

Speisen und Getränke

AUSGABE 2017-06

0221 - 169 17 300

INFO@JOSEPHS-KOELN.DE

WWW.JOSEPHS-KOELN.DE





Klassiker



vegetarisch

Vorspeisen

  Salat von der gelben und roten Bete 14 €
mit Ziegenkäseröhrchen, Zimmermanns Schwarzbrot, Himbeere und Kräuter

 Ziegenkäse brulée 15 €
mit Birnen-Chutney, Bacon-Hippe und Brioche

Steak Tatar „klassisch“ 17 €

 Vorspeisen-Etagere 17 €
Variation unserer beliebtesten Schmankerln
(für 4 Personen, Preis pro Person)

Zweierlei vom Calamari 17 €
Manchego-crème, Birne und junge Mandelblättchen

Konfekt und Praline vom Hamachi... 19 €
mit Sesam, Spinat und Gin Eis

Suppen

Consommé vom Fasan 8 €
mit Fasanenbrät und Pesto

Karotten-Kokos Süppchen 10 €
mit Koriander, gelbem Curry und Erdnuss-Strudel

Salate

Frühlingsalat

 mit gebackenem Ziegenkäse im Brickteig 17 €
mit gebratenem Fischfilet und salziger Zitrone 20 €

Gebratene Jakobsmuscheln 17 €
mit Spargel, Passionsfrucht, Vanille und Quinoa Pop

Avocado 19 €
mit Orange, Hummer, Lobster-Mayonnaise, Kaviar und Waldgeist

Unser Cocktail des Monats

Mandarin Spirit


Mandarin Vodka / Madagaska Vanille /
Limettensaft

11,50 €

Hauptspeisen

 Sauerrahm Ravioli 17 €
mit gegrilltem Lauch, glasierten Roscoff Zwiebeln und geliertem Gemüsefond

 Backhendl *(im Korb serviert)* 20 €
mit grünem Kräuterdip und Erdäpfel-Vogelersalat

 Tafelspitz 23 €
mit Apfel-Kren-Kompott, Röstkartoffeln und grünen Bohnen

 Original Wiener Schnitzel 25 €
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Züricher Kalbsgeschnetzeltes vom Kalbsfilet 26 €
mit Champignons de Paris und Butternudeln

Dry aged Pork 26 €
mit Pastinaken-crème, Artischocken und langem Pfefferkorn

Steinbutt 27 €
mit Petersilienrisotto, grünen Mandeln und Chiogga (Bete)

Salzwiesen Lamm 28 €
mit Kichererbsen, Trüffelmantel und zweierlei Karottenschnitte


Rinderfilet 33 €
mit Kartoffel crème brulée, Spinat, Pinienkernen und Rosinen

Zuckerbäckerei

Crème brulée von der Minze 9 €
mit Schokoladeneis und Knister Brause

Key Lime Tarte „cold Fusion“ 9 €
mit Butterscotch-Ingwer-Eis und Chips

„Unser“ Apfelstrudel 11 €
Buttergebäck, Apfel Espuma, Rosinen-Relish, Vanilleeis, Kompott

 Topfenschmarren *(für 2 Personen, pro Person)* 12 €
mit Pflaumenröster *Zubereitungszeit ca. 30 Minuten!*

JOSEPH'S Event

**Machen Sie das JOSEPH'S zur Bühne
Ihres nächsten Events!**

Wir bieten Ihnen JOSEPH'S exklusiv für Ihre
Geburtstags-, Firmen- oder ganz besonderen
Feste an.

Ihr persönlicher Ansprechpartner:

Rita von Borries borries@josephs-koeln.de

Liebe Gäste,

*bitte beachten Sie, dass getrennte Zahlungen pro Tisch sehr zeitaufwendig sein können.
Sprechen Sie uns daher im Vorfeld auf unseren „Split-Bon“ an. So können wir die Wartezeiten
für Sie und andere Gäste möglichst gering halten.*

**Sollten Sie ab 150€ eine formelle Rechnung benötigen, halten Sie bitte Ihre
Visitenkarte bereit. Eine formelle Rechnung im Nachhinein ist nicht möglich.**

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis und freuen uns darauf Sie zu verwöhnen.

Ihr JOSEPH'S Team.