


Zom Suffe! Welcome Drink

“Tequila Paloma”
 Euro 6,50


Zom Aanfang! Appetizers

Crème Brulée vom Ziegenkäse
Chutney von schwarzer Johannisbeere
 Goat cheese « Crème Brulée »
 with black current Chutney
Euro 10,50

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti
dazu Zwiebelmarmelade
 Home made graved salmon
 with potato fritter, onion marmelade
Euro 9,50


Salat Nicoise mit gebratenem Thunfisch
Kapern, Sardellen, Ei, Oliven, Paprika,
grüne Bohnen, Kartoffeln und Schalotten
 Salad Nicoise with grilled Tuna
 Capers, anchovies, egg, olives, shallots,
 green beans, potatoes and bell peppers
Euro 12,00
 (fettarm/low fat) 

Zupp un Co.! Soups

« Minestrone »
Die italienische Gemüsesuppe
 « Minestrone soup »
 the italian vegetables soup
Euro 6,00
 (proteinarm/low protein) 

Zwiebelsuppe « Kölsche Art »
mit Käse überbacken und Flöncroûtons
 Onion soup « Cologne Style »
 with cheese and black pudding croûtons
Euro 6,50

Suppe des Tages
 Fragen Sie unseren Service nach unserer
 heutigen Empfehlung
 Daily soup ; your server can tell you
 about today's chef's creation
Euro 6,00

Renaissance Köln Hotel
 Magnusstrasse 20, 50672 Köln, Germany
 +49 (0)221 2034 0

Us em Wasser! Fish

Seeteufelfilet im Serranomantel
Safranschaum, Thymianrisotto
und Baby Zucchini
 Serrano wrapped fillet of Monkfish
 Saffron foam, Thyme risotto
 and mini zucchini
Euro 19,50

Pochiertes Welsfilet
Bouillonkartoffeln, frischer Meerrettich
 Poached fillet of catfish
 Bouillon potatoes, fresh horseradish
Euro 18,00
 (kalorienarm/ low calorie) 

Us de Pann! Main Courses

Glasierte Spanferkelrippchen
Ingwer-BBQ Sauce
Sauerkraut – Rote Beete Salat
Backkartoffel mit Sauerrahm
 Glazed ribs of suckling pig
 Ginger-BBQ sauce
 Salad of beet root and Sauerkraut
 Baked Potato with sour cream
Euro 19,50

Rinderfilet mit gerösteten Kartoffeln
und Ratatouillegemüse
 Filet of beef with roasted potatoes
 and Ratatouille
Euro 22,00
 (kalorienarm/ low calorie) 

Gegrilltes Kalbskotelett (250g)
auf cremigem Spinat, Tomate
und Rosmarinkartoffeln
 Grilled veal chop (250g)
 with creamed spinach, tomato
 and rosemary potatoes
Euro 21,50

« Coq au vin »
mit gebratenen Champignons, Speck,
Silberzwiebeln und Kräuterbaguette
 “Coq au vin”
 with fried mushrooms, bacon,
 pearl onions and herb baguette
Euro 17,50

Ravioli gefüllt mit Blutwurst
Kräuter - Zwiebelschmelze
 Black pudding Ravioli
 topped with herbed onion butter
Euro 18,00

Frühlingsrisotto
mit Paprika, grünem Spargel,
Zucchini, Karotten, Sellerie
und Parmesan
 « Risotto »
 with bell pepper, green asparagus,
 zucchini, carrots, celery
 and Parmesan
Euro 14,50

SöÙe Krom! Desserts

Dunkle Schokoladenmousse
mit Cantuccini - Krokant
 Dark chocolate mousse
 with Cantuccini crumble
Euro 7,50


Ananascarpaccio
mit Erdbeersorbet und Baiser
 Carpaccio of pine apple
 with strawberry sherbet
 and Baiser
Euro 6,50

Crémiger Käsekuchen
mit marinierten Beeren
 Creamy Cheese cake
 with marinated berries
Euro 8,50

Fragen Sie den Service nach
unserer Tagesempfehlung
und unserer Crème Brulée des
Monats!
 Please ask your server for our
 daily special and our
 Crème Brulée of the month!

Nevvebei Kölsch! Cologne Beer!

DOM Kölsch
 0,2 l **Euro 2,20**
 0,3 l **Euro 3,00**


Speisen mit diesem Zeichen wurden von
uns ausgewählt um den
unterschiedlichen diätischen Wünschen
unserer Gäste zu entsprechen.
 Items paired with this icon have been
 selected to meet the diverse dietary
 needs of our guests.

Wenn Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden, so
 teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit.
 If you have any concerns regarding food allergies,
 please alert your server prior to ordering.
 All prices are in euros and include service and VAT.
 Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person
 und beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer.