

## #Speisen

### #kalt und zum teilen

traditionsbrot. salzbutter.

garnelenkroketten.safran-wermut-mayo. pepperoncini.

bellota schinken.joselito ibérico gran reserva.

lachsforelle. gebeizt. karottentatar. avocadocrème. bonitoflocken.

burrata. winterlich eingelegte tomaten. liebstöckelöl.

### #warm

königsberger klops. von der alten baskischen milchkuh.

garnelenreis mit erbsen, estragon und speck.

feine kapernvelouté.

### #süß

valrhona dulcey. mousse von karamellisierter weißer schokolade.

calvados-äpfelkompott. vanillestreusel.

## 49€/Person

### #optionen

bouillabaisse. klassisch mit einlage. baguette. sauce rouille.

(ideal als zwischengang)

**12€/Person**

rohmilchkäse. vom maitre affineur waltmann. zwiebelchutney.

rauchmandeln.

**12,5€/Person**

**Lieferung innerhalb Kölns**

**10€**

## #Weine

### #sparkling

Champagner Heri Hodie. 1er Cru. Extra Brut. Roger Coulon. 59€

### #classic.

Riesling. 2016 Winner. Materne & Schmitt. Mosel. 32€

Sauvignon Blanc. 2019 Gamlitzer. Sattlerhof. Steiermark. 31€

Syrah. 2013 Crozes-Hermitage. A.Graillot. Rhône. 41€

Tempranillo. 2015 Crianza. Valsotillo. Ribera del Duero. 39€

### #freakshow.

Neuburger. 2019 Betont. Markus Altenburger. Burgenland (ungefiltert) 31€

### #icon.

Riesling 2015 Halenberg GG. Emrich-Schönleber. Nahe. 59€

Chardonnay. 2016 Chassagne-Montrachet. Domaine Niellon. Burgund 56€

Nebbiolo. 2007 Barolo Bussia. Prunotto. Piemont. 79€

Tempranillo. 2009 Matallana. Bodegas Matallana. T. Rodriguez. Ribera del Duero. 79€

### #süß.

Riesling 2019 Goldloch Kabinett. Diel. Nahe. 32€