

feinfein

Fischmarkt 1-3, 50667 koeln
+4922157008020

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| FEINFEIN WINTERMENÜ I

Quinoa Tricolor **AUF WUNSCH VEGAN**

Frühlingszwiebeln // geschmorte Paprika // gebackener Feta fermentierte Radieschen \ vegetarisch (ohne Feta = vegan)

Geschmorte Barberie Entenkeule

Schokoladenjus // Maronenpüree // Spitzkohl

Lebkuchenmousse **VEGETARISCH**

Orangengranite // Anis

| FEINFEIN WINTERMENÜ II

Mousse von der Urmöhre **VEGETARISCH**

Daikonrettich // Belugalinsen // Miso // Koriander \ vegetarisch

Kabeljaufilet aus nachhaltigem isländischem Langleinenfang

Chorizo // Pastinake // Ofenkartoffelespuma // Beurre Blanc

Babba au Rhum **VEGETARISCH**

Brioche // Rum // Orange // Vanilleparfait

| FEINFEIN WINTERMENÜ III

Hausgebeitzter Lachs Färöer Bakka

Daikonrettich // Enokipilze // Orange // Grüner Tee

Wildgeflügel

Wildgeflügelessenz // Entenpraline // Misomayonaise

Klare Tomatensuppe **VEGAN**

Pinienkerne // Basilikumschaum

Crepinette vom Hirschrücken

Wirsing // Briochekräpfen // Kirsche // grüner Pfeffer

Honigmousse **VEGETARISCH**

Salzkaramell // Weißer Schokolade // Popcorn

| VEGANE / VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Strudel Phantasie

Hokkaido // Ingwer // Walnuss // Kartoffeln // geschmornte Pilze // Rotwein

Petersilienwurzel aus dem Ofen

Miso // Frühlingslauch-Shiitake Sud // Buchweizennudeln

Kräutergnocchi // von LouRiz

Butternut-Kürbisragout // gepickelter Kürbis

| ZUM TEILEN IN DER TISCHMITTE

Zartweizen & Kohlrabi VEGAN

Zartweizen // Kohlrabi // Cranberries // geröstete Kerne

Sellerie aus dem Rohr VEGAN

Ingwer // Frühlingslauch-Vinaigrette

Tranche vom Kabeljau aus nachhaligem isländischem Langleinenfang

Baconschaum // Schmorgurkensud

Bao-Bun

pulled Duck // Wirsing-Kim-Chi // Hoisin // Frühlingszwiebeln

Kürbiscappucino VEGAN

Kokos // Kürbiskernkrokant

Gefüllte Teigtaschen // von LouRiz VEGAN

gegrillter Portobello // Thymian-Rotweinreduktion

Asia Himmel un Äad

Flönz-Apfel Frühlingsrolle // Kartoffelschaum // Röstzwiebeln

Gebackene Schwarzwurzel

Misomayonaise // Haselnüsse

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET I - VORSPEISE

Brot VEGAN

Hummus // Aioli

Rotkohlsalat VEGAN

Orange // Walnüsse

Cous Cous VEGAN

Falafel // Minze // Petersilie // Chili

Rauchforelle

Tomaten-Ei Vinaigrette // gebackene Rote Bete

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

frischer Meerrettich // Mixed Pickles

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET I - HAUPTGANG

Wildschweinragout

Cassissauce // Rosenkohl // Schupfnudeln

Lachstranche

Rahmblattspinat // Petersilienkartoffeln

Pilzragout VEGETARISCH

Rahmsauce // Kräuter // Semmelknödel

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET I - DESSERT

Beerenkompott

Streusel

Weisse Schokoladenmousse VEGETARISCH

Wasabi

Winterliches Tiramisu VEGETARISCH

Spekulatius

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET II - VORSPEISE

Brot VEGAN

Hummus // Aioli

Gebeitzter Saibling

Orange // Enokipilze

Feldsalat VEGAN

Kartoffeldressing // Croutons & Bacon (à parte)

Entenleberparfait

Cranberries

Rote Bete VEGETARISCH

Feta // Pinienkerne // Balsacovinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Tatar // Mixed Pickles

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET II - SUPPE

Suppe vom Hokkaidokürbis VEGAN

Kokosnuss

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET II - HAUPTGANG

Geschmorte Entenkeule

Orangensauce // Apfel-Rotkohl // Kartoffelklöße

Kabeljaufilet

Miso-Soyalack // Senfkohl // Jasminreis

Hirschrücken

im Ganzen gebraten // Kirschen // grüner Pfeffer // Speckrosenkohl Schupfnudeln

Gnocchi

Kürbisragout // Ruccola // Grana Padano (à parte)

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET II - DESSERT

Schokoladenmousse VEGETARISCH

Chili // Butternusskürbis

Zwetschgenröster

Streusel

Panna Cotta VEGAN

Kokosmilch // Pandan

Lebkuchenmousse VEGETARISCH

Rotweibirne

| FEINFEIN WINTER-BÜFFET II - KÄSE-ABSCHLUSS

Bio Käse Sortiment VEGETARISCH

Feigensenf // Trauben // Nüsse

4,00 €

| FEINFEIN WINTER-FEINIGKEITEN

Möhren-Sesambällchen VEGAN

Tomatenchutney

Praline von der Ochsenbacke

Soya // Chilimayonaise

Biriyani vom Kikokhähnchen

Brickteig

Kürbissuppe VEGAN

Kokosschaum

Entenrilette

Majoran // Apfel // Brotchip

Gebackene Bete VEGAN

Belugalinsen // Miso

Gebeitzter Lachs

Orange // Daikonrettich // Wasabimayo

Mangrovengarnele

Chili // Avocado

Orangencreme VEGETARISCH

Glühweingelee

| FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ I

Cremesuppe von der Schwarzwurzel VEGETARISCH

Trüffelbutter // Petersilienöl

Cremesuppe von regionalem Spargel VEGETARISCH

grüner Spargel // Brotchip // Kerbel-Creme Fraiche

Medaillon vom Spanferkel

Bohnenkerne // grüne Bohnen // Kartoffeln // Jus

Mousse au Chocolat VEGETARISCH

Pistazien // Calamansi

I FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ II

Gebeitzte Lachsforelle

Meeresspargel // Dijonaise // Olive

Onglet vom Rind

Zwiebel // Dauphinkartoffeln

Eingelegte Heidelbeeren VEGETARISCH

Doppelrahm // Zitrone // Tonkabohne

I FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ III

Eingelegtes Gemüse

Steckrübe // Rettich // Rote Bete // Blumenkohlpüree // schwarze Olive // Kerbel

Geklärte Ochsenschwanzsuppe

Ochsenschwanzpraline // Shii Take // Misomayonaise

Lammrücken aus der Eifel

Kräuterkruste // Miso // Möhre // Mousselinekartoffel

Sanft gegartes Saiblingsfilet

Bacon // Ingwer // Kartoffel // Wurzelgemüse

Kohlrabi VEGAN

from leaf to root verarbeitet Kartoffelcroutons // Kräuteröl // ab Mai mit Bärlauchöl

Eis von der gebrannten Milch VEGETARISCH

Rote Bete // Haferflocken

| VEGANE VARIANTEN FÜR ALLE MENÜS

Zartweizen

Wurzelgemüse // Cranberries // Apfel // Kohlrabi // Kerne

Gegrillte Salatherzen

Radieschen // Schnittlauch // unser Haus-Apfelessig

Möhrencremesuppe

Ingwer // Kokosmilch // Koriander

Kohlrabi VEGAN

from leaf to root verarbeitet Kartoffelcroutons // Kräuteröl // ab Mai mit Bärlauchöl

Petersilienwurzel

Chimichurri // Miso // Kartoffel

Mandel-Tapiokapudding

gebrannte Mandeln // Orangensorbet

Ananasragout

Kokosjoghurtespuma // Hibiskussud

| FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET I - VORSPEISE

Brot VEGAN

Rote Beete Hummus // Aioli

Bunte Pflücksalate VEGAN

Radieschen // Gurken // geröstete Kerne // Croutons Zitronendressing

Geräuchertes Forellenfilet

Tomaten-Ei Vinaigrette // Romanaherzen

Bulgursalat VEGAN

orientalische Aromen // Wurzelgemüse // Granatapfel

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Tatare // Friseesalat

| FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET I - HAUPTGANG

Ragout aus der Lammkeule

getrocknete Tomaten

Kabeljau

aus isländischem Langleinenfang Dijonsenf- Weißweinsauce

Kräutergnocchi von Louriz

VEGAN

Tomatensugo // Zucchini

Buntes saisonales Marktgemüse

VEGAN

Basmatireis

VEGAN

gerösteten Mandeln

Kartoffelgratin

VEGETARISCH

Granna Padano

| FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET I - DESSERT

Mousse au Chocolat

VEGETARISCH

Chili // Himbeere

Kokos Panna Cotta

VEGAN

Heidelbeeren // Zitrone

Beeren „Tiramisu“

VEGETARISCH

Beerenmark // Löffelbiskuit

| FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET II - VORSPEISE

Brot VEGAN

Rote Beete Hummus // Aioli

Bunte Pflücksalate VEGAN

Radieschen // Gurken // geröstete Kerne // Croutons Zitronendressing

Gebeitzte Lachsforelle

geräucherter Hüttenkäse // Pumpernickel // Gurke

Cous Cous

Falafel // Kräuter // Sojajooghurt

Vitello Tonato Fein Fein

rosa gebratener Kalbstaeftspitz // Kaperncreme // Yellowfin Thunfisch

Saisonale Quiche VEGETARISCH

| FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET II - HAUPTGANG

Roastbeef von der deutschen Färse

rosa gebraten // Kräuter-Butter

Tranche vom Label Rouge Lachs

Weißwein-Specksauce

Teigtaschen von Louriz VEGETARISCH

mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig gefüllt // Walnüsse karamalisierte Birne

Miso Aubergine VEGAN

schwarze Bohnen // Brokkoli

Buntes saisonales Marktgemüse VEGAN

Gebratene Drillinge VEGAN

Rosmarin

Getrüffelttes Kartoffelgratin VEGETARISCH

Grana Padano

| FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET II - DESSERT

Vanillecreme **VEGETARISCH**

Beerenkompott

Weißer Schokoladenmousse **VEGETARISCH**

karamalisierte Walnüsse

Kokoscreme **VEGAN**

Ananaskompott

| FEINFEIN SOMMERMENÜ I

Gegrillte Avocado **VEGETARISCH**

gebeitztes Eigelb // Jalapenoespuma // Papaya // Basilikum

Kikok Hähnchenbrust aus der Eifel

Senfkohl // Sojasauce // Rösti

Saisonale Beeren **VEGETARISCH**

Buttercreme // Tonkabohne

| FEINFEIN SOMMERMENÜ II

Gebeitzter Färöer Lachs

Gartengurke // Orange // grüner Tee

Schweinebauch schonend gegart

Maispüree // gegrillter Babymais Rauchpaprika-Popcorn // Ofenkartoffelespuma

Dekonstruierter Zitronencheesecake **VEGETARISCH**

Frischkäsecreme // Knusperboden // Zitronensorbet

| FEINFEIN SOMMERMENÜ III

Ceviche vom isländischem Kabeljau

Zitrusaromen // Chili // Gurke // Edamame

Grüne Gazpacho

VEGAN

Rauchmandel

Short Rib vom Rind

Brombeerjus // Romanesco // Dauphinekartoffeln

Gebratene Tranche vom Wolfsbarsch

Grüntee-Beurre Blanc // junger Spinat // Thai-Basilikumöl

Safrancannelloni

Auberginen-Zucchini-ragout // rote Paprika Sauce

Buttermilch Mousse

VEGETARISCH

Himbeersorbet // Limettenmarshmallows

| VEGANE VARIANTEN

Falafel

Petersilie // Mojo Rojo // Selleriegelee

Zuccinicanelloni

Cashewcreme // Tomatencrostini

Blattspinat Teigtaschen von Louriz

konfierte Kirschtomaten // Pinienkerne

Senfkohl

Shiitake Pilze // Sesam // Rösti // Masaman-Curry Schaum

Mangoespuma

Tapiokachips // Kirschsorbet

Pina Colada Sorbet

Ananas-Ragout // Kokos-Panna-Cotta

| FEINFEIN SOMMER-BÜFFET I - VORSPEISE

Brot VEGAN

Hummus // Rauchpaprika-Aioli

Sommerliche Pflücksalate VEGAN

Himbeerdressing // Radieschen // Gurke // geröstete Kerne Croutons

Tatar von gebeitztem Lachs

Creme Fraiche // Dill // Schalotte // Gurke // Pumpernickel

Zartweizen VEGAN

gegrillte Paprika // grüne Olive // Kräuterl

Büffelmozzarella VEGETARISCH

bunte Tomaten // Olivenerde // rote Zwiebeln

| FEINFEIN SOMMER-BÜFFET I - HAUPTGANG

Schweinefilet aus der Eifel

im Baconmantel // Salbei

Gebratener Wolfsbarsch

Tomaten-Kräuter Sugo

Kräutergnocchi von Louriz VEGAN

gelbe und grüne Zucchini // Thymian

Tomaten-Zucchini Gemüse VEGAN

Buntes saisonales Marktgemüse VEGAN

Gebratene Drillinge VEGAN

Rosmarin

Basmatireis VEGAN

Kräuter

| FEINFEIN SOMMER-BÜFFET I - DESSERT

Topfencreme VEGETARISCH

gemischte Beeren // Vanille

Mangomousse VEGETARISCH

Mango-Thaibasilikum Salati

Exotischer Obstsalat VEGAN

Maracuja // Kokosraspeln

| FEINFEIN SOMMER-BÜFFET II - VORSPEISE

Brot VEGAN

Hummus // Rauchpaprika-Aioli

Ceasar Salad

Romanasalatherzen // Ceasarsdressing // Baconchips // Brotchips Grana Padano

Falafel VEGAN

Guacamole // Tomaten-Koriander-Salat

Brotsalat VEGAN

bunte Tomaten // rote Zwiebel

Roastbeef

rosa gebraten // Wildkräuter // Tomaten-Ei-Vinaigrette

Saisonale Quiche VEGETARISCH

| FEINFEIN SOMMER-BÜFFET II - HAUPTGANG

Entrecote von der deutschen Färs

medium gegrillt // Cafe de Paris Butter live am Buffet tranchiert +5 Euro p.P.

Gebratenes Wolfsbarschfilet

roh mariniertem Fenchel

Vollkorn Teigtaschen von Louriz

VEGETARISCH

Gemüse & Mozzarella Füllung // Tomatensugo

Miso Aubergine

VEGAN

schwarze Bohnen // Brokkoli

Gebackene Drillinge

VEGAN

Oregano

Kartoffelgratin

VEGETARISCH

Grana Padano

| FEINFEIN SOMMER-BÜFFET II - DESSERT

Mascarponecreme

VEGETARISCH

Mandarine // Butterstreusel

Aprikosencrumble

VEGAN

Aprikosenkompott // Streusel

Joghurtcreme

VEGETARISCH

Stachelbeerkompott // Zartbitterschokolade
