Zippiri Weinbar

Aachener Straße 259, 50931 koeln
+49 221 42088451

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MENÜ

Gänge Menü **65,00 €**
Vorspeise, Hauptgericht, Dessert oder Käse

Gänge Menü **95,00 €**
Vorspeise, Zwischengang, Pasta, Hauptgericht, Dessert oder Käse

VORSPEISEN

Sommerwildkräutersalat mit ca. 12 Komponenten **19,00 €**
Summer wild herb salad with approx. 12 components

Büffel-Burrata mit gerösteter Paprikacreme, Acciuga del Cantabrico und Basilikum **21,00 €**
Buffalo burrata with roasted bell pepper cream, Cantabrian anchovy and basil

Handgeschnittenes Thunfischtartar mit Pfirsich-Chutney, Fenchel und Kressemayonnaise **22,00 €**
Hand-cut tuna tartare with peach chutney, fennel and cress mayonnaise

Handgeschnittenes Rindertartar mit Trüffelcreme, Burrata und Haselnüsse **22,00 €**
Hand-cut beef tartare with truffle cream, burrata and hazelnuts

Gebratene Jakobsmuscheln mit Stracciata, Paprikacreme und Mandeln **25,00 €**
Seared scallops with stracciata, bell pepper cream and almonds

SARDISCHE PASTA

Fregola di Mare mit Muscheln, Krustentieren und Pfirsich 23,00 €
Fregola di mare with mussels, shellfish and peach

Maccaronis mit Salsiccia-Ragout und Piselli 23,00 €
Maccaronis with sausage ragout and peas

Malloreddus mit Ragout di Polpo, Olive Taggiasche e Pomodoro 23,00 €
Malloreddus with octopus ragout, Taggiasca olives and tomato

Caserecce mit Crema di Pomodoro arrosto, Burrata, Basilico und Polvere di Olive 23,00 €
VEGETARISCH
Caserecce with roasted tomato cream, burrata, basil and olive powder

HAUPTGERICHTE

Weibliche Entenbrust mit Cannonau-Jus und Olive Taggiasche 36,00 €
Duck breast with Cannonau jus and Taggiasca olives

Thunfisch-Tataki mit gebratener Paprika und Wildoregano 39,00 €
Tuna tataki with roasted bell pepper and wild oregano

Gebratenes Auberginensteak alla Pizzaiola 30,00 €
Roasted aubergine steak alla pizzaiola

Rinderfilet mit Rosmarinjus 46,00 €
Beef fillet with rosemary jus

DESSERT

Orangenmousse der weißen Schokolade mit Krokant von Mandeln VEGETARISCH 10,00 €
White chocolate orange mousse with almond brittle

Cupola gefüllt mit Mousse vom Mandelkrokant auf englischer Creme VEGETARISCH 11,00 €
Cupola filled with almond brittle mousse on English cream

Pastiera Napoletana mit Mandarinensorbet VEGETARISCH 12,00 €
Traditional Neapolitan pastiera with mandarin sorbet

Sorbetto al Mandarino 9,00 €
Mandarin sorbet

Käsekomposition mit hausgemachten Saucen und Marmelade VEGETARISCH 14,50 €
Cheese platter with homemade sauces and jam