Frisch gebacken, noch warm – dazu Butter, so schlicht wie gut.

3.50 €
/Nachservice



Kohlrabi • Apfel • Meerrettich*

Knackig. Frisch. Leicht scharf. Kohlrabi in unterschiedlichen Texturen, grüner Apfel für Säure und Saftigkeit, Meerrettich mit kühler Schärfe.

16 €



Kabeljau • Petersilienwurzel • Spinat

Saftiger Kabeljau, cremige Petersilienwurzel, Spinat
– reduziert auf das Wesentliche.

24 €_{/VS} | 32 €_{/HG}



Nudeln • Kerbel • Pilz

Handwerklich gefüllte Nudeln mit aromatischem Pilz, Kerbel als frischer, kräuteriger Akzent.

18 €_{/VS} | 24 €_{/HG}



Schwein • Kohl • Kartoffel*

Bodenständig interpretiert. Zartes Duroc vom Niederrhein, geschmorter Kohl, Kartoffel in feiner Struktur – kraftvoll, ausgewogen.

36 €



Karotte • Ziegenkäse • Honig*

Karottensorbet, Ziegenkäsemousse, Honig aus Moers
– klar und fokussiert.

13 €

3-Gang Menü • *

59 €

5-Gang Menü • komplett

99 €



ZUM KÖLNER DOM

CARTE

Rindertatar, klassisch • Ei • Zwiebel

Frisch gehacktes Rind, fein abgestimmt mit Ei und Zwiebeln.

22 €



Rinderfilet • Kartoffel • Pilze

Saftig gebratenes Filet vom Rind, begleitet von cremigen Kartoffeln und aromatischen Pilzen.

42 €



Bœuf Bourguignon • Kartoffelpüree

Langsam geschmortes Rind, Kartoffelpüree
– tief im Aroma, präzise komponiert.

26 €



Käseauswahl • Brot • Senf

Eine kleine Reise durch gereifte Käse, serviert mit frischem Brot und feinem Feigensenf.

16 €



Schokotarte • Vanilleeis

Dunkle Schokotarte, kühles Vanilleeis
– pur und ausbalanciert.

13 €



ZUM KÖLNER DOM