

Kölsches und Klassiker

Cologne specialties and classics

Kröstchen Gulasch vom Rind mit Röttgelchen

Beef goulash with rye roll

8,90 €

„Halver Hahn“

Mittelalter Gouda mit Röttgelchen und Butter

Medium mature Gouda, with rye roll

8,90 €

Roastbeef vom Argentinischen Weideochsen (kalt serviert) i

Remouladensauce, Bratkartoffeln und kleinem Salatbukett

Cold served pink-fried roast beef with remoulade sauce (cold served)
fried potatoes and a mixed salad

17,90 €

Deutzer Pfanne

Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel

mit Karotten-Wirsing-Gemüse, Bratkartoffeln, Kalbs Jus und Röstzwiebeln

Medallions from beef, pork, poultry, savoy cabbage with carrots,
fried potatoes, veal jus, and roasted onions

19,90 €

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller

Veal escalope in breadcrumbs with fried potatoes and mixed salad

24,50 €

Himmel un Ääd

Gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelmus und Röstzwiebeln

Fried black pudding, mashed potatoes, apple sauce and roasted onion

12,80 €

Kölsches Kröstchen

Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Bauernbrot,

Bratkartoffeln, Salatbeilage

Breaded pork escalope, fried egg on farmer's bread,
fried potatoes, small salad

16,90 €

Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Spiegelei

Fried slices of pork liver terrine with mashed potatoes and fried egg

12,90 €

6 kleine Fränkische Rostbratwürstchen

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

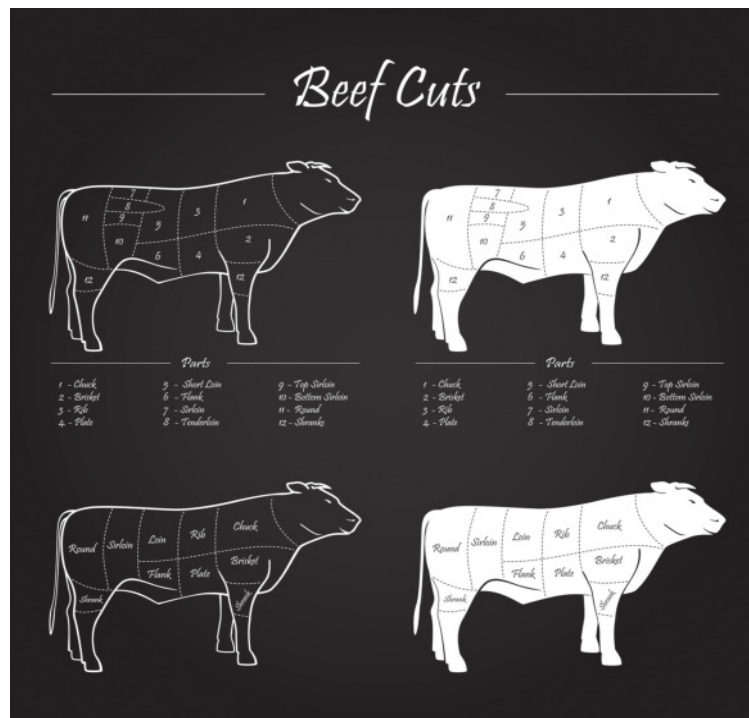
6 pan fried pork sausages with mashed potatoes and sauerkraut

12,90 €

Speisen aus aller Welt

International Food

Grüner Apfel-Limettensüppchen mit Fjordforellen-Bonbon Green apple lime soup with trout bonbon	8,90 €
Karotten-Kartoffel-Eintopf mit Haxenpraline Stew of carrots and potatoes with knuckles praline	8,90 €
Trilogie vom Uruguay-Rind Carpaccio, Parmesan-Späne; Rindfleischpflanzerl, roten Zwiebeln; rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef	
Trilogy of Uruguayan Beef Carpaccio, parmesan cheese; gently roasted Tatar with red onions; cold served Pink-fried roast beef	16,90 €
Carpaccio vom Südamerikanischen Weiderind, Parmesan-Späne Carpaccio of South American Beef, parmesan cheese	16,90 €
Lachsforellen-Carpaccio mit gebackenem Austernpilz und Limonen-Kresse Carpaccio of trout with oyster mushroom and lime-cress	16,90 €
Dorint-Fitness-Salat Bunte Blatt- und Rohkostsalate in Joghurt-Limonen Dressing, frische Früchte und gebratene Hähnchenbruststreifen Green salad, different raw fruits and vegetables Yoghurt limes dressing, fresh fruits and fried chicken breast stripes	16,90 €
Gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mixed salad with fried strips of chicken breast	12,90 €
Salat-Bowl mit gratiniertem Ziegenkäse Salad bowl with gratinated goat cheese	16,90 €
Gemischter Salat Mixed salad	5,50 €
Elsässer Flammkuchen · Alsatien tarte flambée Serrano Schinken, gehobelter Parmesan und Rucola Serrano ham, parmesan cheese and rocked salad	11,90 €
oder · or Ziegenkäse, Kirschtomaten, Orangenblüten Honig Goat cheese, cocktail tomatoes, honey	11,90 €
oder · or Tiroler Speck, Lauchzwiebeln Bacon, spring onions	11,90 €



Südamerikanisches Rind

Freilebende Rinder auf riesigen Weideflächen, auf denen mehr als 160 verschiedene Grassorten gedeihen. Hier legen die Tiere auf der Suche nach Futter weite Strecken zurück und gewinnen somit auf sehr natürliche Weise Kraft und Stärke für ein zartes fettarmes Fleisch.

American Beef

In den USA kreuzen Farmer Black Angus und Hereford Rinder verschiedener Jahrgänge mit dem höchsten Maserungsgrad. Diese Züchtung sorgt für eine ausgeprägte, feine Fett- Marmorierung des Fleisches. Sie ist Geschmacksträger und Garant für Saftigkeit und Zartheit.

Deutsches Weiderind (Färse)

Durch die freie Natur, bei frischer Luft und reichhaltigen grünen Weiden erhält das deutsche Rind seine starke Muskulatur und Widerstandsfähigkeit. Das Fleisch reift am Knochen für mindestens drei Wochen in unserem Dry Age Schrank. So wird bei 60 % - 70 % Luftfeuchtigkeit vor ihren Augen das Fleisch veredelt und erhält seinen kräftigen Geschmack.

South American Beef

Free land cattle living on vast pastures were more than 160 types of grass and grain are the provided daily nutrition. Due to the fact that the cattle graze long distances for their nutrition, they gain their power and strength in a very healthy and naturel way, witch lean and almost fat-free meat.

American Beef

In the U.S. the cross of the Farmer Black Angus cattle and the Hereford cattle of different age groups have the highest quality of marbling. This breeding makes a very distinct fine fat carrier, juicy and tender meat.

German heifer

Due to the free nature, fresh air and rich green pastures, the German heifer becomes its strong muscles and endurance. The meat is prepared for at last Three weeks still attached to the bone, in our Dry-Age cabinet and is therefore in 60 % -70% humidity refined before the meat receives its strong taste.

Bitte wählen Sie eine Garstufe aus!

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Please select a degree of doneness!

Our indications of weight refer to the raw weight of the meat.

rare

im Kern noch roh
basically still raw

Kerntemperatur / Core temperature

ca. 35-37°C

medium rare

im Kern leicht roh
in core slightly raw

ca. 40-43°C

medium

im Kern rosa
basically pink

ca. 52-55°C

medium well

fast durchgebraten
almost cooked through

ca. 67-75°C

LUMA Beef

Luma bezieht sein Fleisch von ausgewählten Schlachthöfen. Vor Ort werden die Stücke selektiert. Die Auswahlkriterien, die dabei beachtet werden, sind die Rasse, das Alter, die Fütterung und die Haltung der Tiere. Der von Luma kultivierte Edelschimmelpilz wird auf die gesamte Fleischoberfläche homogen aufgetragen. Perfekt abgestimmte Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind die Grundlagen für einen erfolgreichen Reifungsprozess. Im Kühlraum durchwächst der Pilz das Fleisch gleichmäßig. Je nach Größe und Konsistenz lagern die Stücke zwischen 3 und acht Wochen im Kühlraum. In dieser Zeit bildet der Pilz ein weißes Mäntelchen auf der Fleischoberfläche, den Fruchtkörper. Das Enzym des Pilzes bewirkt die Geschmacksveränderung. Der Pilz verhindert auch, dass sich andere, unerwünschte Mikroorganismen ausbreiten. Aus dem Kühlraum gelangt das Fleisch mit samt Knochen auf den Metzgereisch. Der Metzger schneidet das Fleisch vom Knochen und entfernt den sichtbaren, weißen Pilzfruchtkörper. Die jetzigen Stücke sehen nicht mehr anders aus als herkömmliche Fleischstücke. bei dieser Art der Veredelung gehen etwa 50% des Ursprungsgewichtes verloren.

LUMA BEEF PORK DUROC **200 g.** **22,50 €**

Schweinerücken

Herkunft: Aachen, Reifedauer: mindestens 5 Wochen

LUMA BEEF HEREFORD **220 g.** **32,50 €**

„Gras Fed“ Roastbeef

Herkunft: Uruguay, Reifedauer: mindestens 3 Wochen

LUMA BEEF CHARRA **400g.** **63,00 €**

„Côte de Boeuf“

Die Rinder sind eine Kreuzung aus Morucha mit Charolais oder Limousin sowie Avileña mit Charolais oder Limousin.

Herkunft: Salamanca, Zamora und Ávila, Spanien.

Steaks & Co

Besondere Fleischstücke Superior pieces of meat

Wir benötigen mindestens 45 Minuten Zubereitungszeit.

We need at least 45 minutes time for preparation.

Rinderkotelett vom französischem Charolais Rind 1,2 Kg. - 1,5 Kg.

Beef chop of French Charolais Beef 1,2 Kg. – 1,5 Kg.

73,60 €

Australisches Rinderkotelett ca. 800 g. – 900 g.

Australian beef chop ca. 800 g. -900 g.

75 €

Tomahawk ist ein Ribeye-Steak am **langen Knochen**. Ca. 1,1 Kg

Es ist trocken gereift (dry aged) und ein optisches und geschmackliches Highlight.

Tomahawk is a rib eye steak on an long bone. Ca. 1,1 Kg.

It is dry aged and a visual and gustatory highlight.

76,90 €

Txogitxu Steaks von einer 18 Jahre **alten Kuh** aus Galizien, schöne tiefrote Fleischstücke.

Beim Rumpsteak ist der dicke nach Heu und Milch riechende, sattgelbe, schmelzende

Fettrand das Geschmackserlebnis.

Txogitxu steaks of an 18-year-old cow from Galicia, a great deep red meat.

Here is the odor of hay and milk, yellow melting of **fat, the taste experience.**

Txogitxu

Filet steak
250 g. **43,50 €**

Rump steak
600 g. **54,90 €**

Entrecote
350 g. **39,50 €**

Südamerikanisches Rind · South American Beef

Entrecote
300 g. **28,90 €**

Filet steak
220 g. **29,90 €**

Strip loin Rump steak
300 g. **26,90 €**

US Rind · American Beef

Rib Eye
350 g. **43,90 €**

T Bone steak
600 g. **59,90 €**

American Strip loin
350 g. **39,90 €**

Flank steak
300 g. **26,50 €**

US Filet steak
250 g. **49,50 €**

Sir loin Kern der Hüfte
300 g. **25,90 €**

Deutsches Weiderind, Färse · German heifer dry aged

Entrecote
350 g. **36,50 €**

Rump steak
300 g. **35,50 €**

Kalb/ Veal

Kalbs Tomahawk
Veal Tomahawk
350 g. **29,90 €**

Kalbs Entrecote
Veal Entrecote
300 g. **25,90 €**

Kalbsfilet
Veal filet
250 g. **29,50 €**

Specials

Irish Beef
Filet steak

Australian Beef
Filet steak

Eifel Filet schwarz bunt
Eifel Filet steak

Fisch vom Grill

Grilled Fish

Kotelett von der Fjordforelle

Chop of fjord trout

260 g. **23,90 €**

Weißer Heilbutt

Atlantic halibut

220 g. **23,90 €**

Beilagen zu Steaks und Fisch

Side orders for steaks and fish



Beilagen und Sauce · Side dishes and sauces **4,50 €**

Kalbs Jus

Veal jus

Sauce Hollandaise c.g

Sauce hollandaise

Spitzkohl

Pointed cabbage

Speckbohnen

Beans with bacon

Steak fries

Steak fries

Süßkartoffelpüree

Mashed sweet potatoes

Pfeffer Jus

Pepper jus

Pilze

Mushrooms

Broccoli

Broccoli

Bratkartoffeln

Fried potatoes

Süßkartoffel Pommes

sweet potatoe chips

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Baked potato with herbal topping

Zwiebelsauce

Onion sauce

Gemischter Salat

Mixed salad

Gemüse Pot au feu

Mixed vegetables

Basmati Reis

basmati rice

Kartoffel Kroketten

Potato croquettes



Butter · butters **2,20 €**

Kräuterbutter

Herbed butter

Sahnemeerrettich

Cream horse radish

Tomatenbutter

Tomato butter

Zitronenbutter

Lemon butter

Buttermix · Mixed butter **3,50 €**

Speisen aus aller Welt

International Food

Rotondo Ravioli

Gefüllt mit Erbse und Minze

Fjordforelle gebeizt · Radieschen · Parmesan

16,90 €

Peas and mint filled Ravioli · marinated fjord trout · radishes · Parmesan

Ravioli

Kalbfleisch und Salbei

Radicchio · Waldhonigbutter · Erdnüsse

16,50 €

Veal sage filled · red endive · honey butter · peanuts

Grillkartoffel in der Folie

mit geräuchertem Forellenfilet, roten Zwiebeln und Sauerrahm gefüllt

12,90 €

Baked potato in foil, filled with smoked filet of trout, red onions and sour cream

Grillkartoffel mit Waldpilzen und Sauerrahm

Baked potato, filled with wild mushrooms and sour cream

12,50 €

Dessert und Käse

Dessert and cheese

3 Dessert Shots und ein Kaffee oder Espresso

3 dessert shots and a coffee or espresso

6,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Homemade apple strudel with vanilla ice cream

8,90 €

Crème Brûlée classic

6,90 €

Tartufo Limoncello mit Orangensaft

Tartufo Limoncello with orange juice

6,90 €

Tartufo Schokolade · aufgegossen mit einem starken Kaffee

Chocolat Tartufo poured with strong coffee

6,90 €

Regionale Käseauswahl mit Schwarzbrot und Butter

5 Sorten Rohmilchkäse mit Chutney

5 sorts of raw milk cheese with chutney

15,80 €



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Wir beraten Sie gerne und halten ein Allergenverzeichnis bereit

All Prices include VAT

Potential additives or allergens contained in our dishes are marked in a special menu.

Our service team is happy to provide you with further information.