

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 „Küchenhüptling“, 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,
würde uns Ihre Visitenkarte sehr helfen.**

❖ **CHAMPAGNER** ❖

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

❖ **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 €	Martini Cocktails	je 9.50 €
Gin / Whiskey / Brandy / Ginger ale		Gibson / Coffee Martini / Appletini / Martini dry	
Dead Bastard	11.50 €	Negroni	10.50 €
Gin / Whiskey / Rum / Brandy / Ginger ale		Gin, Campari, Antica Formula	
Sacerac	10.50 €	Americano	10.50 €
Roggenwhiskey / Pernod / Orange / Angostura		Campari, Antica Formula	
Side car	10.50 €	Manhattan	11.00 €
Cognac / Grand Marnier / Zitrone		Canadian Whisky, Vermouth, Angostura	
Pink Gin	9.50 €	Aperol Spritz	9.50 €
Gin / Angostura		Prosecco / Aperol / Mineralwasser	
Cucumber Kamikaze	10.50 €	HUGO	9.50 €
Vodka / Gurke / Limette / Cointreau			
Gimlet	9.50 €		
Gin / Limette / Lime juice			

❖ **APERITIFE** ❖

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

Walisischer Lammrücken

Buttermilch / Kürbis Creme / geblämmte 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 / fermented onions / corn / peppers snack

Birnen Crème Schnitte

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

3 Gänge 42.00 €
(ohne Lammrücken)

4 Gänge 52.00 €

**UNSERE
WEINEMPFEHLUNG**

2016 Pinot blanc Haus Klosterberg Weingut Markus Molitor Mosel	2015 AN/2 Anima Negra, Mallorca
0.75 l 32.00 €	0.75 l 45.00 €

**COCKTAIL
DES MONAT**

Pepperbay

Gin-Mare, Minze, Zitrone,
Pfeffer, Eiweiss, Selleribitter

12.50 €

**Wir haben eine tolle Cocktailkarte!
Gerne beraten wir Sie.**





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 / canned 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 / Consommé double / Praline,
Bamberger Kartoffelsuppe / Schinken
*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 / geflämmte Navetten
/ Erbsenkresse
*Welsh lamb saddle / buttermilk / pumpkin cream /
navettes / pea cress*

Röhrlsalat (Löwenzahn) 16 €
3 mal Karotte / Wiener Backschinken / Nüsse
Dandelion salad / carrot / ham / nuts

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



Klassiker



vegetarisch

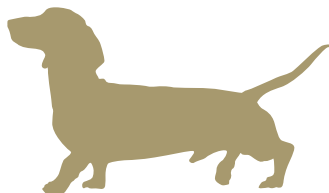
HAUPTSPEISEN

<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 / Karotten <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>
--	--

Unsere Tagesempfehlungen entnehmen Sie bitte unserer Tafel.

ZUCKERBÄCKEREI

<p>Crème brulée von der Tonkabohne 8 € Beeren / Eis <i>Tonka bean crème brulée / 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>Apfel-Rhabarbertörtchen 11 € Limetten Zabaione / Nougat Eis <i>Apple and rhubarb tart / Lime Zabaione / nougat ice cream</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>
---	---



❖ **OFFENE WEISSWEINE** ❖

0.15 l

2016 Satyrius Riesling trocken . . . Weingut Dr. Loosen, Mosel	7.00 €
2016 Grüner Veltliner Federspiel . . . Weingut Ried Kollmitz, Domäne Wachau	7.00 €
2016 Chardonnay Weingut Peth Wetz, Rheinhessen	8.00 €
2016 Grauburgunder Oktav Weingut Dr. Heger, Baden	8.00 €
2016 Sauvignon blanc Weingut Gies Düppel, Pfalz	8.00 €
2016 Prestige Lugana DOP Cantina Azienda Agricola Cà maiol Lombardei	8.00 €

❖ **OFFENE ROTWEINE** ❖

0.15 l

2015 Zweigelt VDP trocken Weingut Beurer, Württemberg	8.00 €
2015 Blaufränkisch Johanneshöhe Weingut Prieler, Burgenland	8.00 €
2014 Spätburgunder QbA trocken Weingut Mayer Näkel, Ahr	9.00 €
2015 Pèppoli Chianti Classico DOCG Tenuta di Pèppoli, Toskana	10.00 €
2015 ÀN/2	11.00 €
Anima Negra, Mallorca	

Weitere offene Weine finden Sie
auf unserer Karte:
WEINE DES MONATS

❖ **OFFENER ROSÉWEIN** ❖

2016 Rosé vom Stein Weingut Prieler, Burgenland	0.15 l	7.00 €
--	--------	--------

❖ **BIER** ❖

Gaffel Kölsch vom Fass	0.2 l	2.50 €
	0.3 l	3.50 €
Bitburger Pils	0.2 l	2.50 €
	0.3 l	3.50 €
Andechs Weissbier	0.5 l	3.50 €
Andechs Hefeweizen Fl.	0.5 l	3.50 €
Andechs Weissbier Fl. alkoholfrei	0.5 l	4.50 €

❖ **ETWAS SÜSSES** ❖
ZUM VERWÖHNEN

2015 Beerenauslese Cuvée Weinlaubenhof KRACHER, Neusiedlersee	0.05 l	7.00 €
--	--------	--------

❖ **BITTER** ❖

Jägermeister	4 cl	4.80 €
Cynar	4 cl	5.40 €
Fernet Branca / Menta	4 cl	5.40 €
Averna	4 cl	5.90 €
Ramazotti	4 cl	5.90 €

❖ **ERFRISCHUNGSGETRÄNKE** ❖

Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0.25 l	3.30 €	Fanta	0.2 l	3.10 €
	0.75 l	7.70 €	Sprite	0.2 l	3.10 €
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0.25 l	3.30 €	Mezzo Mix	0.2 l	3.10 €
	0.75 l	7.70 €	Thomas Henry Tonic Water	0.2 l	5.00 €
Coca Cola / light / Zero	0.2 l	3.10 €	Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	5.00 €

❖ **FRUCHTSÄFTE** ❖
VON VAN NAHMEN

Fruchtschorle	0.2 l	2.90 €	Cranberry	0.2 l	3.30 €
	0.4 l	4.90 €		0.4 l	5.90 €
Apfelsaft naturtrüb	0.2 l	3.30 €	Rhabarber	0.2 l	3.30 €
	0.4 l	5.90 €		0.4 l	5.90 €
Orangensaft	0.2 l	3.30 €			
	0.4 l	5.90 €			

❖ **KAFFEE** ❖

Kaffee	2.80 €
Cappuccino	3.70 €
Espresso	2.70 €
Espresso macchiato	2.90 €
Espresso doppio	4.40 €
Espresso macchiato doppio	4.90 €

❖ **TEE** ❖

„HAMPSTEAD TEA LONDON“

Organic Green Tea	3.80 €
Organic Peppermint	3.80 €
Pure Darjeeling	3.80 €
Organic Black Tea	3.80 €

ÜBRIGENS:
Wir haben eine tolle Cocktaillkarte!

❖ **CHAMPAGNER & CO.** ❖

Wegeler Gutssekt 37.00 € Weingut Wegeler, Rheingau	Taittinger Brut Réserve. 64.00 € Champagne Taittinger
Crémant de Loire brut 35.00 € Domaine de Cray	Taittinger Prélude Brut. 78.00 € Champagner Taittinger
Crémant de Loire brut rosé 35.00 € Domaine de Cray	

❖ **WEISSWEINE** ❖

DEUTSCHLAND

2017 Weissburgunder Klumpp . . . 29.00 € Weingut Klumpp, Baden	2017 Riesling Robert Weil 35.00 € Weingut Robert Weil, Rheingau
2016 Riesling Satyricus 29.00 € Weingut Dr. Loosen, Mosel	2017 Blanc de Noir „Illusion Eins“ 42.00 € Weingut Mayer-Näkel, Ahr
2016 Grauburgunder Oktav. 31.00 € Weingut Dr. Heger, Baden	2016 Chardonnay. 43.00 € Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
2015 Pinot blanc 32.00 € Weingut Markus Molitor, Mosel	2015 Riesling Kunststück. 48.00 € Weingut Künstler, Rheingau
2015 Weißburgunder 33.00 € Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe	2015 Riesling Ungeheuer 58.00 € Großes Gewächs Weingut Mosbacher, Pfalz
2017 Weissburgunder. 33,50 € Weingut Van Volxem, Saar	

ÖSTERREICH

2015 Morillon Chardonnay Classique 35.00 € Weingut Skoff, Steiermark	2017 Sauvignon blanc 41.00 € Steirische Klassik Weingut Tement, Steiermark
2016 Pinot blanc Seeberg. 36.00 € Weingut Prieler, Burgenland	2015 Langenloiser Spiegel 49.00 € Grau- und Weißburgunder trocken Weingut Bründlmayer, Kamptal
2016 Grüner Veltliner Spies 38.00 € Weingut Angerer, Kamptal	

ITALIEN

2016 Tormaresca Chardonnay Puglia IGT 30.00 € Cantina Tormaresca, Apulien	2017 Langhe Arneis DOC 35.00 € Cantina Cordero di Montezemolo, Piemont
2016 Pinot bianco 33.00 € Lageder Südtirol	2017 Vermentino Bolgheri DOC . . 40.00 € Cantina Antinori-Tenuta Guado al Tasso, Toskana
2017 Prestige Lugana DOP 35.00 € Cantina Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei	2016 Pinot Grigio IGT 49.00 € Cantina Jermann, Friaul

FRANKREICH

2016 Les Caillottes Blanc Sancerre AOC 39.00 € Domaine Bernard Reverdy, Loire	2015 Pouilly Fuissé. 50.00 € Domaine Ferret, Burgund
---	--

✦- ROSÉWEINE -✦

2015 Rosé vom Stein 29.00 € Blaufränkisch Merlot Weingut Prieler, Burgenland, Österreich	2017 Roseri Vigneti Storici. 30.00 € Valentesi Chiaretto Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei, Italien
--	--

✦- ROTWEINE -✦

DEUTSCHLAND

2014 Walsheimer Silberberg. 28.00 € Spätburgunder QbA trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	2014 Pinot Noir 38.50 € Anette Closheim, Nahe
2015 Spätburgunder Kaliber 12... 33.00 € Weingut Adams, Rheinhessen	2016 Spätburgunder QbA trocken 40.00 € Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2016 Zweigelt. 35.00 € Weingut Beurer, Württemberg	2015 „Das kleine Kreuz“ 49.00 € Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent Weingut Rings, Pfalz

ÖSTERREICH

2015 Zweigelt Rebencuvée	33.00 €	2011 Fraternitas – Bruderschaft . . .	63.00 €
Weingut Glatzer, Carnuntum		Weingut Wellanschitz, Burgenland	
2015 Blaufränkisch Johanneshöhe .	33.00 €	2012 Pinot Noir SIGLOS	68.00 €
Weingut Prieler, Burgenland		Weingut Gesellmann, Burgenland	
2013 Selection Sankt Laurent.	40.00 €	2013 Opus Eximium Nr. 26	82.00 €
Weingut Juris, Burgenland		MAGNUMFLASCHE	
2013 The Butcher Blaufränkisch . .	49.00 €	Weingut Gesellmann, Burgenland	
Weingut Schwarz, Neusiedlersee			

ITALIEN

2016 Barbera d'alba DOC	38.00 €	2013 Brunello di Montalcino	66.00 €
Cantina Prunotto, Piemont		Altesino, Toskana	
2015 Pèppoli Chianti Classico DOCG	45.00 €	2010 Casanova di Neri DOCG . . .	110.00 €
Cantina Antinori-Tenuta, Toscana		Brunello di Montalcino, Toscana	
2016 Sabazio Rosso	35.00 €		
di Montepulciano DOC			
Cantina Antinori-Tenuta, Toscana			

FRANKREICH

2014 „La Lauzerette“ AOP	32.00 €	2014 Château Le Pin Beausoleil . . .	48.00 €
Domaine Champ Long, Côte du Rhône		Bordeaux Superieur	

SPANIEN

2013 Baron de Ley Reserva	33.00 €	2015 Sio Mantonegro	55.00 €
Baron de Ley S.A., Rioja		Bodegas Ribas, Mallorca	
2015 Celeste Tempranillo	37.00 €	2013 Ribera del Douero Reserva . . .	78.00 €
Miguel Torres, Ribera del Duero		Hacienda Monasterio	
2016 ÀN/2	45.00 €		
Anima Negra, Mallorca			

❖ DESSERTWEIN ❖

2015 Beerenauslese / Chardonnay	0.375 l	44.00 €
Welschriesling		
Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee		

Bitte haben Sie Verständnis, dass Änderungen
im Jahrgang möglich sein können.
Preise inklusive Service und 19 % MwSt.

