

Suppen und Vorspeisen:

<i>Tagessuppe</i>	4,50 €
<i>Möhren-Ingwer-Cremesüppchen</i>	6,00 €
<i>Rahmsuppe von der Hummerkrabbe mit Cognacsahne</i>	6,90 €
<i>Vorspeisensalat- Rohkost- und Blattsalate mit hausgemachtem Dressing</i>	6,90 €
<i>Rose von geräuchertem Lachs mit Honig-Senfsauce an Salatbukett</i>	12,50 €
<i>Ziegenkäse mit feiner Quitten-Konfitüre gratiniert auf bunten Blattsalaten</i>	12,90 €

Salate:

Großer bunter Salatteller mit marktfrischen Blatt- und Rohkostsalaten

- *mit Hähnchenbruststreifen* 13,90 €
- *mit Scampi vom Grill* 14,90 €
- *mit gegrillten Steakstreifen* 15,90 €

wahlweise mit unserem Haus-Joghurdressing oder weiser Balsamico-Vinaigrette

Pasta & Vegetarisch:

<i>„ Pasta Mediterran“ mit Oliven, Blattspinat, Paprika, Pilzen, Zwiebellauch in Tomatensoße (1,13)</i>	12,90 €
<i>Pestonudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und getrockneten Tomaten (1)</i>	13,90 €
<i>Bandnudeln mit gebratenen Lachswürfel und frischem Blattspinat in Zitronen – Pfeffersoße</i>	14,90 €
<i>„ Vegetarischer Schwabentopf“ – Butterspätzle mit buntem Gemüse, Champignons und Käse überbacken (1)</i>	12,90 €
<i>Gratiniertes Ziegenkäse mit Quitten-Konfitüre auf großem Kartoffelrösti</i>	13,50 €

Hauptgerichte & „ Klassiker “

<i>Gegrillte Hähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse mit gratinierten Kartoffelscheiben (1,3)</i>	15,90 €
<i>„ Florentiner Lendchen“ zwei Schweinefilets mit Blattspinat und Sauce Hollandaise dazu gratinierte Kartoffelscheiben (1)</i>	17,90 €
<i>Schweinelendchen „ Madagaskar“ zwei Schweinefilets mit buntem Pfefferschrot, dazu Spitzkohlgemüse und Bratkartoffeln (1,3)</i>	17,90 €
<i>Grillteller Germania – drei verschiedene Medaillons gegrillt mit Röstzwiebeln, marktfrischem Gemüse und Bratkartoffeln (1,3)</i>	18,90 €
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat (4)</i>	18,90 €
<i>Gegrilltes Lammfilet auf Rotwein-Schalottensauce Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin (1,3)</i>	21,90 €
<i>Kalbsrücken „ Caprese“ zartes rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit aromatisierten Strauchtomaten und Mozzarella überbacken, dazu Pestotagliatelle (1,3)</i>	23,50 €

Steaks vom Lava-Steingrill:

<i>Rumpsteak „Förster Art“ Angus Rumpsteak gegrillt mit frischen Champignons, Speck und Zwiebel dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat (1,3)</i>	26,90 €
<i>Schweinefilet 200gr.</i>	18,90 €
<i>Kalbsrückensteak 200gr.</i>	23,90 €
<i>Rumpsteak 150gr. mit Kräuterbutter (1,3,4)</i>	21,50 €
<i>Rumpsteak 250gr. mit Kräuterbutter</i>	27,50 €
<i>Rinderfilet 150gr. mit Kräuterbutter (1,3,4)</i>	26,50 €
<i>Rinderfilet 250gr. mit Kräuterbutter</i>	33,50 €

Unsere Steaks servieren wir mit: hausgemachte Kräuterbutter, Folienkartoffeln mit Schmand und Salatbeilage (4)

Fischgerichte:

<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Spitzkohlgemüse und Kräuterkartoffeln</i>	18,90 €
<i>Mediterranes Lachsfilet mit Kräuter-Pesto, Zwiebellauch, Oliven und Cherrytomaten, dazu Butterkartoffeln (1,3)</i>	19,90 €
<i>Zanderfilet in der Kräuterkruste gebraten auf Zitronen-Pfeffersauce mit Bandnudeln und Blattspinat (1,3)</i>	21,90 €
<i>Doradenfilet aus dem Ofen in Zitronen-Butter gebraten mit Salzkartoffeln und marktfrischem Salat (4)</i>	23,50 €

Kindergerichte:

<i>Tagliatelle nur mit Butter</i>	5,50 €
<i>Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	7,90 €
<i>Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes frites</i>	10,90 €
<i>Paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln</i>	10,90 €

Dessert:

<i>1 Kugel Cassissee – Sorbet aufgefüllt mit Valkenberg „Numero1“ (auch für Zwischendurch)</i>	7,50 €
<i>Crème brûlée mit braunem Zucker flambiert und frischen Beeren</i>	7,90 €
<i>Mango – Parfait, zergeht auf der Zunge, an Himbeerragout und Schlagsahne</i>	8,50 €
<i>Dessertvariation „ Germania “ „ von allem etwas „, lassen Sie sich überraschen</i>	9,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,50 €
<i>Unsere Eissorten: Bourbon Vanille, Erdbeer, Schoko, Walnuß - pro Kugel</i>	1,60 €
<i>vielleicht mit Eierlikör oder Bailey's</i>	0,80 €
	2,50 €

Hotel – Restaurant Germania
Aachener Str. 1230, 50859 Köln

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoffen
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Sacharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam
(enth. Phenylalaninquelle)
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmackverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 genetisch verändert

Die Allergenen Mappe haben wir für Sie zusammengestellt und nach Bedarf kann zur Verfügung gestellt werden.

Wenden Sie sich bitte an die Bedienung.

Vielen Dank.