

Restaurant Germania
Aachener Str. 1230, 50859 Köln
Ruf.: 02234 6970990, info@hotel-germania-koeln.de

Unsere Menüvorschläge sind ab 20 Personen kalkuliert.
Selbstverständlich können wir Ihnen auch für weniger Personen ein Menü anbieten. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und stellen ein Menü für Sie zusammen.

Menü Nr. 11 **40,50 pro Person**

*Melone mit Seranoschinken, Pfeffersalami
Oliven, Tomatensalsa, Baguette*

Cremesuppe von frischen Champignons

*Kalbsbraten und kleine Rinderrouladen
auf zwei verschiedenen Soßen
mit Gemüsebündchen und Kartoffelauswahl*

Panna Cotta mit Himbeeren aus dem Gläschen

Menü Nr. 12 **45,50 pro Person**

*Mango-Avocadosalat mit Graved Lachs & Scampi
dazu Baguette*

*Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Wurzelgemüse und Eierstich*

*Medaillons vom Schweinelendchen mit gebratenen
Champignons auf Zwiebel-Senfsauce
dazu Herzoginkartoffeln*

Crème-brûlée mit Früchten

Menü Nr. 13 **47,50 € pro Person**

Cremesuppe von bunten Wurzelgemüsen

*Bunter Salatteller mit Joghurt-Dressing
Brotcroutons und gebackene Champignon-Köpfe*

*„Eifeler Jägerschmaus“
Hirsch- und Schweinemedallions an Waldpilzragout
dazu Weinapfel mit Preiselbeeren
Kartoffelkroketten & Röstlinchen*

*Dessert Variation aus Mousse au Chocolat
und Eis mit frischen Früchten
mit Schlagsahne*

Menü Nr. 14 **49,50 € pro Person**

*Streifen von der marinierten Entenbrust
an Blattsalaten mit Frucht- Balsamico*

Möhren-Ingwercreme-Suppe

*Tranchen vom Zanderfilet
in frischem Rosmarin gebraten
auf Blattspinat, dazu Tagliatelle oder Kartoffelgratin*

*Limonen-Sorbet an Himbeersoße
mit bunten Früchten und Schlagsahne*

Menü Nr. 15 **55,50 € pro Person**

*Seezungen- Schleifen mit Scampis
und grünem Spargel auf Limonensahne*

Casiss – Sorbet mit Prosecco

*Kalbsrückensteak „Königin Art“
mit feinem Ragout-fin, Sauce Hollandaise überbacken
dazu gratinierte Kartoffelscheiben*

*Eisteller Germania
Vanille- und Walnußeis mit frischen Früchten
und Schlagsahne*

Menü Nr. 16 **62,50 € pro Person**

Cremesuppe von Staudenselleri mit Scampi

*Gebackener Ziegenkäse mit Thymian & Honig
an bunten Blattsalaten
und Vinaigrette*

Limonen- Sorbet mit Prosecco

*Tornedos von der Ochsenlende an Pfefferrahm
Gemüse der Saison und Kartoffelauswahl*

*Walnuß - Parfait
auf Eierlikör- Chilischokoladensoße
und Schlagsahne*