RheinZeit

KÖLN

Weihnachtskarte 2026

Vorspeisen

Omas Kartoffelsuppe mit Steinpilzen — **6,20 €**

Herzhafte Kartoffelsuppe nach traditioneller Art, verfeinert mit Steinpilzen und frischen Kräutern.



Winterlicher Feldsalat mit gebratener Entenbrust — **16,90 €**

Frischer Feldsalat mit Himbeerdressing, zarten Entenbrustscheiben, karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Walnüsen.



Hauptgerichte

Wildragout — **18,90 €**

Zart geschmortes Wildfleisch mit gemischten Waldpilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Butterspätzle.



Knusprige Gänsekeule — **24,60 €**

Ofenfrische Gänsekeule mit klassischem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kräftiger Gänsejus.



Hirschmedaillons an Kirsch-Pfeffer-Sauce — **26,40 €**

Zarte Hirschmedaillons mit einer fein abgestimmten Kirsch-Pfeffer-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.



Desserts

Bratapfel mit Marzipanfüllung — **5,90 €**

Ofenwarmer Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Nüssen, serviert mit Vanillesauce.



Winter-Tiramisu — **7,60 €**

Luftige Mascarponecreme mit Spekulatius, Zimt und winterlichen Aromen.



Kaiserschmarrn mit Vanillesoße — **9,90 €**

Goldbraun gebackener, fluffiger Kaiserschmarrn mit Puderzucker und warmer Vanillesoße.



Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Weihnachtszeit und genussvolle Stunden!