

JOSEPH'S - GENUSS AM FLUSS

Wir sind ausgesprochen froh und stolz, mit Karsten Mahlberg einen neuen Küchenchef gefunden zu haben, der gleichermaßen für Tradition und Moderne steht.

Also genau der richtige Mann für uns!

Mit Karsten Mahlberg wollen wir uns auch wieder ein klein wenig auf unsere Wurzeln besinnen, und Ihre und unsere Küchen- Klassiker aufleben lassen. Es gibt doch keine ehrlicheren Gerichte, als die, die uns schon aus Kindertagen in bester Erinnerung sind.

Wir haben dies schonmal als Heimwehküche bezeichnet, und wollen das auch wieder tun.

Selbstverständlich kommt die Innovation nicht zu kurz.

Auf unserer täglich wechselnden Abendkarte blicken wir über den kulinarischen Tellerrand hinaus, und freuen uns auf viele moderne und ausgefallene Kreationen.

Professionell, herzlich und liebevoll unterstützt durch unser Serviceteam, rund um Restaurantleiter und Sommelier Torsten Schliesing, der, nach einjähriger Pause, wieder mit im Boot ist, und Sie sicher mit dem ein oder anderen Tropfen überraschen wird.






Klassiker



vegetarisch

❖ VORSPEISEN ❖

  Ziegenkäse brulée	13 €	Feldsalat mit geräucherter Entenbrust	16 €
mit Birnen Chutney & Briochestreusel		mit Nussbutterdressing , Orangenfilets, karamellisierten Kürbisspalten (oder vegetarisch ohne Entenbrust 11 €)	
Warm geräucherter Bachsaibling ..	15 €	Kalbsconsommé	8 €
mit Cumquats, Forellenkaviar & geistern Mandelsüppchen		mit Flaedle Wurzelgemüse & Kren	
Simmenthaler Rindertatar	16 €	 Kürbiscrèmesuppe	9 €
mit eingelegten Senfkörner, rohe Waldchampignons, Kapernapfel, Blue Stiltonmayonnaise, Weißbrotchips		mit Maracuja, Vanille & steirischem Kernöl	

Preise inklusive Service und 19 % MwSt.



Klassiker




vegetarisch

HAUPTSPEISEN

 Kürbisrisotto 17 € mit Tete de moine, Walnuss & Mostbirnen	Zart gegerter Tafelspitz 26 € im Bratkartoffelsud auf Erdfrüchteragout mit gehobeltem Kren
 Backhendl 20 € mit grünem Kräuterdip & Kartoffel Endiviensalat	Steinbeisserfilet 27 € mit Citrus- Kaperncrunch, gelben Ur- Möhren & Petersilienwurzelpüree
 Original Wiener 25 € Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat	Krosse halbe Bauernente 29 € mit Rotkraut & Serviettenknödeln
Rehragout 26 € mit Wacholder und Preiselbeeren, Rosenkohl, grünem Speck & Nussbutterespätzle	Rinderfilet 33 € mit Barolojus, getrüffeltem Schwarzwurzel & Kartoffelkrapfen

DESSERT

Spekulatius Crème brûlée 8 € mit Portwein- Pflaumeneis	 Topfenschmarren - für 2 Personen p.P. 12 € Pflaumenröster <i>Zubereitungszeit ca. 30 Minuten!</i>
Apfelstrudel 9 € mit Vanillesoße, Zimthippe & Zibeben- Rumeis	

WEIN DES MONATS

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

0.75 l 45.00 €



Preise inklusive Service und 19 % MwSt.

WWW.JOSEPHS-KOELN.DE

❖ **OFFENE WEISSWEINE** ❖

0.15 l

2017 Grauburgunder „Oktav“ Weinhaus Heger, Baden	7.00 €
2016 Pinot Bianco Alois Lageder, Südtirol	7.50 €
2017 Lugana Prestige Ca' Maiol, Lombardei	8.50 €
2016 Grüner Veltliner „Spies“ Weingut Angerer, Kamptal	9.00 €
2016 Westhofener Chardonnay -Barrique- Weingut Dreissigacker,	9.70 €

❖ **OFFENE ROTWEINE** ❖

0.15 l

2015 Spätburgunder Kaliber12 Weingut Adams, Rheinhessen	7.50 €
2014 Côtes du Rhone Reserva „La Lauzerette“ Domaine Champ- Long, Rhone	8.00 €
2013 Selection St. Laurent Weingut Juris, Burgenland	9.00 €
2015 Tempranillo „Celeste“ Miguel Torres, Ribera del Duero	9.00 €
2012 Barolo „Merli“ Virna, Piemont	11.00 €

❖ **OFFENER ROSÉWEIN** ❖

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

❖ **OFFENER WEIN SÜSS** ❖

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

❖ **BIER** ❖

Gaffel Kölsch vom Fass	0.2 l	2.50 €
	0.3 l	3.50 €
Bitburger Pils Faß	0.3 l	3.50 €
Andechs Weissbier	0.5 l	4.90 €
Andechs Weissbier Fl. alkoholfrei	0.5 l	4.90 €

❖ **BITTER** ❖

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

Preise inklusive Service und 19 % MwSt.

✦ **APERITIF** ✦

Cremant Rosé Brut 0.1 l 7.50 € Domaine Cray, Loire	Negroni 6 cl 10.50 € Gin, Camapri, Aperol & Martini Rosso
Champagne Prélude Brut . 0.1 l 12.50 € Taittinger, Reims	Bombay Gin 10.50 € Mit Thomas Henry Tonic Water
Sherry Pale Dry 4 cl 4.80 € Croft, Jerez	Hendricks Gin 14.00 € Mit Thomas Henry Tonic Water
Sherry Medium „Christina“ 4 cl 4.80 € Gonzales- Byass, Jerez	The Botanist Gin 14.50 € Mit Fentimans Tonic Water
HUGO 0.2 l 9.50 €	Gin Mare 16.00 € Mit Fever Tree mediterranean Tonic
Aperol Spritz 0.2 l 9.50 €	
Martini Bianco / Dry / Rosso 4 cl 4.80 €	
Campari- Orangensaft 0.2 l 6.80 €	
Gimlet 6 cl 9.50 € Gin, Limette, Lime Juice.	

✦ **BARTENDERS CHOICE** ✦

	Rum Gran Reserva 23y 4cl 11.00 € Ron Zacapa
Grappa di Moscato 2cl 7.50 € Nonino	Rum El Dorado 15y 4cl 12,00 €
Grappa di Chardonnay 2cl 7.50 € im Barrique gereift, Nonino	Cognac Rare V.S.O.P. 4cl 12.00 € Hine
Grappa di Tignanello 2 cl 8,00 € Antinori	Cognac V.S.O.P. 4cl 11.00 € Courvoisier
Grappa Solera di Famiglia 2cl 13.00 € im Barrique gereift, Poli	Cognac Cordon bleu 4cl 41.00 € Martell
Calvados Dauphin 4cl 6.00 €	Cognac XO 4cl 25.00 € Cabasse
Calvados du Breuil 15y 4cl 8.50 €	Brandy Solera GR 4cl 10.00 € Lepanto oder Carlos Primero
Rum Havanna Club 7y 4cl 7.00 €	Brandy 15y GR 4cl 15.00 €
Rum Havanna Club 4cl 11.00 € im Barrique gereift, Poli	

Preise inklusive Service und 19 % MwSt.