

EX-VERTRETUNG KÖLN

SPEISEKARTE mit Allergikerinformationen (April 2022)

Menu for persons with food allergies

Zutaten und Stoffe (und die aus ihnen gewonnenen Erzeugnisse), die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (*products which may cause allergic reactions*):

Zutat <i>Ingredient</i>	Kennz. <i>Tag</i>
EIER <i>Eggs</i>	A
FISCH <i>Fish</i>	B
KREBSTIERE / KRUSTENTIERE <i>Crustaceans</i>	C
MILCH <i>Milk</i>	D
SELLERIE <i>Celery</i>	E
SESAM <i>Sesame Seed</i>	F
SCHWefeldioxid & Sulphite <i>Sulphur dioxide & sulphites</i>	G
ERDNÜSSE <i>Peanuts</i>	H
GLUTENHALTIGES GETREIDE (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.) <i>grains containing gluten</i>	I
LUPINE <i>Lupine</i>	J
SCHALENFRÜCHTE / NÜSSE (Mandeln, Nüsse) <i>Nuts</i>	K
SENF <i>Mustard</i>	L
SOJABOHNEN <i>Soy beans</i>	M
WEICHTIERE (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.) <i>Mollusks, octopus etc.</i>	N

Die mit den entsprechenden Zahlen markierten Speisen und Getränke enthalten die folgenden kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe:

1 – mit Konservierungsstoffen

2 – mit Farbstoffen

3 – geschwefelt

4 – geschwärzt

5 – mit Antioxidationsmitteln

6 – mit Süßungsmitteln

7 – enthält eine Phenylalaninquelle

8 – mit Geschmacksverstärker

9 – mit Phosphat

10 – koffeinhaltig

11 – chininhaltig

Salate / Salads

Kartoffel-Gurkensalat ^{1, 3} B, D, G, I, M	5,90 €
Mit Speck, Lauchzwiebeln, Radieschen und roten Zwiebeln <i>Potato-cucumber salad served with bacon, green and purple onions, radish</i>	
Großer bunter Salat D, L	9,80 €
Frische Salate der Saison mit Dressing nach Wahl <i>Mixed salad bowl with fresh seasonal salad. Different dressings at your choice</i>	
Bunter Salat „Schantall“ D, L	14,80 €
Frische Salate der Saison mit sautierten Hähnchenbruststreifen „Asia Style“ und Mango-Chili-Salsa <i>Mixed salad bowl with fresh seasonal salad, served with sautéed chicken breast strips and mango chili salsa</i>	
Salat „Schääwre“ A, D, L	14,50 €
Frische Salate der Saison mit Thymian-Honig-gratiniertem Ziegenkäse <i>Mixed salad bowl with fresh seasonal salad, served with with thyme honey goat cheese gratiné</i>	
Salat „Tagliata“ D, L	15,90 €
Frische Salate der Saison mit gebratenen Angussteak-Streifen <i>Mixed salad bowl with fresh seasonal salad, served with roasted slices of Angus beef</i>	
Beilagensalat / small mixed salad D, L	4,70 €
Dressings zur Wahl: Joghurt, Parmesan-Caesar, Essig-Öl <i>Choice of dressings: yoghurt, Parmesan-Caesar, vinegar & oil</i>	

Suppen & Kleinigkeiten / Soups & Snacks

Frische ofenwarme Laugenbrezel mit guter Butter A, I, J	4,90 €
<i>Pretzel served with butter</i>	
„Kölsches Filet“ ^{1, 3} A, G, L – lecker für den kleinen Hunger.....	4,80 €
Warme Frikadelle mit Senf und Brot Dazu eine Portion Bratkartoffeln ^{1, 3} od. Pommes frites od. Kartoffel-Gurkensalat: zzgl. 3,90 € <i>Warm meatball with mustard. Side dish: portion of pan fried potatoes^{1, 3} or French fries or potato-cucumber salad (plus 3.90 €)</i>	
„Dreigestirn“ ^{2, 6} A, D, F, H, I, J	6,30 €
Frisches Brot mit dreierlei leckeren Dips (Knoblauch, Basilikum, Chili) <i>Basket with freshly baked bread and assortment of 3 dips (Garlic, Basil, Chili)</i>	
Kölsche Metthappen ^{5, 8} A, G, I, J, L	6,80 €
2 halbe Mettröggelchen mit Zwiebeln <i>2 halves of crunchy rye roll with ground pork, seasoned and uncooked, and onions</i>	
Halver Hahn – urkölsches Gericht ... ohne Federn! A, D, G, I, J, L	6,80 €
Frisches Röggelchen mit mittelaltem Gouda, frischen Zwiebeln und Senf <i>Cologne speciality! Crunchy rye roll with medium ripened Gouda cheese, onions and mustard</i>	
Eifeler Kartoffelrahmsuppe ^{3, 9} D, E, J, L	7,30 €
Wahlweise vegetarisch oder mit Speck und Croûtons – rheinisch gut! <i>Potato-cream-soup "Eifel style" – veggie or with bacon and croûtons</i>	
Gegrillte Pimientos de Padron ^{1, J, K}	8,80 €
mit geröstetem Knoblauch-Baguette <i>Grilled pimientos with roasted garlic baguette</i>	
Bruschetta A, I	5,90 €
Geröstete Weißbrotsscheiben mit gewürfelten Tomaten in Knoblauch und Olivenöl <i>Toasted white bread sprinkled with olive oil, topped with garlic and diced tomatoes</i>	

Hauptspeisen / Main Dishes

EX-Kanzler-Filet 1, 2, 6, 9 A, G, J	10,90 €
Der Kanzler ist Geschichte, aber die Wurst bleibt Kult! Einzigartige, exklusive Riesen-Currywurst mit „der“ Curry-Soße, mit Belgo-Frites oder Bratkartoffeln ^{1,3} <i>Chancellor's fillet – the sausage is cult, the rest is history! Giant fried sausage and the "authentic" curry sauce, served with pan fried potatoes^{1,3} or Belgo fries</i>	
Himmel-un-Ääd 1, 5, 8 D, G, I	13,90 €
Gebratene FlöNZ (Blutwurst) auf Kartoffelpüree und Apfelkompott mit geschmorten Zwiebeln <i>Grilled black pudding served on buttered mashed potatoes, apple compote and braised onions</i>	
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln ¹ I, D, A	11,70 €
<i>Cheese spaetzle (noodles) with braised onions</i>	
Penne mit Schmorzwiebeln ¹ I, D, A	12,90 €
Dazu auf Wunsch Schafskäse: zzgl. 2,50 € <i>Penne with Ligurian vegetable ragout (vegetable bolognese) and rocket salad. With feta cheese on request: plus 2.50 €</i>	
Schnitzelvariationen A, G, I, J	
Hähnchen-Schnitzel.....	12,90 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren ²	12,90 €
Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce ¹	14,50 €
Beilagen: Belgo-Frites oder Bratkartoffeln ^{1,3} mit Speck und Zwiebeln oder Kartoffel-Gurkensalat	
Beilagensalat.....	4,70 €
<i>Variety of Schnitzels</i> <i>Chicken breast schnitzel: 12.90 € / Schnitzel „Vienna Style“ with cranberries: 12.90 €</i> <i>Schnitzel with fresh mushrooms and cream sauce: 14.50 €</i> <i>Side dishes: Belgo fries or pan fried potatoes^{1,3} with bacon and onions or potato-cucumber salad</i> <i>Small mixed salad (on request): 4.70 €</i>	
Gegrilltes Kotelett vom baskischen Ibaiama-Freilandschwein – aus nachhaltiger Aufzucht! Dazu hausgemachte Kräuterbutter, ofengeschmorte Strauchtomate, Rucola und Bratkartoffeln ^{1,3}	18,90 €
<i>Grilled cutlet from sustainably produced Basque Ibaiama pork, served with herb butter, oven-roasted grape tomato, rocket and pan fried potatoes^{1,3}</i>	
Rheinischer Sauerbraten 1, 2, 5 A, D, G, I	19,90 €
In Pumpernickel-Rosinensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <i>“Sauerbraten” – special sour marinated beef in a rich raisin-and-pumpernickel sauce, served with red cabbage and potato dumplings</i>	
Zarter Spießbraten G, I, L	17,30 €
(ca. 200 g) mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln ^{1,3} und frischen Blattsalaten <i>Tender pork roast, served with fried onions, salad-decoration and pan fried potatoes^{1,3}</i>	
Krosse Grillhaxe mit Kappesschlot (Krautsalat) ^{1, 5, 8} G, J, L	16,90 €
Kombinieren Sie dazu: Portion Bratkartoffeln ^{1,3} : 3,90 € oder Brezel mit Butter: 4,90 € <i>Crisp roast knuckle of pork, served with cabbage salad. Can be combined with: portion of pan fried potatoes^{1,3} (plus 3.90 €) or pretzel with butter (plus 4.90 €)</i>	
Pulled Pork G, I, L	16,80 €
(ca. 200 g) mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln ^{1,3} und frischen Blattsalaten <i>Pulled pork, served with fried onions, salad-decoration and pan braised potatoes^{1,3}</i>	
EX-Kuh (ca. 250 g) gegrilltes Rumpsteak aus dem Roastbeef, Grain fed, geschnitten A, I, L	24,80 €
Mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Belgo-Frites oder Bratkartoffeln ^{1,3} Auf Wunsch auch mit Schmorzwiebeln (zzgl. 2,20 €) <i>Sirloin-Steak (approx. 250 g), grain fed, served with homemade herb butter and Belgo fries or pan fried potatoes.</i> <i>Extra: braised onions plus 2.20 €</i>	
Friesische Matjes mit Apfel-Zwiebel-Rahm, Rote Beete und Bratkartoffeln ^{1, 3, 9} A, B, G	13,80 €
<i>Pickled herring, served with apple-and-onion cream, beetroot and pan fried potatoes^{1,3}</i>	

Unsere Flammekuchen

Auf dem Holzbrett serviert, rustikal & kross!

EX-Flame cakes – served on a wooden board, rustic, crispy!

„Klassisch“ ^{1, 8} – das elsässische Original A, D, I, J	10,50 €
Mit magerem Speck, Zwiebeln und Käse knusprig gebacken <i>“The Original Alsatian” with lean ham, onions and cheese, freshly baked in the oven</i>	
„Frisch und Vegetarisch“ ^{1, 8} A, D, I, J	10,90 €
Mit Tomaten, Mozzarella und Rucola-Pesto <i>“Fresh & Veggie – served with tomatoes, Mozzarella cheese and rocket pesto</i>	
„Vegetale“ ^{1, 8, 5} I, J, D	11,50 €
Mit veganer Crème fraîche, Spinat, Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Tomaten & veganem Mozzarella <i>With vegan crème fraîche, spinach, mushrooms, artichokes, onions, tomatoes & vegan Mozzarella</i>	
„Fischmarkt“ ^{1, 8} A, B, D, I, J	13,50 €
Mit gebeiztem Lachs, 2 Shrimps, Blattspinat, frischen Kräutern und Käse <i>“Fish Market” – with gravad salmon, 2 shrimps, leaf spinach, fresh herbs and cheese</i>	
„El Rustico“ ^{1, 8} A, I	13,50 €
mit Parmaschinken, schwarzen Oliven, Kirschtomaten, Rucola-Pesto, Mozzarella und gehobeltem Parmesan <i>“The Rustic” – with Parma ham, black olives, cherry tomatoes, rocket pesto, mozzarella cheese and shaved Parmesan</i>	
„Provencale“ ^{1, 8}	12,50 €
Mit mediterranem Gemüse, roten Zwiebeln, Oliven, eingelegten Peperoni und Schafskäse <i>With mediterranean vegetables, red onions, olives, pickled bell peppers and sheep cheese</i>	

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre)

Children's menu (12 years or under)

6 Hähnchentaler mit Belgo-Pommes rut-wiess ^{1, 6} A, G	7,60 €
<i>4 pieces chicken nuggets, served with Belgo fries, mayonnaise and ketchup</i>	
Pasta „Linchen“ ^G	6,40 €
Italienische Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce <i>Pasta with tomato sauce</i>	
Kleines Schnitzel mit Belgo-Pommes rut-wiess ^{1, 6} A, G, I, J	6,90 €
<i>Small schnitzel with Belgo fries, mayonnaise and ketchup</i>	

Nachspeisen / Dessert

KUCHEN

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{1, 5} A, D, I, J	7,40 €
<i>Hot apple strudel with vanilla ice cream</i>	
Käsekuchen – Klassiker mit Klatschkies A, D, I, J	5,30 €
<i>Creamy cheesecake – a German classic</i>	
Spanischer Mandelkuchen A, D, I, J	5,30 €
<i>Spanish almond tart</i>	
Wiener Apfelkuchen ⁵ A, D, I, J	5,30 €
<i>Apple pie “Vienna Style”</i>	
Alle Kuchen auf Wunsch mit einer Extra-Portion Sahne	zzgl. 1,00 €
oder 1 Kugel Vanilleeis	zzgl. 1,50 €
<i>For all cakes: Additional serving of whipped cream – plus 1.00 € or 1 ball of vanilla ice cream – plus 1.50 €</i>	

EISKARTE

Täglich wechselnde Sorten – bitte fragen Sie die Bedienung nach den aktuellen Allergikerinfos

Gemischtes Eis	4,90 €
– 3 Kugeln Ihrer Wahl im Becher	
Auf Wunsch mit einer Extra-Portion Sahne.....	zzgl. 1,00 €
<i>Mixed ice cream cup, 3 balls of your choice. Additional serving of whipped cream: plus 1.00 €</i>	
Spaghettieis	7,50 €
(Vanilleeis, Sahne, Erdbeermark, weiße Schokolade)	
<i>Spaghetti-ice creation: vanilla ice, whipped cream, strawberry fruit pulp, white chocolate flakes</i>	
Eisbecher „Schokotraum“	7,50 €
(Schokoladen- & Vanilleeis, Schokosoße, Sahne)	
<i>“Chocolate-dream” cup: chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Eisbecher „Bellkaramell“	7,50 €
(Vanille- & Nusseis, Karamellsoe, Sahne)	
<i>„Top-toffee” cup: vanilla and nut ice cream, caramel sauce, whipped cream</i>	
Kindereis „Kleiner Zwerg“	4,50 €
2 Kugeln Ihrer Wahl, Sahne, Waffel	
<i>Children’s choice cup: 2 balls of your choice, whipped cream, wafer</i>	
Eiskaffee (gesuter Kaffee, Vanilleeis, Sahne) ¹⁰	4,90 €
Auf Wunsch mit einem Schuss Kaffeelikör	zzgl. 1,20 €
<i>Iced sweet coffee, vanilla ice-cream and whipped cream</i>	
<i>Additional shot of coffee-liqueur: plus 1.20 €</i>	
Eisschokolade (Trink-Schokolade, Vanilleeis, Sahne)	4,80 €
Auf Wunsch mit einem Schuss Crème de Cacao	zzgl. 1,20 €
<i>Iced brown chocolate, vanilla ice-cream and whipped cream.</i>	
<i>Additional shot of cocoa-liqueur: plus 1.20 €</i>	
Milchshakes (mit der Eissorte Ihrer Wahl)	4,80 €
<i>Milk shakes (with the ice cream of your choice)</i>	

Irrtümer, Fehler und unangekündigte Änderungen vorbehalten!

Keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Allergen-Informationen.

Preise inkl. MWSt. und Bedienung.

Errors excepted. We do not warrant the correctness and completeness of the information on allergens.

Subject to change without advance notice. Prices include VAT and Service.