

NADA

Restaurant Bar

Speisekarte

An der Bar

Austern spéciales des Marennes N°2 GILLARDEAU	Stück	4,80
	6 Stück	27,—
	12 Stück	52,—
Marennes-Oléron Spéciales de Claires N°1	Stück	3,80
	6 Stück	22,—
	12 Stück	42,—
Drei Austern Marennes-Oléron Spéciales de Claires N°1 gratiniert mit Apfelzabaione und Apfelstiften		16,—
Frittierte Sardellen mit Aioli		7,—
Gebratene Chorizo mit Oliven		7,—

Vorspeisen

Carpaccio vom Eifeler Pferd mit Frisee und Parmesan	14,—
Argentinische Rinderhüfte „La Goumera“, kalt aufgeschnitten, mit Rucola, Kaperndressing und Oliventapenade	16,—
Gebratenes Sashimi Thunfischfilet mit Sesamkruste, eingelegtem Pak Choi, Papaya, Mango und Wasabi-Mayonnaise	19,—
Softshell Crab mit geblähten Frühlingszwiebeln, vietnamesischer „Sommerrolle“ und Erdnuss-Dip	19,—

Zwischengerichte

In Hierbas confiertes Lachsforellenfilet mit Granatapfel-Erbsen-Ragout und Brokkoli	18,—
Gebratenes Kalbsbries mit grünem Spargel, Austernpilzen und Lakritzsauce	19,—
Gegrillter Oktopus mit marinierter Paprika, Passe Pierre, Safranfenchel und geräucherter Paprikacrème	19,—

Suppen

Gazpacho Andaluz mit gebratenen Jakobsmuscheln	10,—
„Tom Kha Gai“ Kokoscrèmesuppe mit Thaic Gemüse und Hühnerfleisch	7,—

Fisch

Loup de mer Filet mit in Yuzu karamellisiertem Chicorée, Süßkartoffelwürfeln und Curry Beurre blanc	26,—
Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet mit Frühlingsgemüse, Pistazien und Graupenvinaigrette	24,—
Sous vide gegartes, schottisches Lachsfilet „Label Rouge“ mit geschmorten Romanaherzen, Lachskaviar, Trüffelkartoffeln und Bouillabaisse-Reduktion	24,—

Fleisch

Confit von der Eifeler Lammschulter mit Aubergine, Zucchini, eingelegten Kirschtomaten, Macadamia und Tandoorisauce	24,—
U.S.-Flanksteak mit Rotweinschalotten, Kohlrabi und Mohnschupfnudeln	24,—
Kalbsentrecôte mit Wirsing, gerösteten Kaffeemandeln und mit Lardo und Cheddar gratinierten Drillingen	24,—
Eifeler Pferde-Rumpsteak mit Blattspinat, Belper Knolle und Kartoffelpüree	24,—
Gefüllte Brust vom Eifeler Landhuhn mit Entenstopfleber und Basilikum, mit Mangold und karamellisierten Aprikosen	24,—

Dessert

Zitronengras-Panna Cotta mit Erdbeeren und Basilikum	8,—
Kirschcannelloni mit weißer Schokoladenmousse	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
www.nadakoeln.de