

Bagatelle

Teutoburger Straße 17, 50678 koeln

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| BAGATELLCHEN

Deux types d'aïoli	VEGETARISCH	5,90 €
Zweierlei Aioli mit Rosmarin & Limone und getrockneter Tomate		
Olives vertes	VEGAN	5,90 €
Lecker eingelegte Oliven mit Kräutern, citron vert & Basilikum		
Croquettes Epinard	VEGETARISCH	7,90 €
Spinatkroketter mit grüner Kräuter-Aioli		
Salade du marché	VEGAN	5,90 €
Bunter Marktsalat in Vinaigrette mit Birne, Radieschen und gerösteten Sonnenblumenkernen		
Rouleau d'Aubergine	VEGETARISCH	7,40 €
Auberginen-Röllchen mit Kräuter-Käse-Schmand gefüllt auf Tomatensugo. Klassiker seit dem 1. Tag.		
Pfirsich-Tomaten-Salat		7,90 €
mit Zitronenpesto und Pistazie		
Salade provençale	VEGAN	5,90 €
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Olive, Artischocke, Zwiebel, gerösteten Rosmarin Croutons und Kräuteröl		
Tartare de betterave rouge	AUF WUNSCH VEGAN	7,90 €
Tatar von der roten Bete mit Schalotte, Apfel, Walnuss, Hüttenkäse & Maisknusper		
Pommes Frites	VEGAN	4,90 €
im kleinen Körbchen mit Ketchup und Mayo		
Süßkartoffelpommes	VEGETARISCH	7,90 €
mit Tomaten-Aioli. Unser meistbestelltes Gericht!		

| VEGETARISCHE BAGATELLEN

Kräuterkartöffelchen im Pfännchen	AUF WUNSCH VEGAN	6,90 €
geschwenkt mit Pistou aus Rosmarin, Thymian, Oregano, Majoran, Fenchelsamen und mehr. Dazu ein Klecks Schmand. Die perfekte Beilage.		
Gebackener Camembert	VEGETARISCH	8,90 €
in Sesamkruste an Preiselbeer-Cranberry-Marmelade		
Gratin Dauphinois	VEGETARISCH	5,90 €
Kartoffelgratin mit Gruyère gebacken in Kräuter-Sahne		
Gegrillter Spitzkohl	VEGAN	7,90 €
mit Miso-Glasur auf Bohnencreme und Chilimayo		
Blaumohn-Ravioli	VEGETARISCH	7,90 €
von der Pastamanufaktur Louriz gefüllt mit Peccorino & Feige und geschwenkt mit Champignons in Salbeibutter		
Raviolis farcis	VEGAN	8,40 €
gefüllte Teigtaschen von der Manufaktur Louriz mit Portobello auf cremiger Walnussauce und Kirschtomaten		
Gratinierter Ziegenkäse	VEGETARISCH	7,40 €
auf Orangen-Chili-Marmelade		
Gerösteter Blumenkohl	VEGAN	7,90 €
mit Harissa auf Tahini-Bohnen-Creme, Granatapfel & geröstetem schwarzen Sesam		
Ratatouille gratinée	VEGETARISCH	6,90 €
mit Schafskäse überbacken		

| BAGATELLEN MIT FLEISCH

Pikante Lamm-Hackbällchen in Rosmarin-Tomaten-Sauce	7,90 €
Roastbeef vom heimischen Rind Zart rosa aufgeschnitten mit Sauce Remoulade & Salzkapern	8,90 €
Gebratene Merguez auf Cassoulet Salat mit weißen Bohnen, Sellerie und frischen Kräutern	7,90 €
Poulet a la Normandie Hähnchenkeulchen in Cidresauce mit Pastinake, Möhre und Estragon	8,90 €
Petit Cordon Bleu vom Kalb mit Rosmarinschinken und Gruyere gefüllt, dazu Preiselbeeren	8,90 €
Gebratene Koteletts vom Weidelamm mit Basilikumpistou. Absoluter Klassiker und echt lecker.	11,90 €

| BAGATELLEN MIT FISCH

Thunfisch-Sardellen-Mousse mit eingelegten roten Zwiebeln – einer unserer Klassiker seit Tag eins	6,40 €
Salade Niçoise au rouget barbet Blattsalate mit gebratenen Filet von der Rotbarbe, Kartoffelchen, Bohnenmousse und Ei	9,90 €
Carpaccio vom Pulpo mit Gremolata und frittierten Kapern	7,90 €
Brioche-Crevette – New-England Style Kleine Garnelen fein angemacht mit Sellerie, Limetten-Crème-fraîche, Zitrone und Kräutern in buttrigem Brioche.	8,00 €
Filet de saumon flambé Flambiertes Lachsfilet mit Miso-Soja-Marinade und würzigem Asia Gurkensalat mit Sesam, Erdnüssen, Chili & Knoblauch	8,00 €
Crevette „Cafe de Paris“ Gebratene Garnelen in Kräuter-Knobi-Orangen-Sauce	8,00 €

| FROMAGE ET DOUX

Crème Brûlée	VEGETARISCH	5,90 €
Klassisch vanillig		
Tarte Tatin	VEGETARISCH	5,90 €
Apfeltaat mit Vanillesauce		
Mousse au Chocolat	VEGETARISCH	5,90 €
mit Salzkaramell		