



AUSGABE 2018-04 0221 - 169 17 300 INFO@JOSEPHS-KOELN.DE WWW.JOSEPHS-KOELN.DE

JOSEPH'S - GENUSS AM FLUSS

Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem Restaurant JOSEPH'S.

JOSEPH'S ist ein alter Getreidespeicher im Rheinauhafen, ein großstädtisches bzw. weltstädtisch anmutendes Restaurant nach New Yorker Vorbild, mit einer der schönsten Restaurantterrassen direkt am Fluss, mit einem derart spektakulären Blick über die Brücken, die Stadt, bis hin zum Siebengebirge.

Sascha Kossmann, seit 2016 unser Küchenchef, hat zuvor schon Jahre im Tantris, The Fat Duck in London und im El Bulli gezaubert und das JOSEPH'S ist stolz, ihn als unseren „Küchenhüuptling“, gewonnen zu haben.

Er kocht mit seiner Crew weiterhin österreichische Klassiker, aber sowohl auf der täglich wechselnden Tafel am Abend, als auch auf unserer regulären Speisekarte bietet er Crossover-Küche und ständig wechselnde Fischgerichte an.

Alexander Stojanovic, unser Barkeeper, präsentiert eine umfangreiche Barkarte mit Klassikern, modern interpretierten Cocktails und einer großen Gin Auswahl an. Er zaubert auch gerne Cocktails nach den Wünschen unserer Gäste an der großzügigen Bar.

Unser Team bietet einen sympathischen, nicht aufdringlichen Service mit dem Fokus auf Wohlfühlen mit Gastgeber Qualitäten.

Eine gut sortierte Weinkarte mit besten Weinen aus allen namhaften Weinanbaugebieten, rundet einen entspannten Aufenthalt im Restaurant JOSEPH'S ab.

Freuen Sie sich auf einen entspannten Aufenthalt und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Ihr JOSEPH'S Team

IHRE FEIER IM JOSEPH'S

Reservieren Sie Ihre Feier mit Kollegen und Freunden bei JOSEPH'S,
Sie können unser Restaurant auch exklusiv buchen.

Unser Küchenchef Sascha Kossmann zaubert köstliche Menüs oder gerne auch Buffets,
den passenden Genusstropfen empfehlen wir Ihnen natürlich sehr gerne.

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Rita von Borries borries@josephs-koeln.de

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 250 € eine formelle Rechnung benötigen,
halten Sie bitte Ihre Visitenkarte bereit.**

❖ CHAMPAGNER ❖

Cremant de Loire Brut Rosé	0.1 l	7.50 €		0.75 l	35.00 €
Domaine de Cray					
Champagne Taittinger Prélude Brut Grands Crus	0.1 l	12.50 €			

❖ APÉRITIF - COCKTAILS ❖



JOSEPH'S Darling 9.50 €
Hirschrudel / Lillet blanc / Rosmarin / Champagner

Suffering Bastard	11.50 €	Margaritha	10.50 €
Gin / Whiskey / Ginger ale		Reposado Tequila / Limette / Cointreau	
Dying Bastard.	11.50 €	Martinis Cocktails	je 9.50 €
Gin / Whiskey / Brandy / Ginger ale		Gibson / Coffee Martini / Appletini / Martini dry	
Dead Bastard	11.50 €	Aperol Spritz	9.50 €
Gin / Whiskey / Rum / Brandy / Ginger ale		Weißwein / Mineralwasser / Aperol	
Sacerac	10.50 €	HUGO	9.50 €
Roggenwhiskey / Pernod / Orange / Angostura			
Side car	10.50 €	Negroni	0.25 l 10.50 €
Cognac / Grand Marnier / Zitrone			
Pink Gin	9.50 €	Americano	0.25 l 10.50 €
Gin / Angostura			
Cucumber Kamikaze	10.50 €	Manhattan	0.25 l 11.00 €
Vodka / Gurke / Limette / Cointreau			
Gimlet	9.50 €		
Gin / Limette / Lime juice			

❖ APÉRITIFE ❖

Crodino alkoholfrei	0.1 l	4.50 €
Martini Bianco.	0.05 l	4.80 €
Campari Orange	0.25 l	6.80 €

SHERRY
BY GONZALES BYASS

Oloroso Secco „Alfonso“ <i>oder</i> Medium Dry „Cristina“	0.05 l	5.90 €
---	--------	--------

❖ **JOSEPH'S MENÜ** ❖

Tomatenessenz

Ravioli / Burrata / geräuchertes Olivenöl
Tomato essence / Ravioli / smoked olive oil

Walischer Lammrücken

Buttermilch / Kürbis Creme / geflämmte Navetten / Erbsenkresse
Welsh lamb saddle / buttermilk / pumpkin cream / navettes / pea cress

Gebr. Island Kabeljau

Shitake / Celina de Leon Schinken / Kartoffelchen
Fried cod fish / Shitake / Celina de leion ham / potatoes

oder

Mieral Bressehuhn

Gulaschsaft / fermentierte Zwiebel / Mais / Paprika-Snack
Mieral chicken / goulash fond / fremented onions / corn / peppers snack

Birnen Crème Schnitte

Milchschaum / salziges Karamel / Brombeere
Pearcream cut / milk foam / salted caramel / blackberry

3 Gänge 42 € (ohne Lammrücken)

4 Gänge 52 €

**UNSER COCKTAIL
DES MONATS**

Pepperbay

Gin mare, Minze, Zitrone,
Sellerie Bitter, Eiweiß

12.50 €





Klassiker



vegetarisch

✦ **VORSPEISEN** ✦

 **Ziegenkäse Brûlée** 14 €
Baconhippe / Birnen Chutney / Briochestreusel
Goat cheese brûlée / bacon hip / pear chutney / brioche crumble

 **Junge Blattsalate** 15 €
Mango / Büffelmozzarella / geweckte Tomaten
mixed salad / mango / buffalo mozzarella / woken tomatoes


Lachs 16 €
Holunderblüten Beize / Rote Beete / Gurke
Salmon / Elderflower stain / red beets / cucumber

Husumer Rindertatar 17 €
Hüttenkäse / Crunch / Bucheckern / Garnitur
beef tatar / cottage cheese / crunch / beechnuts

Tuna Sashimi 18 €
Wasabi Erbsencreme / Shiso / Mangobaiser
Wasabi pea cream / shiso / mango meringue

✦ **SUPPEN** ✦

Dreierlei Süppchen 13 €
Tomatenessenz / Marshmallow, Consommé double /
Praline, Bamberger Kartoffelsuppe / Schinken /
Schaum Brot
Espresso trilogy
Tomato essence / marshmallow, Consommé double / praline,
Bamberger potatoe soup / San Daniele chip

 **Tomatenessenz** 9 €
Ravioli / Burrata / geräuchertes Olivenöl
Tomato essence / Ravioli / smoked olive oil

✦ **WARME VORSPEISEN** ✦

Walisischer Lammrücken 17 €
Buttermilch / Kürbis Creme / geflämte Navetten
/ Erbsenkresse
Welsh lamb saddle / buttermilk / pumpkin cream /
navettes / pea cress

Coquille St. Jaques 18 €
Streusel / geschmorter Sellerie / Petersilie /
Götterspeise
Coquille St. Jacques / crumble / braised celery / parsley /
jelly

 **Risotto** 15 €
bubble speak / Tête de Moine / Apfel / Walnuss
Risotto / bubble peak / Tête de Moine / apple / walnut



Klassiker



vegetarisch

HAUPTSPEISEN

<p> Backhendl (<i>im Korb serviert</i>) 20 € grüner Kräuterdip / Erdäpfel-Vogelersalat <i>Fried chicken / herbal green sauce / potatoe-lamb's lettuce</i></p> <p> Original Wiener Schnitzel 25 € Preiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat <i>Original Wiener Wchnitzel / cranberries / potato-cucumber-salad</i></p> <p>Bentheimer Schwein 25 € Petersilienwurzel / Polenta / Karotte / grün <i>Bentheimer pork chop / parsley root / polenta / carrots</i></p> <p> Züricher Geschnetzeltes 26 € Kalbsfilet / Champignons / Spätzle <i>Zurich sliced meat / veal fillet / mushrooms / spaetzle</i></p> <p> Geschmortes Rinderbäckchen 26 € Sellerie-Püree / grüner Spargel <i>Ox cheeks / celery / potato mash</i></p>	<p>Mieral Huhn 26 € Gulaschsaft / fermentierte Zwiebel / Mais / Paprika-Snack <i>Mieral chicken / goulash juice / fermented onion / corn / peppers snack</i></p> <p>Island Kabeljau 27 € Ponzu / Shitake / Celina de Leon - Schinken / Goldkiste <i>Fried Island cod / ponzu / shitake / Celina de Leon - Ham / Gold Box</i></p> <p>Steinbutt 28 € Safran-Estragon fumée / rote Beete / Spinatpüree / Vadouvanstreusel <i>fried Turbot / saffron-tarragon-fumée / red beet / spinach mash / spice crumble</i></p> <p>Beef von José Gordon 35 € mixed pickles / Lauchschnitte / Sauce béarnaise <i>José Gordon's beef / mixed pickles / leek cuts / sauce béarnaise</i></p>
---	--

ZUCKERBÄCKEREI

<p>Crème brûlée von der Tonkabohne 8 € Beeren / Eis <i>Tonka bean crème brûlée / berries / ice cream</i></p> <p>Birne 10 € Bisquit / Milchschaum / salziges Karamel / Brombeer-Eis <i>Pear / biscuit / milk foam / salted caramel / blackberry ice cream</i></p>	<p>Schneeball 11 € Mango / Kokoseis / Gianduja Schokomousse <i>Snowball / mango / coconut ice cream / gianduja chocolate mousse</i></p> <p> Topfenschmarren p.P. 12 € Pflaumenröster für 2 Personen <i>Zubereitungszeit ca. 30 Minuten!</i> <i>austrian Kaiserschmarren / plums</i> <i>for 2 persons - Takes about 30 minutes!</i></p>
--	---

