

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 spéciales des Marennes N°2 GILLARDEAU mit grüner Spargelvinaigrette und Lachskaviar		16,—
Frittierte Sardellen mit Aioli		7,—
Spaghetti Aglio Olio		9,—
Soft Shell Crab mit Glasnudelsalat und Prik Nam Pla		18,—

## Vorspeisen

Saiblingsvariation (gebraten, pochiert, Törtchen) mit Schmorgurke, Crème fraîche und Saiblingskaviar		21,—
Marinierter Thunfisch mit Mangogeelee, grünem Papayasalat und Tandoori Mayonnaise		19,—
Rindertatar „Caprese“ mit Tomate, Büffelmozzarella, Basilikumpesto und gegrilltem Pfirsich		16,—

## Zwischengerichte

Gebratene Jakobsmuscheln mit Coppa, geschmortem Radicchio und Erbspüree		19,—
Paniertes Kalbsbries mit Mandel-Crème brûlée, Brokkoli und Mandelbutter		19,—
Gegrillter Oktopus mit Antipasti und Feta-Tortellini		19,—
Knuspriger Schweinebauch „Moo Grob“ auf Wasserspinat mit Basmatireis		15,—

## Suppen

„Tom Yam Goong“ Pikante Thaisuppe mit Zitronengras und Garnelen	9,—
Petersilienwurzelcrèmesuppe mit geröstetem Schweinekinn	7,—

## Fisch

Gebratene Dorade Royal mit Frühlingsrolle, Mango-Limetten-Chutney und Koriander	27,—
Gebratener Seeteufel im Bananenblatt mit in Soja Sauce geschmortem Wasserspinat, lila Kartoffelpüree und Safransauce	26,—
Zwei Soft Shell Crabs mit Glasnudelsalat und Prik Nam Pla	26,—
Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de mer mit weißem Zwiebelpüree, Mangold und Tomatensugo	24,—

## Fleisch

Argentinisches Entrecôte mit mediterran eingelegtem Gemüse, grüner Pfeffersauce und gratinierten Kartoffeln	26,—
Gebratenes Kalbskotelett mit Kartoffel-Kopfsalat-Stampf und Sauce Béarnaise	26,—
Eifeler Landhuhnbrust mit gebratenen Riesengarnelen, mit Kartoffel-Piroggen und Portweinjus	24,—
Thüringer Duroc Schweinerücken mit Chorizo, weißen Bohnen und Riojajus	22,—

## Dessert

Zitronen-Crème brûlée mit Joghurteis	7,—
Cheesecake mit Himbeersorbet und Schokoladensauce	9,—
Warmer Tomme de Savoie mit pochierter Birne 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 Pils (Weltmeister 2014, Denver/USA)	0,33 l	5,0%	3,—
Aecht Schlenkerla Rauchbier (Bamberg)	0,5 l	5,1%	4,50
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)