



SOMMERKARTE



ZUMKOELNERDOM.DE

ZUM KÖLNER DOM

ERSTE EINDRÜCKE

Brot • Dips • Cornichons

Frisch gebackenes Brot, zweierlei Dips und Cornichons
- schlicht, warm, zum Ankommen.

8 € /pro Person | 12 € /für zwei

Beilagensalat

Römersalat, angemacht mit Öl & Essig oder cremigem
Joghurtdressing - frisch, leicht und als Begleitung gedacht.

6 €

4 - GANG MENÜ

Brot & Butter

Frisch gebackenes Brot und aufgeschlagene Butter
- warm serviert, einfach und gut

Tomate • Burrata • Basilikum

Tatar von Tomaten, luftiger Burrata-Espuma und aromatischem
Basilikum - ein Auftakt voller Frische.

Wolfsbarsch • Erbse • Buttermilch

Sanft ceviche-mariniert, begleitet von Erbsen in unterschiedlichen
Texturen und einem feinen Buttermilch-Sud - klar, kühl und
sommerlich.

Flanksteak • Paprika • Kartoffel

Rosa gebratenes Flanksteak mit mariniertem Paprika-Zwiebel-Sa-
lat und cremigem Kartoffelpüree - kräftige Röstaromen treffen auf
frisches Gemüse.

Kirsche • Joghurt • Weißer Tee

Kirschkerneis, luftige Joghurtmousse und ein aromatischer Sud vom
weißen Tee - fruchtig, floral, ein leichter Ausklang.

72 €

VORSPEISE

Rindertatar

Frisch gehacktes Rind, fein abgestimmt mit Ei und Zwiebeln
- puristisch, kräftig, direkt.

22 €

Wolfsbarsch • Erbse • Buttermilch

Sanft wie Ceviche-mariniert, begleitet von Erbsen in unterschiedli-
chen Texturen und einem feinen Buttermilch-Sud - klar, kühl und
sommerlich.

19 €

Tomate • Burrata • Basilikum

Tatar von Tomaten, luftiger Burrata-Espuma und aromatischem
Basilikum - ein Einstig voller Frische.

14 €

HAUPTGERICHT

Steak au Poivre

Rumpsteak, Pfeffersauce und Pommes Frites
- klassisch französisch interpretiert

29 €

zusätzlich hausgemachte Trüffelmayo

+ 3,50 €

Wolfsbarsch • Fregola Sarda

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Fregola Sarda und
Aromen vom Wurzelgemüse - harmonisch, elegant und
überraschend leicht.

32 € /groß | 24 € /klein

Flanksteak • Paprika • Kartoffel

Rosa gebratenes Flanksteak mit mariniertem Paprika-Zwiebel-Salat
und cremigem Kartoffelpüree - kräftige Röstaromen treffen auf
frisches Gemüse.

34 €

Ratatouille • hausgemachte Pasta

Geschmortes Gemüse, hausgemachte Pasta und Kräuter
- aromatisch, weich und mediterran

22 €

optional mit Burrata

+ 5 €

DESSERT

Underberg® - Eis • Aprikose

Kalte Kräuterwürze, süße Aprikose
- überraschend klar und sommerlich

10 €

Schokolade • Johannisbeere

Schokolade in hellen und dunklen Facetten, Biskuit, Johannisbeere
und hausgemachtes Johannisbeereis.- intensiv und zugleich
erfrischend

13 €



MEDITERRANE AROMEN VERBINDEN SICH MIT DER SEELE DES NIEDERRHEINS

ZUM KÖLNER DOM