

FOU

BRASSERIE ETWAS ANDERZ

im Köln Marriott Hotel

Les Entrées

Provencalischer Tintenfischsalat,
gegrillte Paprika, Oliven,
Rosmarin € 9,50
Squid salad, grilled peppers, olives, rosemary

„Le petatou“

Kartoffelragout, Olivenöl, Oliven,
mit Ziegenkäse überbacken . . € 12,50
Potato ragout, olive oil, olives, gratinated
with goat cheese

Entenstopfleberterrine

Brioche, Feigenchutney € 16,00
Fois gras tureen, brioche, fig chutney

Kalbscarpaccio

Daikon-Kressesalat, Kefircreme,
Parmesankäse € 13,50
Calf carpaccio, Daikon-cress salad, kefir cream,
parmesan cheese

Salade Nicoise

Kartoffeln, Eier, Oliven, Bohnen,
Kopfsalat, gebratenes Thunfisch-
Medaillon, Garnelen,
Rotweindressing € 13,50
Potatoes, eggs, olives, beans, lettuce, fried
tuna medallion, shrimps, red wine dressing

Les soupes

Fischsuppe „à ma façon“

Croûtons, Rouille € 7,50
Fish soup „à ma façon“, croûtons, rouille

La soupe du jour

Soup of the day € 6,00

Les Poissons

Seeteufelschance „Grenobloise“

Sautierter grüner Spargel, Pommes
Grenailles, Zitronen-Kapern-Butter,
Croûtons € 18,50

Monkfish „Grenobloise“, sauteed green
asparagus, Pommes Grenailles,
lemon-caper butter & croûtons

Saté „Tom va so“

Saté von Muscheln und Garnelen,
würzige Tomatensauce,
Basmatireis. € 16,50
Saté „Tom va so“, mussel and shrimp saté,
spicy tomato sauce, Basmati rice

Yellow Fin Tuna

Koriander-Meersalzkruste, Frühlings-
zwiebel, Ingwer-Reis. € 21,50
Yellow Fin Tuna, coriander-sea salt crust,
spring leeks, ginger rice

Les Plats

Burger „Pariser Art“

220gr Rinderhamburger, Zwiebeln,
Tomaten, Pfeffersauce, mit Brie
überbacken, Pommes Frites € 14,50
220g beef burger, onions, tomatoes, pepper
sauce, gratinated with Brie cheese, French
fries

Rosa gebratene Entenbrust

Sautierte Steinpilze, Rosmarin-
kartoffeln, glasierter Pfirsich € 18,50
Medium fried duckling breast, sauteed porcini
mushrooms, rosemary potatoes, glazed peach

Traditionelle „Pho Bö“

Klare würzige Geflügel-
Reisnudelsuppe, Koriander, Chili,
Lemone, Frühlingslauch € 6,50
Traditional „Pho Bö“, clear, spicy poultry-rice
noodle soup, coriander, chili, lemon, spring leek

Les Huitres Austern des Tages

1/2 Dutzend Austern . . € 10,00

1/2 dozend of oysters

1 Dutzend Austern . . . € 16,00

1 dozen of oysters

Tartes Flambées

Tarte Flambée „Traditionelle“

Speck, Zwiebeln € 9,00

Tarte flambée „Traditional“, bacon, onions

Tarte Flambée

Flusskrebse,
frisches Schnittlauch € 9,00

Tarte flambée, crayfish, fresh chives

Tarte Flambée „Kölner Art“

Flönz, Petersilie € 9,00

Tarte flambée „Cologne Style“,
Flönz (blood sausage), parsley

Tarte Flambée „Roquefort“

Käse, Walnüsse € 9,00

Tarte flambée „Roquefort“, cheese, walnuts

Tarte Flambée „Vegetarisch“

Rucola, Tomaten € 9,00

Tarte flambée „Vegetarian“, rocket salad,
tomatoes

Les pates:

Penne „Provencale“

Nudeln, frisches Gemüse, Olivenöl,
frischer Parmesankäse € 13,50

Pasta, fresh vegetables, oliveoil,
fresh parmesan cheese

Penne „bonne maman art“

Nudeln gekochter Schinken,
Sahne, Trüffelöl. € 15,50

Pasta. ham. cream and truffle oil

Lammkarrée

Geschmorte Artischocken à la
Barigoule, Kartoffelpüree mit schwar-
zen Oliven, Lavendeljus € 21,50
Rack of lamb, braised artichokes à la
Barigoule, mashed potatoes with black olives,
lavender jus

Gegrilltes Kalbskotelette

Bohnen Cassoulet,
dunkles Brot. € 21,50
Grilled veal cutlet, bean cassoulet,
dark rye bread

Wok „Thit Koh“

Schweinefleisch, Garnelen, grüne
Bohnen, Sojasprossen, Ingwer,
Koriander, Erdnüsse, Limetten € 16,50

Le Steak Flambée au poivre vert

200g Rinderfilet am Tisch flambiert,

Pommes Frites,
Mesclinsalat € 28,00

200g fillet of beef, green pepper,
flambéed at your table,
French fries, Mesclin salad

Les Grillades:

Rinderfilet, 200g. € 24,50
Fillet of beef

Rib Eye Steak, 350g. € 23,50
Rib Eye Steak

Lammkotelette, 5 Stück € 19,50
lamb chops

Lachsmedaillon. € 18,50
Medaillon of salmon

Bearnaise oder Kräuterbutter
Bearnaise or herb butter

Pommes Frites oder Ofenkartoffel
French fried or baked potato with sour cream

Getränke

Les Pétillants et Champagnes 0,10 cl 0,75 cl

Crémant, Comte de Jesse,
Loire € 8,00 € 42,00

Prosecco, Val d'Oca € 30,00

Geldermann Carte
Blanche € 6,00 € 32,00

Geldermann Rosé € 34,00

Les Blancs de France 0,20 cl 0,75 cl

Agneau blanc, Baron Philippe
de Rothschild, Bordeaux, 2008

Zitrusfrüchte, weiße Blüten,
Zitronenschalen € 6,50 € 25,00

Chardonnay 'Mediterranean',
Vichon, 2008

Weißer Pfirsich, saftige Birne,
frische Zitrusaromatik . € 8,00 € 32,00

Sancerre Les Caillottes, Loire, 2008
Frucht von Stachelbeere,

Tropenfrüchte, sehr samtig
und rund € 12,00 € 48,00

Les Blancs du Monde

Chardonnay 'Cuvée 234',
Enate, 2007

Zitrusfrische, Honigtöne und
sanfte Tanine € 9,50 € 39,50

Malvasia, Roberto Sisti, 2007
Mirabelle, weiße Akazien und
grüner Apfel € 8,00 € 32,00

Insolia, Cusumano, 2008
Zitronenblüten, fruchtig
und frisch € 6,50 € 25,00

Lugana, Tenuta Roveglia, 2008
Birne, Apfel und
Grapefruit € 8,20 € 30,50

Syrah 'Tentacion', J. Gambin, 2005
Brombeere, Kirsche und
Mandel € 7,20 € 28,00

Rioja, Alabanza, Spanien 2008
Rote Beeren, Vanille, Karamell und Sandel-
holz, lang anhaltend . € 6,80 € 27,00

Les Rouges Allemand 0,20cl 0,75 cl

Spätburgunder, Merdinger Bühl,
Weingut Heger, Baden 2007
Johannisbeere, Heidelbeere,
Kirsche, Schokolade,
würziger Geschmack . € 8,50 € 35,00

Spätburgunder, Oberbergener
Baßgeige, Franz Keller, Baden 2007
Brombeere, Kirsche, Holunder,
Schwarzkirsche, samtig
am Gaumen € 9,80 € 42,00

Vin du Mois

*Es ist nicht möglich,
einen Wein in nur einem
Satz zu beschreiben*

**Probieren Sie an unserer
Weinstation**

Free taste on our wine station

Les Blancs Allemand

Riesling Kabinett, Weingut
Karthäuserhof, Mosel, 2008
Schwarze Johannisbeere, rassige Säure,
trocken € 8,50 € 35,00

Weissburgunder, Weingut
Karthäuserhof, Mosel, 2008
Intensives Aroma
von Pfirsich. € 8,50 € 29,00

Les Rosés

Agneau Rosé, Baron Philippe de
Rotschild, Bordeaux 2008, **0,375 l**
Noten von Himbeeren und roten
Johannisbeeren, saftige Frische € 12,50

Pinot Grigio Romato DOC,
Cantina Valdadige 2008
Rote und gelbe Früchte,
leicht süffig € 6,50 € 29,00

Cabernet Sauvignon Rosé,
Baron Ph. de Rotschild,
Bordeaux 2008
Markante Aromen von frischen Beeren, feine,
fruchtige Säure € 6,50 € 27,00

Les Rouges de France

Agneau Rouge, Baron Philippe de
Rotschild, Bordeaux 2008
Aroma von roten Früchten, samtweich
und sanftes Tanin . . . € 6,50 € 25,00

Agneau Rouge, **0,375 l** € 12,50
Château de Jau, Cuvée,
Cases de Pene 2007
Fruchtig, Eichenholz und kräftige
Tanine € 8,50 € 34,00

Merlot „Mediterranean“,
Vichon 2008
Kirschtöne, Marzipanaromen,
feine Kräuternote, warmes
Mundgefühl € 8,50 € 32,00

Biere

Pilsner Urquell. 0,30 l € 3,50

Bitburger Pils. 0,30 l € 3,50

Gaffel Kölsch 0,20 l € 2,50

Gaffel Frei 0,33 l € 3,00

Bitburger 0,33 l € 3,00
alkoholfrei 0,0%

Franziskaner 0,50 l € 4,50
Dunkel, Hell, Kristall

Malzbier 0,33 l € 3,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
1 - Farbstoff 2 - Konservierungsstoff
3 - Chininhaltig 4 - mit Süßmittel
5 - mit Taurin 6 - Coffeinhaltig

Alkoholfreie Getränke

Pepsi ^{1,6} 0,20 l € 3,20

Pepsi Light ^{1,2,4,5,6} . . . 0,20 l € 3,20

Schweppes 0,20 l € 3,20
Bitter Lemon ³, Tonic ³, Ginger, Ale ¹

Granini 0,20 l € 3,20
Orangen-, Trauben-, Apfelsaft

Orangina ². 0,25 l € 3,20
Jaune und rouge

Apfelschorle 0,25 l € 3,20

Les Rouges de France

Beaujolais, Louis Jadot, 2008
Himbeeren, Kirschen, duftige Rosen,
leicht erdige Note . . .€ 8,20 € 30,50

Les Rouges du Monde

Nero d'Avola, Cusumano, 2008
Blaubeeren, schwarze Kirschen, sanfte Würze
und Edelholztöne . . .€ 8,50 € 32,00

Sangiovese Superiore 'Scabi',
San Valentino, 2008
Imposant und komplex: Süße Tanine,
Kaffee, Leder€ 35,00

Wasser

Evian	0,25 l	€ 3,00
Evian	1,00 l	€ 9,00
Perrier	0,33 l	€ 4,00
Perrier	0,75 l	€ 8,50
Apollinaris.	0,25 l	€ 3,00
Apollinaris.	0,50 l	€ 6,50
Pineo	0,25 l	€ 6,00
Pineo	1,00 l	€ 9,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung sowie der derzeit aktuellen MwSt. | All prices incl. tax and service

01.06.2010

„Fou, Brasserie etwas anders“

im Köln Marriott Hotel

Johannisstraße 76-80

50668 Köln

Tel.: +49 (0)221 94222 0

Marriott
KÖLN