

# SPEISEKARTE

*menu*



Le bœuf rouge  
*Die kölsche Brasserie*

# Vorspeisen & Suppen

PIFFERLINGSRISOTTO

7€

JACOBSMUSCHEL / ERBSENSÜPPCHEN

14€

RINDERCARPACCIO / KAPERN / SARDELLE / PINIENKERNE

11€

ZIEGENKÄSEMOUSSE / ZWEIERLEI BEETEKONFIT

10€

WASSERMELONENSALAT / SCHAFSKÄSE / BASILIKUM

8€

BOUILLABAISSE

9€

PIFFERLINGS CREME / GERÄUCHERTE ENTENBRUST

7€

# Hauptspeisen

GEBRATENES RINDERFILET / KARAMELLISIERTE RÜBCHEN / KARTOFFELGRATIN / BERNAISE  
32€

HIRSCHRACOUT „BOURGUIGNON“ / PFIFFERLINGE / GETRÜFFELTES PÜREE  
24€

KARTOFFELRAVIOLI / WILDSCHWEINFARCE / SALBEIBUTTER / BERGFEIGEN  
19€

KALBSROULADE „SOUS VIDE“ JUS-REDUKTION / GERÄUCHERTER WIRSING / KARTOFFELKUCHEN  
24€

GESOTTENE WAGIYU KALBSZUNGE / MADEIRAJUS / ERBSEN-ALIGOT  
23€

FASANENBRATEN / CALVADOSSAUCE / GESCHMORTES GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN  
26€

BROCKOLICURRY / KOKOSMILCH / ZITRONENGRAS / KORIANDER  
14€

SEETEUFELMEDAILLONS IM BRICKTEIG / FENCHEL-MÖHRENGEMÜSE / KNOBLAUCHPÜREE  
27€

# Dessert

CREME BRÛLÉE  
6€

NEW YORK CHEESE CAKE  
7€