

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

Avocadoschnitte mit Zupfsalat
und Tomaten-Maracuja-Salsa (A-J-vegan) € 10,90

Vorspeisen Teller :

Mariniertes mediterranes Gemüse,
Kalamata Oliven aus neuer Ernte,
Ziegenkäsepraline mit Sesam, Mango Aioli,
Serranoschinken, Pimientos de Padron
und hausgemachte Quiche für eine Person € 10,90
(F-G-I-L-M, ^{3,9}) für zwei Personen € 21,90

Suppen

Vegane Tomatensuppe
mit hausgemachtem Pesto (E-H-I) € 5,90

Süsskartoffel-Möhren-Süppchen
mit Orange und Ingwer, WanTan Chip
und Sesam (F-I-K-vegan) € 6,90

Tagessuppe - immer frisch, immer lecker € 6,90

Salate der Zeit

Grosser Frühlingssalat mit Sprossen,
Kräuter-Croûtons, Granatapfelkernen,
Nüssen und Honig-Kräuter-Dressing € 12,90
(A-E-H-I-J-vegetarisch)

Ziegenkäse im Brickteig mit Rosmarin und Honig,
Blattsalate mit Sprossen, Granatapfelkernen
und Nüssen (A-E-H-J, vegetarisch) € 13,90

Gebratene Kikok-Hähnchenbrust mit Waldpilzen,
Blattsalate mit Sprossen, Granatapfelkernen
und Nüssen (E-H-J) € 14,90

Burger

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

STANTON Burger

mit 100% 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

Veganer Burger

mit Wakamé-Algen, Sesam,

Kichererbsen und Avocado (A-J-K, vegan) € 16,90

Vegan und vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle

mit Crème fraîche, Röstzwiebeln

und Salatsträußchen (A-D-G-J-vegetarisch) € 11,90

Vegane Serviettenknödel mit Kokos,

Zuckerschoten-Rettich-Chiffonade

und 'sweet Chili Sauce' € 13,90

Pasta

wählen Sie zwischen

hausgemachten Makkaroni oder Spaghetti

Aglione e olio (A, vegan) € 10,90

mit sonnengetrockneten Tomaten

und hausgemachtem veganen Bärlauch-Pesto € 13,90

(A-I-L, vegan)

mit Baby-Spinat, frischem Apfel und Schmortomate

in Ziegenkäse-Thymian-Sauce (A-G, vegetarisch) € 14,90

Hauptgerichte

Gebratener Leberkäse vom Metzger Kleinjung in Engelskirchen mit zwei Bio-Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salatbouquet (C-J, ^{3,6,8})	€ 14,90
Roulade vom Kikok-Hühnchen mit Estragonfüllung, Apfel-Schalotten-Jus, Erbsenschoten und Süsskartoffelpüree (C-G-I)	€ 17,90
Rheinischer Sauerbraten vom Bio-Rind aus eigener Schlachtung mit Rosinensauce, Waldpilzen und hausgemachten Spätzle (A-C-G-I, ⁹)	€ 18,90
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Frühlingslauch und Safran-Risotto (D-G-I)	€ 19,90

Desserts

Vegane Mousse au chocolat mit 'moxxa' caffè und Mango-Minz-Salat (?)	€ 6,90
Panna Cotta auf einem Erdbeer-Prosecco-Spiegel (G, Alkohol)	€ 6,90



Klassiker

-immer wieder gerne gegessen

Hausgemachte Mango-Aioli mit Brot (A-F-L,vegan)	€ 4,90
Kalamata Oliven mit Brot (A, ⁹ vegan)	€ 4,90
Mediterranes Kartoffelgratin mit Ziegenkäse (A,vegetarisch)	€ 6,90
Ciabatta 'au gratin' mit Ziegenfrischkäse, Apfel-Chutney und Chicorée (A-C-G-H, vegetarisch)	€ 6,90
Tagesfrische Quiche	€ 6,90
Hausgemachte Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln (A-C-G, ^{1,3,5})	€ 6,90
dazu oder nur so : Kleine gemischte Garten- und Blattsalate mit Sprossen, Croûtons, Granatapfelkernen und Nüssen (A-E-H-I-J-vegetarisch)	€ 5,90

Das 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 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
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere



Slow Food®
Deutschland e.V.