

Cölln's

– SEIT 1760 –

ABENDKARTE

von 16. Juni bis 30. Juni 2018



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.

– ABENDMENU –

DREI GÄNGE Vorspeise | Hauptgang | Dessert 41.-

VIER GÄNGE Gurkensüppchen | Wolfsbarsch | Hauptgang | Dessert 48.-

VIER GÄNGE Vorspeise | Thunfisch | Kalbstafelspitz | Dessert 54.-

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

AUS DEM AUSTERNKELLER

Das Cölln's ist die älteste Austerntube 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

GEEISTES GURKENSÜPPCHEN*

mit Matjestatar, grünem Apfel und Pumpernickel Chips - 10.50

HAMBURGER KARTOFFELCREMESUPPE

mit Krabben - 11.50

MARINIERTER WOLFSBARSCH*

mit Avocado, Chili, Limetten Öl, Zwiebelmarmelade und wildem Senf - 14.50

WILDKRÄUTERSALAT CÖLLN'S (vegetarisch)

mit gratiniertem Ziegenkäse und Johannisbeeren Dressing - 14.50



Cölln's

– AM ABEND –

HAUPTSPEISE

GEBRATENER THUNFISCH*

mit Paprikaragout, Tintenfischkartoffeln und Basilikum Sauce - 26.50

SCHOLLE NACH JOHANN CÖLLN

mit Kartoffeln, Hummersauce und Salat - 22.50

ROSA GEGARTER KALBSTAFELSPITZ*

mit wilder Garnele, geschmortem Römer Salat, Knoblauchmayo und gegrillten Kartoffeln - 26.50

TEGERNSEER SCHNITZEL

mit Kartoffelgurkensalat, Preiselbeeren und Meerrettich - 23.50

BUNTES BOHNENRAGOUT (vegetarisch)*

mit Strauchtomaten und gerösteten Kartoffeln - 18.50

DESSERT

CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE*

mit marinierten Erdbeeren und Sauerrahm Eis - 10.50

GEBACKENER BRIE*

mit Preiselbeeren und Rettichscheiben - 9.50



Colln's

– SCHLEMMERSOMMER MENU –

VORSPEISE

FENCHELSALAT

mit Apfel, Frisée, Joghurt und gebläunter Eismeerforelle

HAUPTSPEISE

STEINBEISSER

mit Graupen, bunten Möhren und Zitronenbutter Sauce

oder

DUROC SCHWEINEKARREE

mit Spitzkohl, fermentierten Kartoffeln und Rosmarin Sauce

oder

BOHNENRAGOUT (vegetarisch)

mit Strauchtomaten und gerösteten Kartoffeln

DESSERT

HAUSGEMACHTE ERDBEERCREME

mit Schokoladencrumble

SA. BIS SO. AB 17.00 UHR, VON 16. JUNI BIS 29. JULI 2018

für zwei Person 64.-

