

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 :
Mariniertem winterlichen Gemüse, Tabouleh, Hummus, Caprese,
Kalamata-Oliven aus neuer Ernte,
Pimientos de Padron (D-G-K-I,*) € 10,90

Hausgemachte Tapas mit :
Mariniertem winterlichen Gemüse,
Kalamata-Oliven aus neuer Ernte, Pimientos de Padron,
Pflaumen im Speckmantel, Ziegenkäsepraline mit Sesam,
gebeiztem Edelfisch, Mango Aioli
und Serranoschinken (B-D-F-G-I-K, 3.5.9) für eine Person € 12,90
für zwei Personen € 21,90

Suppen

Herzhafte Tomatensuppe
mit Basilikum-Croûtons (I-K-vegan) € 5,90

Süßkartoffel-Möhren-Süppchen
mit Vanille und Ingwer (F-I-vegan) € 6,90

Maronen-Rahmsuppe
mit Preiselbeer-Apfel-Chutney (F-G-I-J-vegetarisch) € 6,90

Salate der Zeit mit...

Ziegenkäse im Brickteig
mit Rosmarin und Honig (A-J-vegetarisch) € 13,90

Gebatene Kikok-Hähnchenbrust
mit Sweet-Chili-Sesam-Sauce auf Wintersalaten
mit Waldpilzen (F-J-K-L) € 14,90

Besondere Empfehlung :

Hash browns mit Quittenkompott
und Karotten-Apfel-Salat (A-I, vegan) € 12,90

Hash browns mit Quittenkompott, Karotten-Apfel-Salat
und zwei Bio-Spiegeleiern (A-C-I-vegetarisch) € 15,90

Burger

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

Veganer Süsskartoffel-Burger mit Aioli (A-F-J-L,1)	€ 10,90
Grünkern-Chili-Burger mit Kidney-Bohnen, mit Cheddar überbacken, sour cream (A-G-J-vegetarisch, 4)	€ 12,90
WEST-COAST-HAMBURGER DE LUXE mit Bio Rinderhackfleisch und Mango-Aioli (A-G-J)	€ 12,90
zusätzlich mit Bio-Gouda oder Bacon (A-G-J, 1,3,4,5)	€ 13,90
zusätzlich mit Bio-Gouda und Bacon (A-G-J, 1,3,4,5)	€ 14,90

Vegan und vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatsträußchen (A-D-G-vegetarisch)	€ 10,90
Vegane Serviettenknödel auf Spitzkohl, Apfel-Chutney und karamellierte Kürbiskerne (A-I-F-vegan)	€ 11,90
Cremiges Rote Bete Risotto mit bunter Bete, geschmorter Pastinake, wilder Rauke und Parmesan (G-vegetarisch)	€ 14,90

Pasta

Hausgemachte Pasta mit Spinat, Gorgonzola und geschmorten Tomaten (A-D-G-I-vegetarisch)	€ 12,90
Tagliatelle mit Saltimbocca vom Zander und Ratatouille (A-D-G)	€ 16,90

Fleischgerichte

Gebratener Leberkäse vom Metzger Kleinjung
mit Bio-Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salatsträußchen (C-J, ^{3,6,8}) € 13,90

Cordon bleu vom Schwein
mit Waldpilzen à la crème
und Kartoffel-Möhren-Stampf (A-C-G-I-L, ^{1,3}) € 15,90

Zart geschmortes Gulasch vom Hirsch aus heimischer Jagd
mit Speck, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne
und Maronen-Spätzle (A-C-G-I-L) € 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 Orangensauce (A-C-G, ⁷) € 6,90

Bratapfel mit Marzipanparfait
und Vanillesauce (C-G, Alkohol) € 7,90

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

Köstliche Kleinigkeiten

Hausgemachte Mango-Aioli mit Brot (A-G-vegetarisch)	€ 4,20
Kalamata-Oliven mit Brot (A-vegetarisch, 4)	€ 4,50
Veganes Süsskartoffelgratin (M, vegan) mit Salatbouquet (J-vegan)	€ 5,90 € 9,90
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-)	€ 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)	€ 4,90

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.