RHEINKIESEL

*Rheinische Küche, neu gedacht*

# Speisekarte

Rheinisch kochen. Zeitgemäß genießen.




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

RHEINKIESEL
*Rheinische Küche, neu gedacht*

# Was heute aus unserer Küche kommt

## VORSPEISEN

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

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

**Kürbiscremesuppe** — **9,50 €**
Mit gerösteten Kernen

## HAUPTGÄNGE

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

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

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

## DESSERTS

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

**Schokoladenmousse** — **10,50 €**
Mit Rübenkraut-Karamell

## MENÜS & ANLÄSSE

**Degustationsmenü** — **79,00 €**
Fünf Gänge durch die Saison · Empfehlung

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

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Service gern. Rheinkiesel Gastronomie GmbH · Thurnmarkt 11 · 50667 Köln · +49 221 5550 480