Maison Blue

Im Ferkulum 18-22, 50678 koeln
+49 221 9328996

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Melonen-Paprikagazpacho VEGETARISCH
mit cremigem Schafskäse und Crostini

Dominostein von der Gänseleber
mit Rosmarin und Rhabarbercrumble

Pâté en croûte vom DOB-Schwein
mit Pflaumenduett

Zuckerschotenmousse
mit bleu gebratenem Thunfisch in Sesam

Crème Catalana vom Ziegenfrischkäse VEGETARISCH
mit Churros und Cranberries

Frische Pasta „César“
mit Geflügelklößchen und Parmesan

Dreifarbige Tomatenterrine VEGETARISCH
mit Burrata-Crème, Rucola-Brotsalat und Pinienkernen

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Brust und Keule von der Maispoularde
mit Aprikosensauce und Risoléekartoffeln

Kotelett vom Iberico-Schwein
mit Zitronenkruste, Feige und Roquefort-Semmelsoufflé

Kalbsrücken mit Spinatfüllung „Escargot“
mit Cognacrahmsauce und Kartoffelterrine

Steinbeißerfilet unter der Kartoffelkruste
mit Beurre Rouge vom Spätburgunder, Pfifferlingen und Edamame

Gebratene Polentaschnitte VEGETARISCH
mit grünem Spargel, Sauce Chaource, zweierlei Tomate und Estragon

DESSERTS

Crème Brûlée VEGETARISCH
mit feinster Tahiti Vanille

Passionsfruchttörtchen VEGETARISCH
mit Mangosauce

Tarte au chocolat VEGETARISCH
mit hausgemachtem Vanilleeis

Palmzuckerparfait „Mojito“ VEGETARISCH
mit Rum, Minze und Ananasragout

Sorbetvariation
von vier verschiedenen Sorbets

Kleine Käseauswahl VEGETARISCH
vom Maître Affineur Tourrette