

DIE RÖSTEREI



# *Speisekarte*

Küchenzeiten :

Montag bis Donnerstag von 12.00 h – 23.00 h

Freitag und Samstag von 12.00 h – 0.00 h

Sonntag von 12.00 – 22.00 h

Business Lunch :

Montag bis Freitag zwischen 12.00 h und 15.00

Die Rösterei & Café im Bauturm  
Aachener Strasse 22 - 26 50674 Köln

## Vorspeisen

Hausgemachte vegetarische Tapas mit :  
Herbstlichem Gemüse, Tabouleh, Hummus, Caprese,  
Kalamata-Oliven aus neuer Ernte,  
Pimientos de Padron (A-G-I) € 9,90

Hausgemachte Tapas mit :  
Herbstlichem Gemüse, Kalamata-Oliven aus neuer Ernte,  
Pimientos de Padron, Pflaumen im Speckmantel,  
hausgemachter Terrine, eingelegten Sardinen  
und Serranoschinken (A-D-G, 1,3,4,5) für eine Person € 12,90  
für zwei Personen € 21,90

Hausgemachte Terrine vom St. Petersfisch mit Kokos,  
Litschi-Mango-Salsa mit Minze  
und gezupftem Salat (C-D-G) € 10,90

## Suppen

Herzhafte Tomatensuppe  
mit Sahnehäubchen (G-I-vegetarisch) € 6,90

Suppe vom Hokaido-Kürbis mit Vanille  
und Kürbiskern-Krokant (F-G-K-vegan) € 6,90

## Salate der Zeit mit...

Ziegenkäse im Brickteig  
mit Rosmarin und Honig (A-J-vegetarisch) € 12,90

Gebratene Kikok-Hähnchenbrust  
mit Sweet-Chili-Sesam-Sauce auf herbstlichen Salaten  
vom Gemüsehof Steiger (F-J-K-L) € 13,90

## Besondere Empfehlung :

Zucchini-Piccata und Tomaten-Fenchel-Salat  
mit einem Salbei-Dip (C-G-vegetarisch) € 11,90

## Burger

zu allen Burgern gibt es hausgemachten Ketchup,  
ein Salatsträußchen und frisch gebratene Kartoffelecken

Veganer Süsskartoffel-Burger mit Aioli (A-F-J-L, <sup>1</sup> )	€ 10,90
Gemüse-Burger mit Dinkel und Ziegenkäse gratiniert, dazu Aioli (A-J-vegetarisch, <sup>3,6</sup> )	€ 12,90
WEST-COAST-HAMBURGER DE LUXE mit Bio Rinderhackfleisch und Mango-Aioli (A-G-J, <sup>1,3,4,5</sup> )	€ 12,90
zusätzlich mit Bio-Gouda oder Bacon (A-G-J, <sup>1,3,4,5</sup> )	€ 13,90
zusätzlich mit Bio-Gouda und Bacon (A-G-J, <sup>1,3,4,5</sup> )	€ 14,90
Club Sandwich mit gebratener Kikok Hähnchenbrust, Speck, Thousand-Islands-Dressing und Salatbouquet (A-G-J, <sup>1,3,4,5</sup> )	€ 13,90

## Vegan und vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatsträußchen (A-D-G-vegetarisch)	€ 9,90
Vegane Serviettenknödel auf warmem Wirsing-Williamsbirne-Salat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen (A-I-F-vegan)	€ 11,90
Cremiges Kürbisisotto mit getrockneten Feigen, marinierten Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan (G-vegetarisch)	€ 13,90

## Pasta

Hausgemachte Pasta mit Waldpilzen, Rucola, Tomaten-Sugo und Parmesan (A-G-I, <sup>3-vegetarisch</sup> )	€ 12,90
Tagliatelle mit gebratenen Lachsstreifen und frischen Kräutern in cremiger Kürbisrahmsauce (A-D-G)	€ 16,90

## *Fleischgerichte*

Gebratener Leberkäse vom Metzger Kleinjung  
mit Bio-Spiegelei, Bratkartoffeln  
und Salatsträußchen (C-J, <sup>3,6,8</sup>) € 13,90

Schweineschnitzel  
auf lauwarmem Kartoffel-Kürbis-Salat  
mit Cranberries (A-C-G, <sup>3</sup>) € 15,90

Boeuf bourgignon von Kaltenbach's Bio Rind  
mit Waldpilz-Wirsing und hausgemachten Spätzle (A-C-G-I, <sup>3</sup>) € 19,90

### *Gemüse und Kräuter...mehrmals in der Woche erntefrisch*

von der Alexianer Klostergärtnerei in Ensen (Kräuter, Gemüse)  
vom Gemüsehof Steiger in Bornheim (Gemüse, Salate)  
vom Gärtner Ückerseifer (Kräuter)  
von unserem Feld in Gut Horbell (Kräuter)

## *Desserts*

Mousse au chocolat  
mit weißem 'moxxa' Kaffeesschaum  
und Pflaumenkompott (A-C-G, <sup>7</sup>) € 6,90

Kaiserschmarrn mit Kürbiskernparfait  
und Vanillesauce (A-C-G) € 7,90

unsere hausgemachten Trüffel-Pralinés, pro Stück € 1,50

## *Köstliche Kleinigkeiten*

Hausgemachte Mango-Aioli mit warmem Brot (A-G-vegetarisch)	€ 4,20
Kalamata-Oliven mit warmem Brot (A-vegetarisch, 4)	€ 4,50
Unser berühmtes Kartoffelgratin (G-vegetarisch) mit Salatbouquet (J-vegetarisch)	€ 4,90 € 8,90
Tagesfrische Quiche mit Kürbis und Mascarpone (A-C-G-vegetarisch) mit Salatbouquet (J-vegetarisch)	€ 6,90 € 10,90
Hausgemachte Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln (A-C-G, 1,3,5) mit Salatbouquet (J-vegetarisch)	€ 6,90 € 10,90
Knusprig gebackenes Ciabatta mit : Tomate, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum-Pesto (A-G-vegetarisch, 3)	€ 5,90
Gartensalate und hausgemachtes Dressing (J-vegetarisch)	€ 4,50

# Da war doch noch was...

Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung,  
Kontrollstelle DE-ÖKO-013

Verehrter Gast,  
es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.  
Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität,  
regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden.  
Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich  
sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden.  
Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet:

## Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

## Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch- und Milchprodukte  
(einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere



Slow Food®  
Deutschland e.V.