

Cölln's

– SEIT 1760 –

ABENDKARTE

von 01. April bis 30. April 2018



Colln's

– SPARGELKARTE –

WEISSER SPARGEL

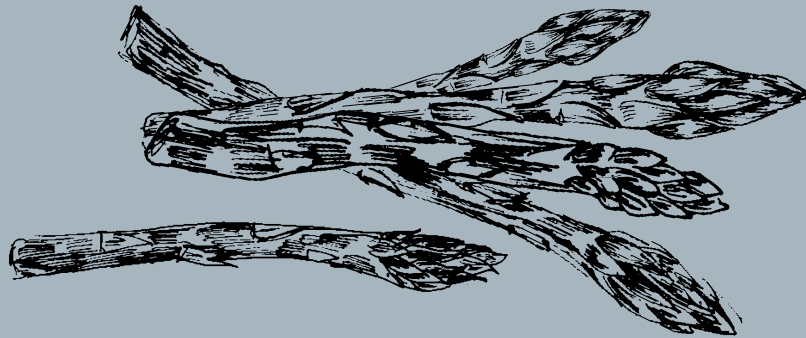
mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise

19.50

dazu Schinken - 6.50

dazu Kalbsschnitzel - 9.00

dazu Zander - 8.50



WEINEMPFEHLUNG

2016 SILVANER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Weingut Bickel-Stumpf, Franken

0.1 l - 3.90 · 0,2 l - 7.20 · 0.75 l - 22.00



Cölln's

– AM ABEND –

Unsere Küche kreiert frische Speisen mit regionalen und saisonalen Zutaten. Die Reduktion und eine außergewöhnliche Zubereitung sind dabei charakteristisch für unsere moderne Deutsche Küche. Wir verwenden Fleisch, Fisch und Gemüse von kleinen Familienbetrieben aus der Umgebung. Aus bester Qualität, kulinarischer Tradition und moderner Raffinesse entstehen so kulinarische Besonderheiten.

– FRÜHLINGSMENU –

DREI GÄNGE Vorspeise | Hauptgang | Dessert 41.-

VIER GÄNGE Bärlauchsuppe | Spargelsalat | Hauptgang | Dessert 48.-

VIER GÄNGE Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert 54.-

Bitte wählen Sie Ihr Menu aus den Speisen, die mit * gekennzeichnet sind.

AUS DEM AUSTERNKELLER

Das Cölln's ist die älteste Austernstube Deutschlands

Sylter Felsenaustern · 3 Stück - 10.50 · 6 Stück - 19.50

Irische Donnegal · 3 Stück - 11.50 · 6 Stück - 22.50

Gillardeau Austern · 3 Stück - 12.50 · 6 Stück - 24.50

Mix aus allen drei Sorten · 3 Stück - 12.00 · 6 Stück - 23.50

VORSPEISE

BÄRLAUCHSUPPE*

mit Pulpo und Kartoffelchips - 11.50

KARTOFFELCREMESUPPE

mit Speck und Krabben - 11.50

SPARGELSALAT*

mit Rhabarber und Fjordforelle - 15.00

WILDKRÄUTERSALAT

mit gratiniertem Ziegenkäse und Johannisbeeren Dressing - 14.50



Cölln's

– AM ABEND –

HAUPTSPEISE

STEINKÖHLER*

mit Spargel, blauen Kartoffeln und Zitronenbutter - 26.50

SCHOLLE JOHANN CÖLLN

mit wilden Kartoffeln, Hummersauce und kleinem Salat - 22.50

KALBSRÜCKEN*

mit Leipziger Allerlei, junge Karotten und Kräutern - 27.00

TEGERNSEER SCHNITZEL

mit Kartoffelgurkensalat, Preiselbeeren und Meerrettich - 23.50

SPARGELRAGOUT*

mit Kartoffeln und Wildkräutern - 19.00

DESSERT

RHABARBER*

mit weißer Schokolade und Rhabarbersorbet - 10.50

GEBACKENER BRIE

mit Preiselbeeren und Rettichscheiben - 9.50

