

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      47,50 pro Person**

*Melone mit Serano Schinken, Pfeffersalami  
Oliven, Tomatensalsa, Baguette*

*Cremesuppe von frischen Champignons*

*Kalbsbraten und kleine Rinderrouladen  
auf zwei verschiedenen Soßen  
mit Bohnenbündchen, Butterkartoffeln & Kroketten*

*Panna Cotta mit Himbeeren aus dem Gläschen*

**Menü Nr. 12      50,50 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-Senfsoße  
dazu gratinierte Kartoffelscheiben*

*Crème-brûlée mit Früchten*

**Menü Nr. 13      54,50 € pro Person**

*Wurzelgemüse - Cremesüppchen*

*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 & Eis  
mit frischen Früchten und Schlagsahne*

**Menü Nr. 14      55,50 € pro Person**

*Streifen von der rosa gebratenen 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      61,50 € pro Person**

*Lachsragout mit Spargel serviert  
im Blätterteigpastetchen*

*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      72,50 € pro Person**

*Kräuterrahmsüppchen mit Crevetten*

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

*Limonen- Sorbet mit Prosecco*

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

*Himbeertörtchen aus weißer Mousse  
auf einem Fruchtspiegel mit frischen Beeren & Sahne*