Gilden im Zims “Heimat kölscher Helden”

Heumarkt 77, 50667 koeln

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KLEINIGKEITEN UND KLASSIKER

Gewürzgurke VEGAN — **2,90 €**

Metthappen, zwei Stück — **7,50 €**
auf Röggelchen mit roten Zwiebeln

Tatarhappen, zwei Stück — **8,50 €**
auf Röggelchen mit roten Zwiebeln

Kölsche Tapas — **6,90 €**
Mini-Metthappen, Mini-Halve Hahn und Mini-Frikadellen

Brauhaus-Frikadelle — **6,90 €**
auf Hausbrot mit Senf und roten Zwiebeln

Halve Hahn VEGETARISCH — **7,90 €**
mittelalter Original Beemster mit Röggelchen, Butter und roten Zwiebeln

Gemüsekroketten VEGAN — **6,90 €**
aus Brokkoli, Karotten und Mais mit veganer Mayonnaise

BROTZEIT UND KLEINE GERICHTE

Leberkäse — **15,50 €**
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Matjesfilet — **15,90 €**
mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln

Roastbeef — **19,90 €**
rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Portion Tatar mit Ei — **19,90 €**
Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurke, Paprikapulver, Schnittlauch, frittiertem Rucola und Brotkorb mit Butter

SUPPEN

Altstädter Kartoffelsuppe 200 ml — **6,90 €**
mit Mettenden und Hausbrot

Altstädter Kartoffelsuppe 400 ml — **12,50 €**
mit Mettenden und Hausbrot

Feurige Gulaschsuppe 200 ml — **7,90 €**
mit Hausbrot

Feurige Gulaschsuppe 400 ml — **14,50 €**
mit Hausbrot

HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN

Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelkompott VEGAN — **11,50 €**
Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelkompott

Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Zuckerrübensirup VEGAN — **10,90 €**
Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Zuckerrübensirup

Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Räucherlachs und Creme fraîche — **19,90 €**
Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Räucherlachs und Creme fraîche

Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Tatar, Zwiebeln und Kapern — **19,50 €**
Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Tatar, Zwiebeln und Kapern

VEGANE GERICHTE

Kartoffelsuppe 200 ml VEGAN — **6,50 €**
mit Hausbrot

Kartoffelsuppe 400 ml VEGAN — **11,90 €**
mit Hausbrot

Hackbällchen — **16,90 €**
VEGAN
mit Pasta und Tomatensauce

Gebackene Knusperfilets VEGAN — **17,90 €**
aus Blumenkohl und Schwarzwurzel mit Ofengemüse, neuen Kartoffeln und veganer Mayonnaise

MARKTFRISCHE SALATE MIT HAUSDRESSING (J)

Kleiner gemischter Salat VEGAN — **6,90 €**
mit Hausdressing und Hausbrot

Großer bunter Salat VEGAN — **17,90 €**
mit Hausdressing und Hausbrot wahlweise mit Gemüsekroketten

Bratkartoffeln
mit Speck und Spiegelei

Crispy-Chicken

SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ — **18,90 €**
mit Bratkartoffeln

Schnitzel mit Champignonrahmsauce — **20,90 €**
und Pommes frites

Schnitzel mit Paprikasauce — **20,90 €**
mit Pommes frites

Schnitzel mit Pfefferrahmsauce — **20,90 €**
mit Pommes frites

Schnitzel mit Sauce Hollandaise — **20,90 €**
mit Pommes frites

SAUCEN

Champignonrahmsauce VEGETARISCH — **4,90 €**

Pfefferrahmsauce VEGETARISCH — **4,90 €**

Paprikasauce VEGETARISCH — **4,90 €**

Sauce Hollandaise VEGETARISCH — **4,90 €**

Mayonnaise / Ketchup VEGETARISCH — **0,90 €**

BRAUHAUSGERICHTE

1 kg frische Bratwurst 19,90 €
in der Schmiedepfanne mit Bratkartoffeln und Kölschsauce

1,2 kg frische Bratwurst 23,90 €
in der Schmiedepfanne mit Bratkartoffeln und Kölschsauce

Zartes Haxenfleisch 19,90 €
mit Bratkartoffeln, Rotkohl und Kölschsauce

Knusprige Schweinshaxe, 1200 g 27,50 €
mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Kölschsauce

RHEINISCHE GERICHTE

Gedeck der Ehrengarde VEGETARISCH 14,90 €
Rahmspinat, Spiegeleier und Kartoffelpüree

Himmel un Ääd 15,90 €
gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln

Wirsingroulade „Blau Gold“ 18,90 €
mit Specksauce und Kartoffelpüree

Gebratene Mettwurst 17,90 €
mit dicken Bohnen in Rahm und Bratkartoffeln

Extra Mettwurst 4,90 €

Sauerbraten vom Rind 22,90 €
mit Mandeln, Rosinen, Rotkohl und Mini-Kartoffelknödeln

FLEISCH AUF DEM TISCH

Spießbraten vom Schwein — **18,90 €**
mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Kölschsauce

Cordon Bleu vom Schwein — **21,90 €**
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites

Spare Ribs, 500 g — **23,90 €**
mit Barbecuesauce und Pommes frites

Zimspfanne, 300 g — **26,50 €**
kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust und zartes Haxenfleisch mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteak, 250 g — **31,90 €**
vom Angus Beef mit Kräuterbutter und Pommes frites

FÜR UNS PÄNZ

Crispy Chicken — **10,90 €**
mit Pommes frites und Ketchup

Pasta mit Tomatensauce VEGAN — **8,90 €**

DESSERT

Apfelstrudel VEGETARISCH — **7,90 €**
mit Zimt-Zucker

San Sebastian Cheesecake VEGETARISCH — **9,90 €**
mit Erdbeersauce

Rote Grütze VEGAN — **8,90 €**
von Waldfrüchten mit Vanillesauce

PFIFFERLINGSKARTE

Gebratene Pfifferlinge auf Rote Bete-Carpaccio VEGETARISCH — **14,90 €**
mit Zwiebeln, Rucola und Parmesan und Roggen-Ciabatta

Ofenkartoffel mit gebratenen Pfifferlingen — **19,90 €**
Speck & Zwiebeln, Gurkencreme und Salatbouqet

Großer Sommersalat — **19,90 €**
mit gebratenen Pfifferlingen, Speck & Zwiebeln, Hausdressing und Roggen-Ciabatta

Schnitzel mit Pfifferlingsragout — **23,90 €**
dazu Pommes frites

Veganes Pfifferlingsgratin VEGAN — **18,90 €**
Gebratene Pfifferlinge in cremiger Sauce mit Pasta und veganem Käse, gratiniert

„Kölsches Tiramisu“ VEGETARISCH — **9,50 €**
Mascarponecreme mit Schattenmorellen, Bisquit und karamellisiertem Schwarzbrot

BUSINESS LUNCH

Backfisch mit Kartoffelsalat und Salatbouquet — **11,90 €**

Kleiner bunter Salat mit gebratenen Sweet Chili - Hähnchenstreifen — **11,90 €**

Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln VEGETARISCH — **11,90 €**