

# CAFÉ DE París

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 & gehobeltem 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 getaucht mit 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 (1,3,4,7,10)  
mit gebratener Hähnchenbrust

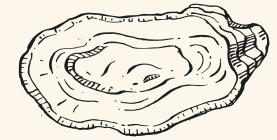
13,90

19,90

### Salade Niçoise

kurzgebratenes halb rohes Thunfischfilet (Sashimi Qualität) in Sesam getaucht, mit Romana-Salatherzen, grünen Bohnen, Kartoffelpalten, 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 gehobeltem Herbstrüffel & Parmesan (1,3,7,9)

34,90

### Tagliarini mit frischem Herbstrüffel

Frische Tagliarini mit Trüffelsauce, gehobeltem Herbstrüffel & 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 París

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 Kalbschnitzel 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 Rinderragoût mit Möhren & Rotwein, gebratenen Champignons & glacierten Perlzwiebeln dazu Kartoffelpüree (7)

25,90

### Veggieburger - Quartier Belge

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 Maispoulardenbrust 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 Hochsavoyen, 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