

NADA

Restaurant Bar

Speisekarte

Sie dürfen jederzeit davon ausgehen, dass wir unsere Produkte, im Verhältnis zur Qualität, immer frisch aus der nächstgelegenen Umgebung, insbesondere aus der Eifel, beziehen.

Fleisch vom ca. 20.000 km entfernten Australien oder Neuseeland werden Sie auf unserer Speisekarte somit niemals finden.

In diesem Sinne: Unbeschwertem guten Appetit!

Austern & Snacks

Austern spéciales des Marennes N°1 GILLARDEAU	Stück	5,10
	6 Stück	29,—
	12 Stück	56,—
Austern spéciales des Marennes N°2 GILLARDEAU	Stück	4,80
	6 Stück	27,—
	12 Stück	52,—
Französische Weinbergschnecken mit Erbsen-Speck-Ragoût, Schnittlauchöl und Curry-Espuma		12,—
Babycalamares im Tempurateig mit Sauce Rouille		9,—
Frittierte Sardellen mit Aioli		7,—

Vorspeisen

Geflämmtes Sashimi-Thunfischfilet mit Lotuswurzel, Kürbisvariation und Tom-Kha-Panna Cotta		19,—
Tatar vom Eifeler Pferd mit Onsen-Wachtelei, Feldsalat und Nori-Mayonnaise		14,—
Softshell Crab und Riesengarnele, mit eingelegter Gurke, gebranntem Rettich und Quinoa		16,—
Spanischer Duroc Schweinebauch in „Ponsu“ mariniert, mit rote Bete, Staudensellerie und Nussbutterbrösel		16,—

Zwischengerichte

Gebratenes Kalbsbries mit dicken Bohnen, Champignon-Duxelles, Belper Knolle und Chorizo		19,—
Jakobs- und Venusmuscheln mit Tapioka, Shimeji, Zuckerschoten und Ananas-Kokos-Schaum		19,—
Lila Oktopus mit marinierten Romanaherzen, Tomate und Avocado		19,—
Gebratene Gänseleber mit Bratkartoffelcrème, Röstzwiebeln und Spitzmorcheln		15,—

Suppen

Bouillabaisse mit Croûton und Safran-Rouille	12,—
Getrüffelte Maronencrèmesuppe	9,—

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Blumenkohl, Pak Choi, Kartoffelsoufflé und Tamarinde	23,—
Loup de mer Filet mit Paprika-Peperonata, schwarzer Olive und Pariser Kartoffeln	23,—
Gedämpftes Kabeljaufilet mit Matcha, Kai Lan, Grapefruit und Brandade	23,—

Fleisch

Eifeler Hirschrücken mit Rosenkohl, Cashewkernen und Oregano-Aligot	28,—
Eifeler Pferde-Rumpsteak mit Kräuterkruste, Sellerie, geräuchertem Kartoffelpüree und Zimtblütenjus	23,—
Argentinisches Entrecôte „La Goumera“ mit Rotweinschalotten, Kohlrabi und Mohnschupfnudeln	23,—
Gegrillter Kalbstafelspitz mit Kalbsbäckchen-Raviolo, in Sumak gegarter Möhre und Meerrettich-Hollandaise	23,—
Eifeler Lammhüftsteak mit Kichererbsen, Rosinen-Chutney, Okra und Buttermilchschaum	23,—
Brust vom Eifeler Perlhuhn mit schwarzem Rettich, Senftrauben und Petersilienwurzel	21,—

Vegetarisch

Ziegenfrischkäse-Gyoza mit Linsen-Dhal und Paprikacrème	16,—
Steinpilz-Risotto mit Ras el Hanout und Parmesanchip	16,—

Dessert

Schokoladen-Crèmeux-Törtchen mit Vanillepflaumen, Cassis-Sorbet und Mandelmilchschaum	10,—
Pandan-Parfait mit Kokospraline, Mango und Bergamotte	10,—
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