



ZEIT FÜR:
KOMMISSAR LANDBRENNER UND DIE KLEINGÄRTNER AUS KÖLN

Die Jahreszeiten prägen unsere Küche und verleihen ihr saisonale Vielfalt. Zelebrieren Sie den Augenblick und genießen Sie Zutaten dann, wenn Sie am besten sind!

TRÜFFEL-MENÜ IN 4 GÄNGEN

Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutern

Trüffel-Vinaigrette | Feta Crumble | Apfel-Gel | Karamellierte Walnüsse

Rinderhüftsteak unter der Trüffelkruste

Selleriepüree | Geröstete Karotten | BBQ Apfel Gel | Kartoffelkrapfen | Trüffel-Jus

Crème Brûlée klassisch

mit Zucker abgeflämmt

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutern

Trüffel-Vinaigrette | Feta Crumble | Apfel-Gel | Karamellierte Walnüsse

Vegetarische Quiche

Selleriepüree getrüffelt | Geröstete Karotten | BBQ Apfel Gel | Kartoffelkrapfen

Crème Brûlée klassisch

mit Zucker abgeflämmt

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Februar 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG