

## VORSPEISE

### SUPPE

#### Tranchen von der geräucherten Entenbrust

auf Scheiben von der Roten Beete an Wasabi  
Zimt Vinaigrette mit karamellisierten  
Cashewkernen

*Tranches of smoked duck breast  
served on sliced beetroot with wasabi and  
cinnamon vinaigrette garnished with  
caramelised cashew nuts*

H, I, J, K, 1, 2, 3, 7 € 8,80

#### Cologne Crossover

Türmchen von der Jakobsmuschel auf  
gegrillter Ananas mit Blutwurst und  
Erdnussschaum

*Cologne crossover  
Tower of scallops served with grilled  
pineapple, black pudding and peanut butter  
foam*

G, 2, 3 € 10,90

#### Cappuccino von der Erbsensuppe

*Cappuccino of pea soup*

G, L € 5,50

#### Wild Consommé

mit kleinen Maronenknödeln und  
Wurzelgemüse

*Venison broth with small chestnut dumplings  
and root vegetables*

L, I, C, A, G € 6,50

## SALAT

#### Park Inn's Best

Caesar Salat mit hausgemachten  
Parmesandressing, Kirschtomaten,  
Parmesan, Croûtons, Hähnchenbrust und  
Speckstreifen

*Caesar salad with homemade Parmesan  
dressing, cherry tomatoes, Parmesan,  
croutons, chicken stripes and bacon*

A, G, 2, 3 € 15,50

#### Beilagensalat

*Side salad*

G € 5,20

## FLAMMKUCHEN

#### Schinken Flammkuchen

Belegt mit saftigem Serrano Schinken, Rucola  
Salat und Cherrytomaten

*Ham tarte flambée topped with succulent  
serrano ham, rocket and cherry tomatoes*

A, G, H, 2 € 11,50

#### Ziegenkäse Flammkuchen

Belegt mit aromatisiertem Ziegenkäse,  
Apfelscheiben und Nüssen

*Goats' cheese tarte flambée topped with  
aromatic goats cheese, apple slices and nuts*

A, G, D, B € 11,50

#### Lachs Flammkuchen

Belegt mit geräuchertem Lachs und Aioli  
Garnelen

*Salmon tarte flambée topped with smoked  
salmon and aioli prawns*

A, D, G, B € 14,00

## DESSERT

#### Kölsches Beeren Tiramisù

mit Zitronenbiscuit und weißer Schokolade

*„Kölsch“ berry tiramisu served with lemon  
sponge cake and white chocolate*

A, G, F, H € 6,50

#### Nougat Himbeercreme im Baumkuchenmantel

mit Schokoladensorbet und Honig Walnuss  
Sauce

*Nougat raspberry cream wrapped in layered  
pastry served with chocolate sorbet and  
honey walnut sauce*

A, G, F, H € 7,00