

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.

Die Küchen-Crew kocht weiterhin österreichische Klassiker, aber sowohl auf der täglich wechselnden Tafel am Abend, als auch auf unserer regulären Speisekarte bieten wir Ihnen unsere 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 und unser Restaurantleiter & Sommelier, Torsten Schliesing bieten Ihnen 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.

Unsere Küchen-Crew zaubert köstliche Menüs oder gerne auch Buffets, den passenden Genusstropfen empfiehlt Ihnen unser Sommelier Torsten Schliesing natürlich sehr gerne.

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Rita von Borries · borries@josephs-koeln.de
Torsten Schliesing · restaurant@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** ❖

Gaspacho von gelber Tomate und Aprikose
Aperikosenhonig Granitée / Ziegenkäse Crumble **VEGGIE**
gazpacho from yellow tomatoes & apricots honey / goat cheese crumble

Geräucherter Matjes
3erlei von der Gurke/ fermentierter Joghurt / Schwarzbrot Schrot
smoked herring / 3 kinds from cucumbers/yoghurt / blackbread crisp

Kalbstafelspitz -rosa gebraten
Praline / Malzhopfenreduktion / konfierte Wildlauchschnitte
Meerrettichschaum / Kartoffelkuchlein
Tafelspitz pink roasted / praliné / malt-hop reduction / wild leek slice / horseradish foam / potato cake

oder

Steinbeisser
Büsumer Krabben / Verjus-beurre-blanc / Staudensellerie /
weiße Trauben / Topinambur Püree
fried stone beisser fish/crabs / verjus butter / perennial celery / white grapes / jerusalem artichokes mash

Zitronen-Verbene-brulée
Sauerkirschen Sorbet / bunte Beeren 8 €
Lemon-verbene-brulée/cherry sorbet/berries

3 Gänge 43.00 €
(ohne Matjes)

4 Gänge 53.00 €

**WEIN
DES MONATS**

2016 Sauvignon blanc „Fransola“
Weingut Fransola by Miguel Torres, Penedes
- 4 Monate im Barrique ausgebaut -

0.75 l 45.00 €






Klassiker




vegetarisch

❖ **VORSPEISEN** ❖

 **Burrata - italienischer Kubmilch Frischkäse** 14 €
Tramezzinimehl / bunte Gartentomaten /
Rhabarbersaft / Basilikumöl / kleines Olivenfocaccia
*Burrata / tramezzini flour / colorful tomatoes / rhubarb
juice / basil oil / little olive focaccia*

  **Ziegenkäse Brûlée** 15 €
Baconhippe / Birnen Chutney / Briochestreusel
Goat cheese brûlée / bacon / pear chutney / brioche crumble


 **Romanasalat Herzen** 15 €
Ceasar's Dressing / Sardellenfilets / Baconchips /
Croûtons
*Hearts of romana salad/caesar's dressing/anchovie filets/
bacon chips/ croutons*


Geräucherter Matjes 15 €
Dreierlei von der Gurke/ fermentierter Joghurt /
Schwarzbrot Schrot
*smoked herring / three kinds from cucumbers /
yoghurt / blackbread crisp*

Simmenthaler Rinder Tatar 16 €
eingelegte Senfkörner / rohe Waldchampignons /
Kaperapfel / Blue Stiltonmayonnaise / Weißbrot-
chips
*Beef tatar/pickled mustard grains/ raw champignons/caper/
blue stilton mayonnaise/croutons*

Entenbrust Pastrami 16 €
gestockte Buttermilch / Rotkraut Salat/ gepickelte
Brombeere/ Rote Bete Crêpes
*duck breast pastrami/buttermilk/red caabbage salad/ pi-
ckled blackberry/red beet crêpes*

❖ **SUPPEN** ❖

 **Weißer Paradeiser Suppe** 8 €
geröstete Kürbiskerne / Schüttelbrot
White tomato soup/roasted pumpkin seeds/austrian bread

 **Gazpacho von gelber Tomate und Aprikose** 9 €
Aprikosenhonig Granitee / Ziegenkäse Crumble
*gazpacho from yellow tomatoes & apricots honey /
goat cheese crumble*





Klassiker




vegetarisch

➤ **HAUPTSPEISEN** ➤

<p> Maultaschen im Gemüsesud 16 € Gepickelte Schalotten / Wurzelgemüse / Schmand <i>Bavarian ravioli in vegetable jus / pickled shallots / root vegetable / sour cream</i></p> <p> Backhendl 20 € grüner Kräuterdip / Kartoffel Endiviensalat <i>Fried chicken / herbal green sauce / potato endive salad</i></p> <p> Original Wiener Schnitzel vom Kalb 25 € Preiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat <i>Original veal Wiener Wchnitzel / cranberries / potato-cucumber-salad</i></p> <p>Maisperlhuhnroulade 25 € Tonkabohnenjus / gebrannter Baby-Mangold / Rauchmandel / gelbe Urmöhre <i>Corn poulard roulade / tonka bean jus / baby chard / smoke almond / yellow carrot</i></p> <p>Zanderfilet 25 € Rauchfleisch / Burgenländische Ackerbohnen Cassoulet / Spinatblätter / Schwarzes Knoblauch Gel / Dörrotomaten Sud <i>Pike-perch filet / smoked meat / agriculture bean cassoulet / spinach leaves / black garlic gel</i></p>	<p> Züricher Geschnetzeltes 26 € Kalbsfilet / Champignons / Butterspätzle <i>Zurich sliced meat / veal fillet / mushrooms / spaetzle</i></p> <p>Kalbstafelspitz - rosa gebraten 26 € Praline / Malzhopfenreduktion / konfierte Wildlauchschnitte / Meerrettichschaum / Kartoffelküchlein <i>Tafelspitz pink roasted / praliné / malt-hop reduction / wild leek slice / horseradish foam / potato cake</i></p> <p>Steinbeisser 27 € Büsumer Krabben / Verjus-beurre-blanc / Staudensellerie / weiße Trauben / Topinambur Püree <i>fried stone beisser fish / crabs / verjus butter / perennial celery / white grapes / jerusalem artichokes mash</i></p> <p>Lammrücken im Blätterteigstrudel 28 € Kartoffelcrème / junge Erbsen / lauwarmer Sauerampfersud / Löwenzahn / Rahmtropfen <i>Lamb`s rack in puff pastry / potato cream / young peas / lukewarm sorrel / dandelion / creamy drops</i></p> <p>Simmenthaler Rinderfilet 33 € Zuckerrübenlack / Blütenknusper / Wilde Blumenkohlzweige / Pariser Kartoffeln aus dem Rinderfett / eingelegte Portweinzwiebeln <i>filet of beef / sugar beet jus / blossom crisp / wild cauliflower / parisian potatofried in cattle fat</i></p>
--	--

Unsere Tagesempfehlungen entnehmen Sie bitte unserer Tafel.

➤ **ZUCKERBÄCKEREI** ➤

<p>Zitronen-Verbene-brulée 8 € Sauerkirschen Sorbet / bunte Beeren <i>Lemon-verbene-brulée / cherry sorbet / berries</i></p> <p>Palatschinken 10 € Marillenmarmelade / Sorbet von der Callebaut Schokolade / Eierlikörsahne <i>Thin Austrian pancakes / apricot jam / callebaut chocolate / advocaat cream</i></p>	<p>Weißes Sachertörtchen im Glas 10 € Joghurt / weißes Pfirsich-Eis <i>Little white austrian „Sacher cake“ / yogurt / white peach ice cream</i></p> <p> Topfenschmarren - für 2 Personen p.P. 12 € Pflaumenröster Zubereitungszeit ca. 30 Minuten! <i>austrian Kaiserschmarren / plum compote for 2 persons - Takes about 30 minutes!</i></p>
--	--

❖ OFFENE WEISSWEINE ❖

0.15 l

2016 Satyrius Riesling trocken	7.00 €	Weingut Dr. Loosen, Mosel
2017 Grüner Veltliner trocken	7.00 €	Weingut Loimer, Kamptal
2017 Chardonnay & Weissburgunder	8.00 €	Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen
2016 Grauburgunder Kaliber 19 . .	8.50 €	Weingut Adams, Rheinhessen
2017 Lugana Prestige	8.50 €	Ca' Maiol, Lombardei
2017 Sauvignon blanc	9.00 €	„Steirische Klassik“ Weingut Tement, Steiermark

❖ OFFENE ROTWEINE ❖

0.15 l

2016 Zweigelt Rebencuveé	8.00 €	Weingut Glatzer, Carnuntum
2013 Baron de Ley Reserva	8.00 €	Baron de Ley S.A., Rioja
2016 Spätburgunder	9.00 €	Weingut Meyere-Näkel, Ahr
2016 Barbera d'Alba	9.00 €	Prunotto, Piemont
2014 Le Pin Beausoleil	11.00 €	Bordeaux

Weitere offene Weine finden Sie
auf unserer Karte:

WEINE DES MONATS

❖ OFFENER ROSÉWEIN ❖

2017 Rosé vom Stein	0.15 l	7.00 €	Weingut Prieler, Burgenland
-------------------------------	--------	--------	-----------------------------

❖ 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	4.90 €	
Andechs Hefeweizen Fl.	0.5 l	4.90 €	
Andechs Weissbier Fl. alkoholfrei	0.5 l	4.90 €	

❖ ETWAS SÜSSES ❖

ZUM VERWÖHNEN

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

❖ 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 Cocktailkarte!

✦ **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 Chiarretto 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.