

Speisen und Getränke

AUSGABE 2017-09

0221 - 169 17 300

INFO@JOSEPHS-KOELN.DE

WWW.JOSEPHS-KOELN.DE



Klassiker



vegetarisch

Vorspeisen

Gelbe und rote Bete 14 €
mit Ziegenkäse, jungen Blattsalaten, Himbeere
und Bergdüften

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)

Jakobsmuscheln 17 €
mit Zitronencreme, Sepia und Chilicrumble

Tuna & Burrata 18 €
mit Piment d'espelette, Tomatensaft und Basilikumöl

Glen Douglas Lachs 19 €
mit Hummer, Chicorée, Apfel, Pesto, Sesam
und Sc. Hollandaise

Suppen

Consommé von Waldpilzen 8 €
mit Strudel und Beiwerk

Selleriecreme-Süppchen 10 €
mit Koriander, Apfel, Flusskrebis croustillant

Salate

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

Salat Niçoise 20 €
mit Tunfisch-sashimi, Bohnen, Kartoffel, Oliven,
Tomaten, Ei und Zwiebel



JOSEPH'S at x-mas time

Reservieren Sie Ihre Weihnachtsfeier mit
Kollegen & Freunden bei **JOSEPH'S**, Sie
können uns auch **EXKLUSIV** für Ihre
x-mas-Party buchen.

Unser Küchenchef, Sascha Kossmann zaubert
köstliche Weihnachtsmenüs, den passenden
Genusstropfen empfiehlt unser Restaurantleiter,
Bastian di Salvo-Speen und das **JOSEPH'S** wird
stimmungsvoll weihnachtlich geschmückt sein.

Ihre persönlichen Ansprechpartner:
Rita von Borries borries@josephs-koeln.de
Bastian di Salvo-Speen speen@josephs-koeln.de

Hauptspeisen

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 Geschnuzzeltes vom Kalbsfilet 26 €
mit Champignons de Paris und Butternudeln

Wolfsbarsch 27 €
mit Möhrenpüree, Koriandersalsa und gelber Karotte

Steinbutt 27 €
mit getrüffeltem Risotto, Eigelb und Spinat

Walisches Lamm 28 €
mit Erdnuss, Pfifferlingen, Rübchen und Purple Curry

Geschmortes Rubia Gallega Brisket 28 €
mit katalonischem Kohl, black print Madagaskar-Jus, Kirsch-Gel und Kartoffel-
schnitte

Rinderfilet 33 €
mit Kartoffel crème brulée und Rübstieler

Zuckerbäckerei

Schokoladen crème brulée 9 €
mit Kokos-Eis und Ananas-Chip

Birnen-Minz-Strudel 10 €
mit Mocca-Eis und Vanillesauce

Mousse vom Earl Grey Tee 11 €
mit Valrhona Schokolade, Granny Smith und Eierlikör-Eis

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

Unser Cocktail des Monats

American Beauty

Lepanto Brandy, Antica Formula, Orange
und Granatapfel

11,50 €

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**.