Poisson

koeln
+49 221 27736883

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FISCHTHEKE

Gillardeau Auster No. 4 — 7,00 €
auf Eis, Zitrone & Mignonette

Irische Oysri Auster No. 2 — 7,00 €
St. auf Eis, Zitrone & Mignonette

Nordseekrabben Cocktail — 18,00 €
an Butter Toast

Austern Shooter — 48,00 €
6 St. “Bloody Mary”

Crevette Rosé — 26,00 €
an zweierlei Cocktailsaucen

Imperial Ossetra Kaviar — 95,00 €
auf Kartoffel Rösti & Crème Fraîche

Imperial Ossetra Kaviar — 155,00 €
auf Kartoffel Rösti & Crème Fraîche

ZUERST

Marinierter Wildkräutersalat VEGETARISCH — **18,00 €**
mit roter Bete, karamellisierten Nüssen & Ziegenkäse

Prosciutto di San Daniele — **19,00 €**
dazu hausgemachte Grissini

Fischsuppe "Poisson" — **21,00 €**
Safran - Rouille & Crostinis

Jakobsmuscheln — **24,00 €**
an Risotto von Waldpilzen & Parmesan

gebratene Seawater Gambas — **26,00 €**
wie Cala zubereitet & Aioli

Gebratene Calamaretti — **26,00 €**
zu Peperoncinos, Knoblauch & Lauchzwiebeln

Pikantes thailändisches Seafood Curry — **28,00 €**
an Thai Basilikum, Gemüse & Duftreis

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele — **29,00 €**
mit Avocado, Limette & Koriander

Sashimi — **38,00 €**
vom Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel, Hamachi & Asia Gurkensalat

DANACH

Tranche vom Lachs „Label Rouge" **38,00 €**
an Spitzkohl im Rahm & Pilze vom Sammler

Weißes Heilbuttfilet **43,00 €**
an Borlotti- & allerlei grünen Bohnen & Röstzwiebel Püree

Filet vom Island Kabeljau **45,00 €**
an Pulpo Ragù alla Bolognese& Basilikum Pesto

Seeteufel Medaillon **48,00 €**
an Safran Paella, Chorizo & Krustentierschaum

Surf & Turf **78,00 €**
US-Rumpsteak & “Seawater Gambas”

Seezunge
500-600g mit saisonalem Gemüse & Petersilienkartoffeln

SONSTIGES

Poisson`s Krabben Brötchen **16,50 €**

LUNCH MENÜ

Lunch Menü **45,00 €**
Suppe von Bio Tomaten, Burrata Crostini & Kräuteröl / Tranche von der bergischen Lachsforelle, Wirsing im Rahm, Wurzelgemüse & Butter Kartoffeln / Kokos Zitronen Tarte