Restaurant: Imagebroschüre

Rheinisch kochen. Zeitgemäß genießen.

R

Rheinische Küche, neu gedacht

Mitten in der Altstadt, wenige Schritte vom Rheinufer, interpretieren wir Klassiker wie Sauerbraten und Himmel un Ääd neu – mit Produkten von Höfen aus dem Bergischen Land und der Eifel.



Ein Haus mit Geschichte, eine Küche mit Haltung

Das Rheinkiesel liegt im Erdgeschoss eines Kaufmannshauses von 1790. 2016 haben Küchenchef Daniel Esser und Gastgeberin Amara Mensah das Restaurant übernommen und behutsam modernisiert. Seitdem kochen wir saisonal, verarbeiten ganze Tiere und arbeiten mit festen Partnern aus der Region. Der Gewölbesaal im Keller bietet Platz für Feiern mit bis zu 60 Gästen.

1790	72	60	40
Baujahr unseres Kaufmannshauses	Plätze im Restaurant	Gäste im Gewölbesaal	Erzeuger aus der Region

I — *Herkunft*

Fleisch, Gemüse und Fisch beziehen wir von Erzeugern, die wir persönlich kennen.

II — *Respekt*

Wir verwerten das ganze Tier und das ganze Gemüse – vom Fond bis zum Pickle.

III — *Gastlichkeit*

Ob Stammgast oder Reisende: Bei uns sitzt man gern etwas länger.

> *„Ein guter Sauerbraten braucht eine Woche Geduld – wir nehmen sie uns gern.“*
>
> DANIEL ESSER, KÜCHENCHEF

— Speisekarte —

Was heute aus unserer Küche kommt

Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts mit rheinischen Wurzeln, dazu Mittagstisch, Degustationsmenü und Feiern im Gewölbesaal – mit Preisen und Hinweisen zu Zutaten.

Vorspeisen

Himmel un Ääd — 13,50 €
Blutwurst, Apfel und Kartoffel
— Klassiker — Vorspeise

Rote-Bete-Tatar — 12,00 €
Mit Meerrettich und Roggenchip — Vorspeise

Kürbiscremesuppe — 9,50 €
Mit gerösteten Kernen — Tasse

Hauptgänge

Rheinischer Sauerbraten — 26,50 €
Sieben Tage in Rotweinbeize
— Spezialität — Hauptgang

Zander auf Rieslingkraut — 28,00 €
Auf der Haut gebraten — Hauptgang

Gebratener Blumenkohl — 21,00 €
Mit Haselnuss und Nussbutter — Hauptgang

Desserts

Bergische Waffel — 9,50 €
Mit heißen Kirschen und Sahne
Dessert

Schokoladenmousse — 10,50 €
Mit Rübenkraut-Karamell
Dessert

Menüs & Anlässe

Degustationsmenü — 79,00 €
Fünf Gänge durch die Saison
— Empfehlung
je Person

Mittagstisch — 19,50 €
In 45 Minuten zurück im Büro
zwei Gänge

Feier im Gewölbesaal — ab 58 € je Person
Für 20 bis 60 Gäste
auf Anfrage

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service. Änderungen der Karte vorbehalten.

Gastgeber aus Leidenschaft

Küchenchef, Patissière, Sommelier und Service: Unser Team verbindet Kölner Gastlichkeit mit handwerklicher Präzision – vom ersten Gruß aus der Küche bis zum letzten Espresso.



Daniel Esser

Küchenchef und Inhaber

„Ein guter Sauerbraten braucht eine Woche Geduld."

Rheinische Küche · Fermentation
Sprachen: Deutsch, Englisch
+49 221 5550 481



Amara Mensah

Gastgeberin und Inhaberin

„Jeder Gast soll sich fühlen, als käme er zu Freunden."

Service · Gesellschaften
Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch
+49 221 5550 482



Luca Ferraro

Sous-Chef

„Die Sauce entscheidet, ob ein Teller gut oder großartig ist."

Fisch · Saucen
Sprachen: Deutsch, Italienisch
+49 221 5550 483



Ines Pütz

Patissière

„Rübenkraut ist das unterschätzte Gold des Rheinlands."

Desserts · Eis
Sprachen: Deutsch
+49 221 5550 484



Konstantin Wolff

Sommelier

„Der passende Wein erzählt den Teller weiter."

Ahrweine · Weinbegleitung
Sprachen: Deutsch, Englisch
+49 221 5550 485



Merve Demir

Restaurantleiterin

„Ein voller Saal und zufriedene Gäste – schöner geht es nicht."

Reservierungen · Ausbildung
Sprachen: Deutsch, Türkisch, Englisch
+49 221 5550 486

— Kontakt —

Reservieren Sie Ihren Tisch

Restaurant am Thurnmarkt

Rheinkiesel Gastronomie GmbH
Thurnmarkt 11
50667 Köln

Telefon +49 221 5550 480
tisch@rheinkiesel.example
www.rheinkiesel.example

Stadtbahn bis „Heumarkt“, fünf Minuten zu Fuß Richtung Rhein. Parkhaus Altstadt in 300 Metern.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag mittags	12–14:30 Uhr
Dienstag bis Samstag abends	18–23 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)
Sonntag	12–16 Uhr
Montag	Ruhetag

Feier, Firmenessen oder Hochzeit geplant?

Im Gewölbesaal stellen wir ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen – sprechen Sie uns an.

+49 221 5550 480

Rheinkiesel Gastronomie GmbH · Sitz Köln · Amtsgericht Köln HRB 000000 · Geschäftsführung Daniel Esser und Amara Mensah · USt-IdNr. DE000000000. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service. Änderungen der Karte vorbehalten.