

# BISTRO

CLASSICS WITH A TWIST

## VORWEG | STARTERS

**Pollo Tonnato** <sup>A,B,D,I</sup> 9.50  
sanft gegarte Maishähnchenbrust |  
cremige Thunfischsauce | Kapernäpfel | Petersilie  
*slow-cooked cornfed chicken |  
creamy tuna sauce | capers | parsley*

**Rote Beete & Ziegenkäse |  
beetroot & goat cheese** <sup>D,H,K,L</sup> 9.00  
Gratiniertes Ziegenkäse | rote Beete | Rucola |  
Pistazie | Zitrone  
*Goat cheese au gratin | beetroot | rocket lettuce |  
Pistachio | lemon*

## SALATE | BOWLS

**Caesar Salat** <sup>A,D,G,I,J,L</sup> 9.00  
Römersalat | Croutons | Parmesan |  
Caesar Dressing  
*Romaine lettuce | croutons | Parmesan cheese |  
Caesar dressing*

**Chopped Bistro Bowl** <sup>A,D,G,I,J,L</sup> 11.50  
Blattsalate | Speck | Avocado | Tomate | Ei |  
Balsamicodressing  
*Leaf lettuce | bacon | avocado | tomato | egg |  
balsamic dressing*

**Veggie Falafel Bowl** <sup>D, F</sup> 13.50  
Knusprige Falafel-bällchen | bunter Gemüse-  
Kräuter Taboule | Joghurt-Minz Dipp  
*Crispy falafel | colorful herb and veggie  
Tabbouleh | yoghurt-mint dip*

+ gebratene Maishähnchenbrust | 5.00  
+ roasted corn-fed chicken breast  
+ drei gebratene Tigergarnelen | 7.50  
+ three grilled tiger prawns <sup>B,C</sup>

## HAUPTGÄNGE | MAINS

**Wiener Schnitzel | Viennaise Schnitzel** <sup>A,B,D,I,L</sup> 21.00  
Paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln mit  
Speck & Zwiebeln | Preiselbeeren  
*Breaded veal escalope | fried potatoes with  
onions & bacon | lingonberry compote*

**220g Entrecote** <sup>D</sup> 21.00  
hausgemachte Kräuterbutter  
*homemade herb butter*

## BEILAGEN | SIDES

**Steakhouse Fries** <sup>H</sup> 3.50

**Beilagen Salat | side salad** <sup>A,D,</sup> 3.50

## SUPPEN | SOUPS

**Tagessuppe | Soup of the Day** <sup>D,E,I,J</sup> 6.50

**Deftige Tomatensuppe | hearty tomato soup** <sup>E</sup> 5.50

+ gegrilltes Chili-Käsesandwich  
+ *grilled chili-cheese sandwich* <sup>A,D</sup> 2.50

## SNACKS

**BBQ Chickenwings | BBQ chicken wings** <sup>D,E,I,L</sup> 5.00  
Bluecheese & BBQ Dip

**Currywurst** <sup>D,E,I,L</sup> 6.00  
Metzgerbratwurst | Afri-Cola-Currysauce  
*Butcher sausage | curry-tomato sauce made with Afri Cola*

**“Gambas al Ajillo”** <sup>A,B,C,I,L</sup> 16.50  
Sechs Tigergarnelen in Knoblauch-Zitronenöl |  
Hausbrot | Knoblauch-Mayonnaise  
*Six fried tiger prawns in garlic-lemon oil |  
house bread | garlic-mayonnaise*

## SANDWICHES

**Clubsandwich** <sup>A,D,H,I,L</sup> 11.50  
Gegrillte Hähnchenbrust | Speck | Spiegelei |  
Tomate | Mayonnaise | Eisbergsalat  
*Grilled chicken breast | bacon | fried egg |  
mayonnaise | lettuce | tomato*

**Avocado & Egg** <sup>A,D,H,I,L</sup> 10.50  
Geröstetes Vollkornbrot | Avocado | Spiegelei | Chili |  
Koriander | Sambal Olek-Mayonnaise  
*Whole grain bread | avocado | fried egg | chili |  
cilantro | sambal olek- mayonnaise*

**Bistro-Burger** <sup>A,D,I,J,L</sup> 13.50  
100% Rind im Brioche bun | Speck | Cheddar | Salat |  
Tomate | Haussauce  
*100% beef on brioche bun | bacon | Cheddar | lettuce |  
tomato | house sauce*

## PASTA

**Tagliatelle Aglio e Olio e Gambero** <sup>B,C,D,I,I</sup> 16.50  
Knoblauch-Olivenöl | Tigergarnelen | Kirschtomaten |  
Parmesan  
*Garlic-olive oil | tiger prawns | cherry tomatoes |  
Parmesan cheese*

**Tagliatelle alla Puttanesca** <sup>D,I</sup> 14.50  
Tomaten | Oliven | Kapern | Petersilie  
*Tomatoes | olives | capers | parsley*

## DESSERT

**Crème Brûlée** <sup>A,D,G</sup> 8.00  
Cassis-Sorbet | *black current sorbet*

**Rock Slide Brownie** <sup>A,D,H,I,K</sup> 8.50  
Vanilleeis | Beerenkompott  
*Vanilla ice cream | berry compote*

# „KÖLSCHE TAPAS“ HAPPY HOUR

„Drink doch ejne met!“ – „Trink doch einen mit!“  
Komm dem Gebot der Gastfreundschaft nach!  
(Kölsches Grundgesetz – Artikel 10)

Jeden FREITAG & SAMSTAG von 17:00-19:00 Uhr

**Kölsch** 2.50  
mit einem "Gourmet-Röggelche"  
als "Halve Hahn" (Gouda, Zwiebeln, Senf) oder  
mit "Zwiebelmett"

**Kranz Kölsch (11 Stück)** 22.00  
Vorfreude mit Freunden teilen

Don't skip the beat at our Bistro Bar!

Every FRIDAY & SATURDAY from 5 - 7pm

**Kölsch** 2.50  
served with a mini-tapa of Cologne's bar  
favorites "Halve Hahn" (mini-gourmet rye bread  
roll with cheese) or "Zwiebelmett" (cured meat  
spread with onions)

**Kranz Kölsch (11 Kölsch)** 22.00  
Sharing is caring –  
have a cold one with your friends

# HONEY, WHAT'S FOR DINNER?

## MÄRZ | MARCH

**Räucherlachs | Smoked Salmon**<sup>A,B,D,I,L</sup> 12.50  
Kräuter-Schmand | Meerrettich | Kartoffelrösti |  
Salatgarnitur  
*Smoked salmon | horseradish | hash brown |  
garnish of greens*

**Rheinische „Himmel und Äd“**<sup>D,G,I,L</sup> 16.50  
Kartoffelpüree | geschmorte Äpfel und Zwiebeln |  
Flönz  
*Fried blood sausage | braised apples & onions |  
potato mash*

**Rinderroulade „wie damals“**  
**Traditional beef roulade**<sup>D,E,G,I,L</sup> 17.50  
Zwiebel | Gurke | Speck | Senf | Rahmwirsing |  
Kartoffelpüree  
*Onion | pickle | bacon | mustard | Savoy cabbage |  
potato mash*

**Weingut Gold, Württemberg, "Cuvée GOLD", 2020**  
Fruchtig duftiger Cuvée aus Kerner,  
Müller-Thurgau, Muskateller und Riesling

|       |       |
|-------|-------|
| 0,2l  | 7.50  |
| 0.75l | 26.00 |

**Mayer am Pfarrplatz, Wiener "Gemischter Satz", 2020**  
Bekannt und berühmt ist das Weingut für  
diesen Klassiker, diese Spezialität wird hier  
seit Generationen aus Grünem Veltliner,  
Riesling, Rotgipfler und Zierfandler gekeltert.  
Herrlich saftig und erfrischend mit Nuancen  
von Apfel, Birne und Zitrus.

|       |       |
|-------|-------|
| 0,2l  | 9.00  |
| 0.75l | 32.00 |

## APRIL | APRIL

**Tarte Flambée „Klassik“**<sup>D,I</sup> 9.00  
Speck | Frühlingszwiebeln | Schmand  
*Bacon | green onions | sour creme*

**Tarte Flambée „Birne & Ziegenkäse“**<sup>D,I</sup> 13.50  
Birnenspalten | Ziegenkäse | Honig | Rosmarin  
*Pear | goat cheese | honey | rosemary*

**Tarte Flambée „Chorizo“**<sup>D,I</sup> 12.50  
Champignons | rote Zwiebeln | Chorizo  
*Mushrooms | red onion | Chorizo*

## PRICKELNDES & SANFTES

**Bellini** 7.50  
Pflirsichpüree mit Winzersekt aufgefüllt  
Geldermann, Carte Blanche oder Rosé

**Elena Walch, Gewürztraminer, Alto Adige DOC, 2021**  
Gewürztraminer aus Südtirol,  
mehr geht eigentlich nicht...  
Dieser vollmundige, duftige und  
leuchtend gelbe Wein ist der  
perfekte Aperitif oder auch Begleiter  
zu deftigeren Speisen

|       |       |
|-------|-------|
| 0.1l  | 4.80  |
| 0.2l  | 9.50  |
| 0.75l | 35.00 |

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Trinkgelder sind  
Ermessenssache. Alkoholische Getränke werden nur an Personen ab 18 Jahren  
ausgeschenkt.

All prices in Euro include VAT and service. Gratuities are discretionary. Alcoholic  
beverages are only available to people aged 18 and over.

### ALLERGENE | ALLERGENS

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A) Eier   eggs                                    | H) Erdnüsse   peanuts           |
| B) Fisch   fish                                   | I) Gluten   gluten              |
| C) Krebstiere   shellfish                         | J) Lupine   lupin               |
| D) Milch   milk                                   | K) Schalenfrüchte   edible nuts |
| E) Sellerie   celery                              | L) Senf   mustard               |
| F) Sesamsamen   sesame seeds                      | M) Soja   soy                   |
| G) Schwefeldioxid   sulphite /<br>sulphur dioxide | N) Weichtiere   molluscs        |

# BISTRO

CLASSICS WITH A TWIST

## COCKTAILS CLASSICS

### COLOGNE OLD FASHIONED

Bourbon | Angostura Bitter | Afri Cola Sirup  
*bourbon | Angostura Bitter | afri cola sirup*

12.50

### NEGRONI

Gin | Campari | Antica Formula  
*gin | Campari | Antica Formula*

12.50

### VODKA | GIN MARTINI

Vodka oder Gin | Noilly Prat  
*vodka or gin | Noilly Prat*

12.50

### DAQUIRI

Rum | Limettensaft | Zuckersirup  
*rum | lime juice | sugar syrup*

11.50

### HORSES NECK

Bourbon | Ginger Ale | Orange  
*bourbon | ginger ale | orange*

13.50

### NEW YORK SOUR

Bourbon | Zitronensaft | Zuckersirup | Malbec  
*bourbon | lemon juice | sugar syrup | Malbec*

14.50

## COCKTAILS REFRESHING

### BELLINI

Pfirsichlikör | Pfirsichmark | Champagner  
*peach liqueur | peach puree | champagne*

14.50

### MOSCOW MULE <sup>5,6,8</sup>

Vodka | Limettensaft | Ingwerbier  
*vodka | lime juice | ginger beer*

12.50

### TOMMY'S MARGARITA

Tequila | Limettensaft | Agavendicksaft  
*tequila | lime juice | agave syrup*

13.50

### DARK'N STORMY <sup>5,6,8</sup>

Gosling's Black Seal Rum | Limettensaft | Ingwerbier  
*Gosling's Black Seal rum | lime juice | ginger beer*

12.50

### MOJITO

Rum | Limettensaft | frische Minze | Rohrzucker  
*rum | lime juice | fresh mint | cane sugar*

12.50

### COSMOPOLITAN

Vodka | Cointreau | Limettensaft | Cranberrysaft  
*vodka | Cointreau | lime juice | cranberry juice*

12.50

## COCKTAILS SPARKLING

### Kölsche Spritz <sup>9</sup>

Schwesterherz Johannisbeer Likör | Sekt | Soda Wasser | Orange  
*Schwesterherz black currant liqueur | sparkling wine | soda water | orange*

9.50

### Hugo <sup>9</sup>

St. Germain | Champagner | Limettensaft | Soda Wasser | Minze  
*St. Germain | champagne | lime juice | soda water | mint*

12.50

### Aperol Spritz

Aperol | Sekt | Soda Wasser | Orange

Aperol | sparkling wine | soda water | orange

9.50



# BISTRO

CLASSICS WITH A TWIST

## WHISKY | 4cl

### SCOTH WHISKY

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Ballantine's                | 7.50  |
| Chivas 12                   | 8.50  |
| Glenlivet Founder's Reserve | 10.50 |
| Laphroaig 10 y              | 12.50 |
| Jura Superstition 10y       | 13.50 |
| Glemorangie Original 10y    | 12.50 |
| Auchentoshan 12             | 12.50 |
| Glenfiddich 12y             | 10.50 |

### IRISH WHISKY

|                    |      |
|--------------------|------|
| Jameson            | 8.50 |
| Jameson Cask Mates | 9.50 |

### BOURBON & RYE

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Michter's Bourbon | 13.50 |
| Michter's Rye     | 13.50 |
| Bulleit Bourbon   | 7.50  |
| Bulleit Rye       | 8.50  |
| Maker's Mark      | 8.50  |
| Woodord Reserve   | 10.50 |
| Jack Daniel's     | 7.50  |

## COGNAC | 4cl

|              |       |
|--------------|-------|
| Martell VS   | 8.50  |
| Martell VSOP | 10.50 |

## RUM | 4cl

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Bacardi                  | 7.50  |
| Pyrat XO                 | 10.50 |
| Gosling's Black Seal Rum | 8.50  |

## TEQUILA | 4cl

|                  |      |
|------------------|------|
| Olmecca Blanco   | 7.50 |
| Olmecca Reposado | 8.50 |

## VODKA | 4cl

|           |      |
|-----------|------|
| Absolut   | 7.50 |
| Belvedere | 9.50 |
| Ketel One | 8.50 |
| Tito's    | 9.50 |

## GIN | 4cl

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Gin de Cologne        | 8.50 |
| Gin den Cologne, Rosé | 8.50 |

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Beefeater       | 7.50  |
| Beefeater 24    | 8.50  |
| Hendrick's      | 9.50  |
| Bombay Sapphire | 7.50  |
| Monkey 47       | 12.50 |
| Marder Gin      | 10.50 |

## LIQUEUR | 4cl

|                   |      |
|-------------------|------|
| Nonino Grappa     | 7.50 |
| Martini Bianco    | 5.50 |
| Noilly Prat       | 7.50 |
| Antica Formula    | 7.50 |
| Ramazotti         | 7.50 |
| Campari           | 7.50 |
| Aperol            | 6.50 |
| Cointreau         | 7.50 |
| St. Germain       | 8.50 |
| Ricard            | 7.50 |
| Morand Williamine | 8.50 |
| Malibu            | 6.50 |
| Kahlua            | 6.50 |
| Baileys           | 7.50 |
| Jägermeister      | 7.50 |

|   |      |
|---|------|
| Mamma Nero - Kölner Kräuterlikör          | 6.50 |
| Schwester Herz - Kölner Johannisbeerlikör | 6.50 |
| Kebekuss - Kölner Pflaumen-Birnen Likör   | 6.50 |

# BISTRO

CLASSICS WITH A TWIST

## BIER | BEER

### FASSBIER / DRAUGHT BEER <sup>1</sup>

|                                   |     |       |
|-----------------------------------|-----|-------|
| Gaffel Kölsch                     | 0,2 | 2.70  |
|                                   | 0,4 | 4.90  |
| Kranz Kölsch 11 Kölsch zum teilen |     | 27.90 |

|                  |     |      |
|------------------|-----|------|
| Fürstenberg Pils | 0,3 | 3.90 |
|                  | 0,4 | 5.20 |

### FLASCHEN BIER | BOTTLED BEER <sup>1</sup>

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Paulaner Weizen                                    | 0,5 | 6.30 |
| Paulaner Weizen Alkoholfrei   <i>non-alcoholic</i> | 0,5 | 6.30 |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Nolte Cristall, gebraut nach altem, Kölner Familienrezept | 0,33 | 3.90 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| Corona  | 0,33 | 4.90 |
| Heineken  | 0,25 | 3.90 |
| Gaffel Alkoholfrei   <i>non-alcoholic</i>                 | 0,33 | 3.90 |
| Gaffel Fassbrause   | 0,33 | 3.80 |
| Apfel   Orange   Zitrone<br><i>apple   orange   lemon</i> |      | 3.80 |

## SOFTDRINKS

|                                 |     |      |
|---------------------------------|-----|------|
| <b>Pepsi</b> <sup>1,2,3,6</sup> | 0,2 | 3.50 |
| Pepsi Light <sup>1,2,3,6</sup>  | 0,2 | 3.50 |
| Seven Up <sup>1,3,6</sup>       | 0,2 | 3.50 |

|   |     |      |
|---|-----|------|
| <b>Afri Cola</b> <sup>1,2,3,6</sup>                         | 0,2 | 3.50 |
| Afri Cola Zuckerfrei <sup>1,2,3,6</sup>   <i>sugar free</i> | 0,2 | 3.50 |
| <b>Bluna Orange</b> <sup>1,3,6</sup>                        | 0,2 | 3.50 |

### Schweppes Softs <sup>2,4,5,6,7,8</sup>

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Bitter Lemon   Indian Tonic  <br>Ginger Ale   Soda Water | 0,2 | 3.50 |
|--|-----|------|

### Thomas Henry

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Tonic <sup>3,5,7,8</sup>   Ginger Beer <sup>5,6,8</sup> | 0,2 | 4.00 |
|---|-----|------|

### Fever Tree <sup>3,5,7,8</sup>

|                                |     |      |
|--------------------------------|-----|------|
| Indian Tonic   Slim Line Tonic | 0,2 | 4.50 |
|--------------------------------|-----|------|

## SÄFTE | JUICES

|                                 |     |      |
|---------------------------------|-----|------|
| Orange   <i>orange</i>          | 0,2 | 3.50 |
| Apfel   <i>apple</i>            | 0,2 | 3.50 |
| Maracuja   <i>passion fruit</i> | 0,2 | 3.50 |
| Ananas   <i>pineapple</i>       | 0,2 | 3.50 |
| Cranberry   <i>cranberry</i>    | 0,2 | 3.50 |

## WASSER | WATER

|   |      |      |
|---|------|------|
| Bad Brambacher Sprudel   <i>sparkling</i> | 0,25 | 3.30 |
| Bad Brambacher Still                      | 0,25 | 3.30 |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Bad Brambacher Sprudel   <i>sparkling</i> | 0,75 | 7.90 |
| Bad Brambacher Still                      | 0,75 | 7.90 |

## HEIßE GETRÄNKE | HOT BEVERAGES

|  |  |      |
|--|--|------|
| Kaffee Crème <sup>1</sup>   <i>Coffee Crème</i> <sup>1</sup>           |  | 3.10 |
| Koffeinfreier Kaffee   <i>Decaffeinated coffee</i>                     |  | 2.90 |
| Cappuccino <sup>1,D</sup>   <i>Cappuccino</i> <sup>1,D</sup>           |  | 3.80 |
| Latte Macchiato <sup>1,D</sup>   <i>Latte Macchiato</i> <sup>1,D</sup> |  | 4.10 |
| Milchkaffee <sup>1,D</sup>   <i>Coffee Latte</i> <sup>1,D</sup>        |  | 3.80 |
| Espresso <sup>1</sup>   <i>Espresso</i> <sup>1</sup>                   |  | 2.80 |
| Doppelter Espresso <sup>1</sup>   <i>Double Espresso</i> <sup>1</sup>  |  | 4.10 |

|   |  |      |
|---|--|------|
| Glas Tee, Eilles <sup>3,5,8</sup>   <i>Glas of tea, Eilles</i> <sup>3,5,8</sup> |  | 3.60 |
|---|--|------|

|   |  |      |
|---|--|------|
| Heiße Schokolade <sup>D</sup>   <i>Hot chocolate</i> <sup>D</sup> |  | 4.00 |
|---|--|------|



# BISTRO

CLASSICS WITH A TWIST

## ROTWEIN | RED WINE <sup>9</sup>

|  |             |                |
|--|-------------|----------------|
| Tempranillo, Bodegas Montecillo,<br>Rioja, Spanien | 0,2<br>0,75 | 9.50<br>32.00  |
| Primitivo, Azienda Vinicola,<br>Apulien, Italien   | 0,2<br>0,75 | 8.50<br>29.00  |
| Cabernet Sauvignon, Metzger,<br>Pfalz, Deutschland | 0,2<br>0,75 | 8.50<br>9.00   |
| Malbec, Terrazas de los Andes,<br>Argentinien      | 0,2<br>0,75 | 13.50<br>39.00 |

## WEISSWEIN | WHITE WINE <sup>9</sup>

|  |             |                |
|--|-------------|----------------|
| Riesling, Weingut Krämer,<br>Rheinhessen, Deutschland              | 0,2<br>0,75 | 7.50<br>26.00  |
| Grauburgunder, Weingut Groh,<br>Rheinhessen, Deutschland           | 0,2<br>0,75 | 7.50<br>26.00  |
| Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild,<br>Languedoc, Frankreich | 0,2<br>0,75 | 8.50<br>28.00  |
| Sauvignon Blanc, Cape Mentelle,<br>Australien                      | 0,2<br>0,75 | 11.50<br>37.00 |

## ROSÉWEIN | ROSÉ WINE <sup>9</sup>

|                                      |             |               |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| Rosé, Metzger,<br>Pfalz, Deutschland | 0,2<br>0,75 | 8.50<br>29.00 |
|--------------------------------------|-------------|---------------|

## SEKT & CHAMPAGNER | SPARKLING WINE & CHAMPAGNE <sup>9</sup>

|  |             |                |
|--|-------------|----------------|
| Geldermann Carte Blanche<br>Carte Blanche, Sec, Sekt       | 0,1<br>0,75 | 7.50<br>34.00  |
| Geldermann Rosé<br>Rosé, Sec, Sekt                         | 0,1<br>0,75 | 7.50<br>34.00  |
| Lanson Black Label<br>Lanson, Brût, Black Label, Champagne | 0,1<br>0,75 | 10.00<br>55.00 |
| Veuve Clicquot<br>Brût, Yellow Label, Champagne            | 0,75        | 95.00          |

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Trinkgelder sind Ermessenssache. Alkoholische Getränke werden nur an Personen ab 18 Jahren ausgeschenkt.

All prices in Euro include VAT and service. Gratuities are discretionary. Alcoholic beverages are only available to people aged 18 and over.

### ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1 KOFFEINHALTIG / WITH CAFFEINE
- 2 FARBSTOFFE / DYE STUFFS
- 3 ASCORBINSÄURE / ASCORBIC ACID
- 4 BETA-CAROTIN / BETA-CAROTENE
- 5 ZITRONENSÄURE / CITRIC ACID
- 6 KONSERVIERUNGSMITTEL / ANTIOXIDANT
- 7 CHININHALTIG / WITH QUININE
- 8 ANTIOXIDATIONSMITTEL / ANTIOXIDANT
- 9 SCHWEFELDIOXID/SULPHITE / SULPHUR DIOXIDE