

NADA

Restaurant Bar

## Speisekarte

## An der Bar

Austern spéciales des Marennes N°2 GILLARDEAU	Stück	4,80
	6 Stück	27,—
	12 Stück	52,—
Drei Austern Marennes-Oléron Spéciales de Claires N°1 gratiniert mit Apfelzabaione und Apfelstiften		15,—
Frittierte Sardellen mit Aioli		7,—
Gebratene Chorizo mit Oliven		7,—

## Vorspeisen

Gebratenes Sashimi Thunfischfilet mit Zitronengras-Kokos-Panna Cotta, Chinakohl, Rettich und Korianderöl		19,—
Kalbstatar mit Anchovi-Mayonnaise, getrocknetem Eigelb, Frisee, frittierten Kapern und Tomatenpesto		19,—
Ceviche vom schottischen Lachs mit geräucherter Petersilienwurzel, Avocado, Joghurt und Pimientos		17,—

## Zwischengerichte

Softshell Crab auf Krustentier-Cannelloni, mit Asiagemüse und rotem Curry		19,—
Gebratenes Kalbsbries mit Ochsenchwanzravioli und Bouillongemüse		19,—
Gegrillter Oktopus und Jakobsmuschel mit Dreierlei vom Blumenkohl und Bergamotten-Gel		19,—

## Suppen

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

## Fisch

1/2 Hummer mit grünem Spargelsalat, sizilianischen Reiskügelchen „Arancini“ und Hummersauce	29,—
Pochiertes, schottisches Lachsfilet „Label Rouge“ mit Onsen-Ei, Babyblattspinat, Shimeji Pilzen und Ingwersud	24,—
Gebratenes Seezungenfilet „Winzer Art“ mit Weintrauben, weißem Zwiebelpüree und Mangold	26,—
Seeteufelfilet im Bananenblatt mit Tapioka, Wurzelgemüse und Kaffirschaum	24,—

## Fleisch

Filet, Backe und Zunge vom Kalb mit Portweinjus, Spitzkohl und Kartoffelkräpfen	25,—
Argentinisches Entrecôte „La Goumera“ mariniert in Sojasauce, mit Schmorzwiebeln, Thai-Brokkoli und Pommes Pont Neuf	25,—
Eifeler Lammrücken mit Pinienkern-Thymian-Kruste, Perl-Couscous und Topinambur	25,—
Brust vom Eifeler Landhuhn mit Entenstopfleber, Edamame, Blutorange und Babymais	23,—

## Dessert

Zweierlei Crème brûlée „Dark & White“	7,—
Himbeer-Mandel-Törtchen mit Marshmallows	9,—
Warmer Tomme de Savoie mit Senffrüchten und hausgebackenem 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 Weißbier (Traunstein/Oberbayern)	0,5 l	5,6%	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)