

NADA

Restaurant Bar

## Speisekarte

## An der Bar

Austern spéciales des Marennes N°2 GILLARDEAU	Stück	4,80
	6 Stück	27,—
	12 Stück	52,—
Pousses en Claires Label Rouge N°2	Stück	3,80
	6 Stück	21,—
	12 Stück	40,—
Marennes-Oléron Spéciales de Claires N°1	Stück	3,60
	6 Stück	20,—
	12 Stück	38,—
Drei Austern Marennes-Oléron Spéciales de Claires N°1 gratiniert mit Apfelzabaione und Apfelstiften		15,—
Drei Austern Pousses en Claires Label Rouge N°2 mit grüner Spargelvinaigrette		15,—
Frittierte Sardellen mit Aioli		7,—
Gebratene Chorizo mit Oliven		7,—

## Vorspeisen

Carpaccio vom Eifeler Pferd mit Frisee und Parmesan	14,—
Gebratenes Sashimi Thunfischfilet mit Sesamkruste, eingelegtem Pak Choi, Papaya, Mango und Wasabi-Mayonnaise	19,—
Kalbstatar mit Anchovi-Aioli, getrocknetem Eigelb, Radicchio, frittierten Kapern und Tomatenpesto	19,—
Geflammtes Makrelenfilet mit Sojasauce, Yuzu-Gurken und Grüner-Apfel-Gin-Gel	17,—

## Zwischengerichte

Softshell Crab auf Krustentier-Cannelloni, mit Asiagemüse und rotem Curry	19,—
Gebratenes Kalbsbries mit Ochsenchwanzravioli und Bouillongemüse	19,—
Gegrillter Oktopus mit marinierter Paprika, Passe Pierre, Safranfenchel und geräucherter Paprikacrème	19,—

## Suppen

Bouillabaisse mit Croûton und Sauce Rouille	14,—
„Tom Kha Gai“ Kokoscrèmesuppe mit Thaingemüse und Hühnerfleisch	9,—

## Fisch

Gebratenes Steinbuttfilet mit grünem Spargel, Bärlauchpesto und Zitronen-Kartoffel-Mousseline	29,—
Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet mit Frühlingsgemüse, Pistazien und Graupenvinaigrette	24,—
Gedünstetes schottisches Lachsfilet „Label Rouge“ mit Frankfurter grüner Sauce, Sauerampfer-Eierstich und eingelegten Radieschen	24,—

## Fleisch

Eifeler Lammhüfte mit Chorizo-Bohnen-Eintopf, Ziegenkäsepraline und schwarze Bohnencreme	26,—
Rosa gegarter U.S.-Tafelspitz mit Bete- und Rübenvariation, Pumpernickel und Zwiebelconfit	24,—
Kalbsentrecôte mit Romanesco, gerösteten Kaffeemandeln und Petersilienwurzelpüree	24,—
Eifeler Pferde-Rumpsteak mit Blattspinat, Belper Knolle und Kartoffelpüree	24,—
Brust und Keule vom Elsässer Stubenküken mit im Salzteig gegartem Sellerie und Spitzmorcheln	24,—

## Dessert

Zitronengras-Panna Cotta mit Erdbeeren und Basilikum	8,—
Piña Colada-Tarte mit Ananas-Sorbet und weißem Schokoladencrumble	11,—
Warmer Tomme de Savoie mit zweierlei Chutney, Walnüssen und Gewürzbrot	12,—
Rohmilchkäse vom Brett mit Feigensenf	16,—

## Getränke

### Wasser, Limonaden, Fruchtsäfte

Taunusquelle still/medium	0,25 l	2,50
Taunusquelle still/medium	0,75 l	6,—
Afri Cola divers	0,2 l	2,50
Fritz-Limo Orangen-/ Zitronenlimonade	0,2 l	3,—
Van Nahmen Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar etc.	0,2 l	3,—
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale etc.	0,2 l	3,—
Fever-Tree Tonic Water	0,2 l	4,—

### Biere aus der Flasche

Gaffel Kölsch	0,33 l	4,8%	3,—
Bayreuther Hefe-Weißbier	0,5 l	5,3%	4,50
Schönramer Pils (Weltmeister 2014, Denver/USA)	0,33 l	5,0%	3,—
Hoegaarden Witbier - bière blanche (Belgien)	0,25 l	4,9%	3,—
Leffe - bière blonde (Belgien)	0,33 l	6,6%	3,80
Leffe - bière brune (Belgien)	0,33 l	6,5%	3,80
Chimay - rot, Trappistenbier (Belgien)	0,33 l	7,0%	4,50
Chimay - triple, Trappistenbier (Belgien)	0,33 l	8,0%	4,50
Chimay - bleu, Trappistenbier (Belgien)	0,33 l	9,0%	5,—
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,33 l	0,0%	3,—
Schneider Weiße alkoholfrei	0,5 l	0,0%	4,—

### Heiße Getränke

Espresso	3,—
Espresso doppelt	4,50
Cappuccino	3,50
Kaffee	3,—
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50

Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag ab 17:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage geschlossen

Tel.: +49 221 / 888 999 44  
Reservierung: [tisch@nadakoeln.de](mailto:tisch@nadakoeln.de)  
[www.nadakoeln.de](http://www.nadakoeln.de)