



CAFÉ DE Paris COLOGNE

Nachhaltig. Möglichst regional. Immer hochwertig!

Unsere Leidenschaft für gute Qualität und die französische Küche servieren wir täglich mit frischen Zutaten aus Frankreich und der Region auf unseren Tellern.

Bon appétit wünschen unsere Küchenchefs Alexandre Morin & Silvio Richter.

Montag bis Freitag ab 12 Uhr / Samstag und Sonntag ab 13 Uhr

Soupe

Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch gekocht, vegan & laktosefrei dazu Leinsamencracker	9,90
Fischsuppe Café de Paris mit Fischfilet, Garnele & Miesmuschel dazu Rouille-Comté-Croûton ^(1,2,3,4,10,14)	16,90

ENTRÉES

Carottes au Miel geschmorte Honig-Baby-Möhren auf Kürbis mit Burrata & Avocado-Minz-Crème ⁽¹¹⁾	14,90
Quiche au Fromage mit Feige, Feta & Salat dazu Tête de Moine & Walnüsse ^(1,3,7,8)	14,90
Feuilleté de St. Jacques Blätterteig mit Jakobsmuschel, Salicorn, Kürbiscrème, rotem Kaviar & Orangen-Ingwer-Gel ^(1,3,7,14)	18,90
Caille aux Lentilles Wachtel Brust & Keule mit Puy Linsen Salat, Wachtelei & Cassis-Gel ^(3,7)	17,90
Rindertatar mit Wachtelei Tatar vom feinsten Black Angus Rind, mit Kapern, Schalotten, Cornichons, Honig-Senf-Creme, dazu leicht geröstete Brioche ^(1,3,7,10)	15,90
Rinder-Carpaccio hauchdünne zarte Rindfleischscheiben mit Zitronen-Olivenöl, Rucola & gehobelem Parmesan	16,90
Gambas „Pil Pil“ Black Tiger Garnelen in der Pfanne gebraten mit Chili & Knoblauch Serviert mit geröstetem Knoblauchbrot ^(1,2,7)	18,90
Tuna-Tataki kurzgebratenes, halb rohes Thunfisch-Tataki (Sashimi Qualität) in Sesam getauchtmit Teriyaki Sauce, Wakame Salat, Orangen-Ingwer-Gel & Wasabi Mayonnaise ^(3,4,7,11)	19,90

SALADES

Salade Alice Bunter Salat mit Cherry-Tomaten, Gurke, Radieschen gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen & Trauben ^(7,8,10)	14,90
Caesar Salade Romanasalat mit Parmesandressing, Croûtons, Putenbacon, Wachtelei & Anchovies ^(1,3,4,10,10) mit gebratener Hähnchenbrust	13,90 19,90

Salade Niçoise kurzgebratenes halb rohes Thunfischfilet (Sashimi Qualität) in Sesam getaucht, mit Romana-Salatherzen, grünen Bohnen, Kartoffelspalten, Taggiasca-Oliven, bunten Cherry-Tomaten & Wachtel-Ei ^(3,4,10,11)	24,90
--	-------



Austern Fines de Claire Roumégous No. 2 6 oder 12 Stück Austern aus La Rochelle von der Atlantik Küste mit Vinaigrette & Zitrone – „l'amour toujours!“ ⁽¹⁴⁾	24,90 / 48,90
---	---------------

PÂTES | PASTA

Tagliarini Spezial frische Tagliarini mit Trüffelsauce auf Rinder-Carpaccio, mit gehobelem Herbsttrüffel & Parmesan ^(1,3,7,9)	34,90
Tagliarini mit frischem Herbsttrüffel Frische Tagliarini mit Trüffelsauce, gehobelem Herbsttrüffel & Parmesan ^(1,3,7,9)	26,90
Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen Frische Tagliatelle mit scharf angebratenen Black Tiger Garnelen, zubereitet mit Knoblauch & Chili ^(1,2,3,7)	26,90
Pasta Green Cashew - Vegetarisch frische Rigatoni mit Cashew-Basilikum-Pesto & gerösteten Cashewkernen Wahlweise mit cremiger Burrata ^(1,3,7,8)	15,90 18,90
Hot Pasta Café de Paris Frische Rigatoni mit pikanter Basilikum-Tomatensauce & Chili ^(1,3) Wahlweise mit cremiger Burrata ^(1,3,7)	15,90 18,90
Kürbisrisotto cremiges Risotto mit Hokkaidokürbis, Parmesan Chips & crunchy Kürbis ⁽⁷⁾	16,90



PLATS PRINCIPAUX | HAUPTSPEISEN

Original Wienerschnitzel 2 knusprige Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren. Wer Schnitzel mag, wird unser Schnitzel lieben. ^(1,3,7)	31,90
Steak Frites Deluxe mit edler Trüffel Bearnaise Auf dem Lavastein medium gegrillte Premium Steaks vom Black Angus Rind mit Pommes Frites & edler Trüffel Béarnaise ^(3,7)	31,90
Cheeseburger saftig gegrilltes Dry Aged Rinder-Patty, im getoasteten Brioche Bun, mit Romanasalat, Tomate, Gewürzgurke & getoppt mit geschmolzenem Cheddar Käse dazu knusprige Pommes Frites & Coleslaw ^(1,3,7,11)	24,90
Boeuf Carottes zart gekochtes französisches Rinderragout mit Möhren & Rotwein, gebratenen Champignons & glacierten Perlzwiebeln dazu Kartoffelpüree ⁽⁷⁾	25,90
Veggieburger - Quartier Belgique saftiges Veggie-Patty von Planty of Meat auf Basis von Sonnenblumen und Erbsenprotein im getoasteten Brioche Bun, mit Tomate, Gurke, Romanasalat dazu Pommes Frites und Tomaten-Kokos-Dip ^(1,3,7,11)	19,90
Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Pesto-Kartoffel-Püree, wildem Blumenkohl & Knoblauch-Zitronen-Crème ^(4,7,8)	26,90
Gambas Provençale Garnelen in der Pfanne geschwenkt mit pikanter Basilikum-Tomatensauce, Chili & Knoblauch verfeinert mit frischen Kräutern der Provence dazu wilder Brokkoli & Jasmin-Reis ^(2,7)	25,90
Loup de Mer 2 auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilet mit Kürbisrisotto Romanesco mit Haselnussbutter & Knoblauch-Zitronen-Crème ^(4,7,8)	23,90
Maispoularde Supreme gebratene Maispouardenbrust mit Hokkaidokürbiscrème, grünem Spargel & Meaux-Senf-Sauce ^(7,10)	22,90
Heinz Ketchup oder Heinz Mayonnaise im Glas 1,50	

DESSERTS Das süße Finale

Wir empfehlen dazu	
Crémant Rosé 0,1l 9,80 Espresso Martini 14,50	
Crème Brûlée mit Tahitivanille im Teller gebacken, mit Cassis-Sorbet. ^(3,7)	11,90
Schoko Fondant Schoko-Lava-Kuchen mit Beeren & Pistazien Eis ^(1,3,7,8)	11,90
Mousse au Chocolat Mousse au Chocolat mit Himbeer-Meringue & frischen Himbeeren ^(3,7)	9,90
Zitronen Tarte mit Meringue & frischen Himbeeren ^(1,3,7)	9,90

FROMAGE - Ein Fest für Käseliebhaber

Unsere Auswahl aus regionalen und französischen Käsesorten	26,90
mit Comté (französischer Rohmilch Bergkäse aus der Region Franche-Comté), Reblochon aus den Hochsoyoyen, Bio Camembert aus der Normandie, Französischer Ziegenweichkäse, Tête de Moine (Rohmilchkäse aus der franz. Schweiz) & Morbier aus dem Jura, dazu Dattel-Frischkäse, Weintrauben, kandierte Walnüsse und fruchtig-würzigem Feigensenf. dazu Gourmet-Butter & Baguette ^(7,8,10)	

Für unser Kindermenü fragen Sie bitte unser Personal

