



Menüvorschläge / Menu

Zu den Vorspeisen reichen wir Ciabattabrot.

Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt.
Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü pro Gesellschaft (ab 10 Personen) bestellt werden.

In addition to the starters we will serve ciabatta bread.

Please inform us about the chosen menu at least two weeks before your event. It is possible to preorder a menu for groups of 10 or more persons. Please choose only one menu for the whole group.

1.

Bunte Blattsalate der Saison mit Speck und Croutons

Mixed seasonal leaf salad with bacon and croutons

5,20 €

Gesottener Kalbstafelspitz in Kräuter-Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln

Boiled filet of veal in herb horseradish sauce with bouillon potatoes

19,00 €

Zwetschgentiramisu mit Cantuccini-Crunch

Plum tiramisu with cantuccini-crumbs

6,50 €

30,70 €

2.

Spinatschaumsuppe mit Wachtelei und Croutons

Spinach soup with quail egg and croutons

6,50 €

Medaillons vom Spanferkelrücken an Pommery-Senfsoße
mit Spitzkohlgemüse und Rosmarinbrätlingen

*Medallions of suckling pig on pommery mustard sauce
with pointed cabbage and roasted rosemary potatoes*

18,00 €

Beerenragout mit hausgemachter Vanillesoße

Berry ragout with homemade vanilla sauce

6,90 €

31,40 €



3.

Pikante Süßkartoffelsuppe mit Pak Choi, Mandeln und Rauchforelle

Spicy sweet potato soup with pak choi, almond and smoked trout

6,50 €

Rosa gebratene Lammhüfte

auf Ragout von Gnocchi, Tomaten und jungem Spinat

Lightly roasted knuckle of lamb

served with ragout of gnocchi, tomatoes and young spinach

22,00 €

Crema Catalana mit Kompott von Orangen und Pistazien

Crema Catalana with stewed oranges and pistachios

6,80 €

35,30 €

4.

Kimchi-Salat mit gebratener Gamba

Kimchi salad with grilled king prawn

14,50 €

Asiatisch marinierte Maishähnchenbrust mit Wokgemüse und Basmatireis

Marinated corn-fed chicken breast "Asian style" with wok vegetables and basmati rice

16,00 €

Creme Caramel mit Kiwi-Orangensalat

Caramel cream with kiwi-orange salad

6,50 €

37,00 €



5. Gratinierter Ziegenkäse auf Pumpernickeltaler mit buntem Blattsalaten und Thymian-Honig
Goat cheese au gratin served on pumpernickel with mixed salad and thyme honey

13,50 €

Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce,
gebratener Gamba, Blattspinat und Serviettenknödeln
Braised beef in red wine sauce, fried shrimp, leaf spinach and napkin dumplings

20,50 €

Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse
mit Vanillesauce
Duet of white and dark chocolate mousse with vanilla sauce

6,50 €

40,50 €

6. Rucolasalat mit Schafskäse, Wassermelone und gerösteten Pinienkernen
Rocket salad with feta, water melon and roasted pine nuts

10,50 €

Lachsforellenfilet mit gebratenen Jakobsmuscheln
auf Safranrisotto mit Lauch und getrockneten Tomaten
*Salmon trout fillet with fried scallops
on saffron risotto, leek and sun-dried tomatoes*

23,50 €

Crème brûlée mit Beeren
Crème brûlée with berries

6,90 €

40,90 €



7.

Kartoffelsuppe mit Streifen vom gebeiztem Lachs

Potato soup with stripes of pickled salmon

6,30 €

Sauerbraten vom Rinderfilet mit Rosinenschaum,

pochiertem Apfel und Serviettenknödeln

Marinated beef „Rhenish“ with raisin froth,

poached apple and napkin dumplings

29,70 €

Kölsches Tiramisu:

Schokozwieback, mariniert mit Apfelkorn und Äpfeln, in sahniger Crème

Tiramisu „Cologne style“:

Chocolate rusk marinated with apple schnapps and apples in cream

5,80 €

41,80 €

8.

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Vinaigrette,

gehobeltem Parmesan, gebratenen Shiitake-Pilzen und Wildkräutersalat

Beef fillet carpaccio with balsamico vinaigrette, shaved parmesan,

fried shiitake mushrooms and wild herb salad

14,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet mit Pinienkernen-Kirschtomatenbutter, Ratatouille und Basmatireis

Grilled cod fillet with butter of pine nuts and cherry tomatoes, ratatouille and basmati rice

24,00 €

Parfaitteller:

mit Himbeerparfait, Nougatparfait, Pistazienparfait

Parfait variation with raspberry, nougat and pistachio parfait

8,60 €

47,50 €



9.

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit kleinem Salatbukett

Vitello tonnato of boiled veal served with small mixed salad

12,50 €

Rumpsteak mit Käse-Senfkruste, Schnibbelbohnen und Kartoffelgratin

Rump steak with cheese mustard crust, beans and potato gratin

28,50 €

Cappuccinoparfait mit weißer Schokoladenmousse, Karamelsoße und Himbeeren

Cappuccino parfait with white chocolat mousse, caramal sauce and raspberries

7,90 €

48,90 €

10.

Duett von Büffelmozzarella und Parmaschinken auf Strauchtomatensalat mit Rucola

Duet of buffalo mozzarella and parma ham on tomato salad with rucola

14,70 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

Beef bouillon with stripes of pancake and vegetables

6,00 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Schalottensoße mit Vichy-Möhren und Schupfnudeln

Lightly roasted duck breast on shallot sauce with vichy carrots and potatoe noodles

23,50 €

Dessertvariation HOF 18:

Pistazienparfait, Himbeer-Estragonsorbet, Zwetschgenröster und Cantuccini-Crunch

Dessert medley HOF 18:

Pistachio parfait, raspberry estragon sorbet, stewed plum and cantuccini crumbs

8,80 €

53,00 €



11.

Vorspeisenteller HOF 18:

Gebeizter Lachs, Wachtelbrust auf Honigschalotten
und gratiniertem Ziegenkäsetaler

Appetizer plate HOF18:

Pickled salmon, quail breast on honey shallots and goat cheese gratin

13,90 €

Orangen-Möhrencrèmesüppchen mit Sternanis und gebratener Jakobsmuschel

Orange carrot creamsoup with star anise and fried scallop

7,20 €

Surf & Turf:

Angus Rinderfilet mit gebratenen Gamba auf Kartoffel-Lauchragout mit getrockneten Tomaten

Surf & Turf:

Angus fillet with fried shrimp on ragout of potatoes and leek with dried tomatoes

29,90 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Nougatparfait,
mit exotischen Früchten

Chocolate cake with liquid core and nougat parfait, with exotic fruits

9,00 €

60,00 €

Die Preise sind gültig bis zum 31.03.2019
Prices are valid until March 31, 2019.