

# Kölsches und Klassiker

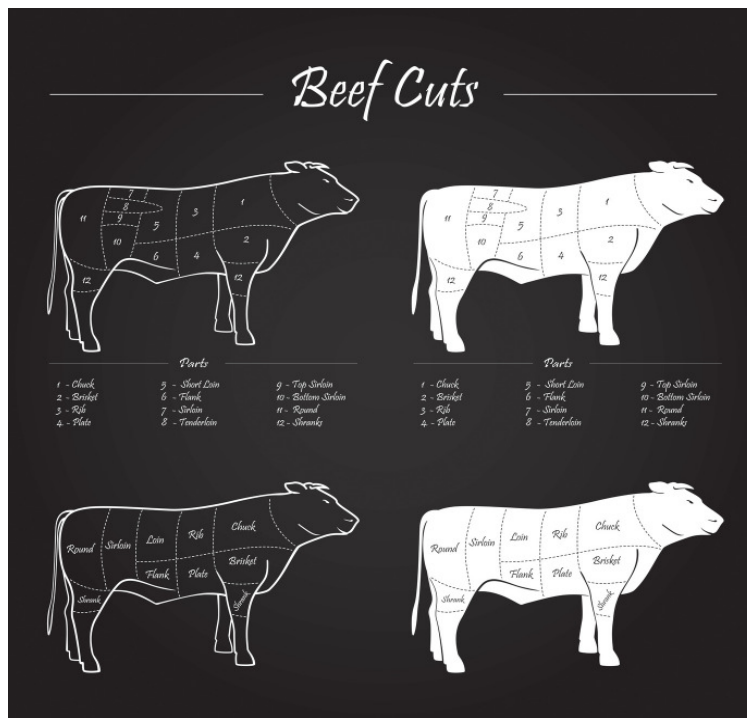
## Cologne specialities and classics

<b>Kröstchen Gulasch mit Röttgelchen</b> Goulash with rye roll <small>A/Z</small>	<b>8,90 €</b>
<b>„Halver Hahn“</b> Mittelalter Gouda mit Röttgelchen und Butter Medium mature Gouda, with rye roll <small>A/Z</small>	<b>8,90 €</b>
<b>Roastbeef vom Argentinischen Weideochsen</b> (kalt serviert) Remouladensauce, Bratkartoffeln und kleinem Salatbukett Cold served pink-fried roast beef with remoulade sauce (cold served) fried potatoes and a mixed salad <small>A/Z</small>	<b>17,90 €</b>
<b>Deutzer Pfanne</b> 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 <small>A/Z</small>	<b>19,90 €</b>
<b>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller</b> Veal escalope in breadcrumbs with fried potatoes and mixed salad <small>A/Z</small>	<b>23,90 €</b>
<b>Himmel un Ääd</b> Gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree und Apfelmus Fried black pudding with mashed potatoes and apple sauce <small>A/Z</small>	<b>12,80 €</b>
<b>Kölsches Kröstchen</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Bauernbrot, Bratkartoffeln, Salatbeilage Breaded pork escalope, fried egg on farmers bread, fried potatoes, small salad <small>A/Z</small>	<b>16,90 €</b>
<b>Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Spiegelei</b> Fried slices of pork liver terrine with mashed potatoes and fried egg <small>A/Z</small>	<b>12,90 €</b>
<b>6 kleine Fränkische Rostbratwürstchen</b> mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 6 pan fried pork sausages with mashed potatoes and sauerkraut <small>A/Z</small>	<b>10,80 €</b>
<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> Mild geräucherter Lachs und Sahnemeerrettich Potato pancakes with mild smoked salmon and cream of horseradish <small>A/Z</small>	<b>16,90 €</b>

# Speisen aus aller Welt

## International Food

<b>„Bürgerliche“ Tomatensuppe mit Crème fraîche und Lachspraline</b> Plain cooking tomato soup with sour cream and salmon-praline <sup>A</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Sauerkrautsüppchen mit Senf und Birne, Haxenbonbon</b> Sauerkraut soup with mustard and pear, knuckle meat bonbon <sup>A/Z</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Trilogie vom Uruguay-Rind</b> Carpaccio, Parmesan-Späne; angebratenes Tatar mit roten Zwiebeln; rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef	
<b>Trilogy of Uruguayan Beef</b> Carpaccio, parmesan cheese; gently roasted Tatar with red onions; cold served Pink-fried roast beef <sup>A/Z</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Südamerikanischen Weiderind, Parmesan-Späne</b> Carpaccio of South American Beef, parmesan cheese <sup>A</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Lachs Carpaccio mit gebackenem Austernpilz und Limonen-Kresse</b> Carpaccio of Salmon with oyster mushroom and lime-cress <sup>A</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Dorint-Fitness-Salat</b> 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 <sup>A/Z</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> Mixed salad with fried strips of chicken breast <sup>A/Z</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>Salat-Bowl mit Fetakäse im Brickteig gebacken</b> Salad bowl with battered feta cheese <sup>A/Z</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad	<b>5,50 €</b>
<b>Elsässer Flammkuchen / Alsation tarte flambée <sup>A/Z</sup></b> Auf Nachfrage gerne auch Glutenfrei. Gluten free available on request. Serrano Schinken, gehobelter Parmesan und Rucola Serrano ham, parmesan cheese and rocked salad	<b>11,90 €</b>
<b>oder / or</b> Ziegenkäse, Kirschtomaten, Orangenblüten Honig Goat cheese, cocktail tomatoes, honey	<b>11,90 €</b>
<b>oder / or</b> Tiroler Speck, Lauchzwiebeln Bacon, spring onion	<b>11,90 €</b>



### 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 where more than 160 types of grass and grain are provided daily for their 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 natural way, with 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 least 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

#### medium rare

im Kern leicht roh  
in core slightly raw

#### medium

im Kern rosa  
basically pink

#### medium well

fast durchgebraten  
almost cooked through

#### Kerntemperatur /Core temperature

ca. 35-37°C

ca. 40-43°C

ca. 52-55°C

ca. 67-75°C

# Steaks & Co.

## Besondere Fleischstücke Superior piece's 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 cutlet of French Charolais Beef 1,2 Kg. – 1,5 Kg.

68,90 €

**Tomahawk** ist ein Ribeye-Steak am **extra 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 extra long bone. Ca. 1,1 Kg.

It is dry aged and a visual and gustatory highlight.

68,90 €

**Txogitxu** Rumpsteak von einer 18 Jahre **alten Kuh** aus Galizien, ein schönes tiefrotes Steak.

Hier ist der dicke nach Heu und Milch riechende, sattgelbe, schmelzende

**Fettrand das Geschmackserlebnis** ca. 600g.

**Txogitxu** Rump steak of an 18-year-old cow from Galicia, a great deep red steak ca. 600g.

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

54,90 €

### Txogitxu

Filet steak

250 g. 43,50 €

Entrecote

350 g. 39,50 €

### Südamerikanisches Rind / South American Beef

Entrecote

300 g. 26,90 €

Filet steak

220 g. 29,90 €

Strip loin Rump steak

300 g. 26,90 €

### US Rind / American Beef

Rib Eye

350 g. 39,50 €

T Bone steak

600 g. 59,90 €

American Strip loin

350 g. 39,50 €

Schulter Steaks

Flank steaks

300 g. 23,90 €

US Filet steak

250 g. 45,90 €

Sir loin Kern der Hüfte

Sir loin haunch

300 g. 25,90 €

### Deutsches Weiderind, Färse / German heifer dry aged

Entrecote

350 g 35,90 €

Rump steak

300 g 34,90 €

### Kalb/ Veal

Kalbskrone

Blade Steak

280 g. 26,50 €

Kalbs Entrecote

Veal Entrecote

300 g. 25,90 €

Kalbsfilet

Veal filet

250 g. 29,50 €

### Specials

**Irish Beef**

Filet steak

250 g. 34,90 €

**Australian Beef**

Filet steak

250 g. 34,90 €

**Hähnchenbrust**

Chicken breast

300 g. 17,90 €

# Fisch vom Grill

## Grilled Fish

Lachskotelett Schottischer Wildlachs  
Scottish wild salmon steak <sup>A</sup>  
240 g. 23,50 €

Weißer Heilbutt  
Atlantic halibut <sup>A</sup>  
220 g. 23,90 €

# Beilagen zu Steaks und Fisch

## Side orders for steaks and fish

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

Sahnemeerrettich  
Cream horse radish <sup>A/Z</sup>  
Zwiebelsauce  
Onion sauce <sup>A/Z</sup>  
Gemischter Salat  
Mixed salad <sup>A/Z</sup>  
Speckbohnen  
Beans with bacon <sup>A</sup>  
Steak fries  
Steak fries  
Süßkartoffelpüree  
Mashed sweet potatoes <sup>A</sup>

Kalbs Jus  
Veal jus <sup>A/Z</sup>  
Sauce Hollandaise  
Sauce hollandaise <sup>A</sup>  
Spitzkohl <sup>A</sup>  
Pointed cabbage  
Gemüse Pot au feu  
Mixed vegetables  
Kartoffel Kroketten  
Potato croquettes <sup>A/Z</sup>  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
Baked potato with herbal topping

Pfeffer Jus  
Pepper jus <sup>A/Z</sup>  
Pilze  
Mushrooms  
Basmati Reis <sup>A</sup>  
basmati rice  
Broccoli  
Broccoli  
Bratkartoffeln  
Fried potatoes

### + **Butter** butters **2,20 €**

Kräuterbutter  
Herbed butter <sup>A</sup>

Tomatenbutter  
Tomato butter <sup>A</sup>

Zitronenbutter  
Lemon butter <sup>A</sup>

Buttermix /Mixed butter <sup>A</sup> **3,50 €**

# Speisen aus aller Welt

## International Food

### **Mediterran gefüllte Ravioli**

in Currybutter gebratener Kräuterseitlinge, grüner Apfel und rote Zwiebeln  
Mediterranean filled ravioli/ curry butter fried king oyster mushroom  
green apple/red onions A/Z

**15,90 €**

### **Spaghettini Gamba**

Sud von Tomate, Ingwer und Mango/Parmesan  
Pot liquor of tomato, ginger and mango/parmesan cheese A/Z

**16,90 €**

### **Grillkartoffel in der Folie**

mit Rauchlachsstreifen, Rucola und Sauerrahm gefüllt  
Baked potato in foil, filled with Salmon, rocket salad and sour cream A

**12,50 €**

### **Mediterrane Grillkartoffel in der Folie**

Gefüllt mit mediterranem Gemüse und Sauerrahm  
Baked potato in foil, filled with Mediterranean vegetables, sour cream A

**11,80 €**

# Dessert und Käse

## Dessert and cheese

### **3 Dessert Shots und ein Kaffee oder Espresso**

3 dessert shots and a coffee or espresso A

**6,00 €**

### **Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis**

Homemade apple strudel with vanilla ice cream A

**8,90 €**

### **Crème Brûlée classic A**

**6,90 €**

### **Regionale Käseauswahl mit Schwarzbrot und Butter**

5 Sorten Rohmilchkäse mit Chutney  
5 sorts of raw milk cheese with chutney A/Z

**15,80 €**



Guten Appetit!

Eventuelle in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene haben wir für Sie mit (Z) bzw. (A) gekennzeichnet. Gerne informieren Sie unser Küchenchef und sein Team im Detail.

Enjoy your meal!

Potential additives or allergens contained in our dishes are marked with (Z) for additives and (A) for allergens. Our Executive Chef and his team are very happy to provide you with further information.

# Dorint

An der Messe  
Köln

Dorint Hotel An der Messe Köln GmbH, Telefon: 0221/801900  
Ein Unternehmen der Neue Dorint GmbH, Köln  
Geschäftsführer: Olaf Mertens, Guido Riepe  
Sitz der Gesellschaft: Köln  
Handelsregister: Amtsgericht Köln HRB 78350  
UST-IdNr.: DE814788952