

MEDERRANO

Restaurant

APERITIVES

PROSECCO	0,1 L	5,00€
PROSECCO APEROL	0,2 L	7,00€
CAVA	0,1 L	5,00€
KIR PROSECCO MIT CASSIS	0,1 L	6,00€
MARTINI BIANCO / ROSSO	0,2 L	5,00€
CAMPARI SODA / ORANGE	0,2 L	5,50€
GIN TONIC	0,2 L	6,00€
RICARD	0,2 L	5,00€
SHERRY CREAM / MEDIUM / DRY	5 CL	5,00 €
PORTO SANDEMAN	5 CL	5,00€
APERITIVO ROZATO	0,2 L	7,00€
HUGO / PROSECCO	0,2 L	7,00€
PROSECCO	0,75 L	26,50€
CAVA	0,75 L	26,50€
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	0,375 L	45,00€
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	0,75 L	90,00€
CHAMPAGNE POMMERY	0,75 L	78,00€
CHAMPAGNE POMMERY	0,375 L	39,00€
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER	0,75 L	82,50€
PIPER-HEIDSIECK	0,75 L	70,00€

Plectrudengasse/Lichhof 12 • 50676 K ln

Tel. 0222.239745 • 0221.93760386

www.restaurant-mederrano.de

info@restaurant-mederrano.de

KALTE VORSPEISEN

COLD APPETIZERS

KOUDE VOORGERECHTEN - LES ENTRÉES FROIDES

CARPACCIO DI CARNE

10,50

Beef carpaccio with rucola and parmesan and a light lemon olive oil marinade
Rundscarpaccio met rucola en parmezaan met lichte citroen - olijfolie marinade
Carpaccio de boeuf faiblement mariné dans l'huile d'olive et citron

VITELLO TONNATO

11,00

vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce
vitello tonnato dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus
vitello tonnato veau mince avec sauce au thon

THUNFISCH-CARPACCIO

11,00

Tuna Carpaccio
Tonijn Carpaccio
Carpaccio de thon

HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN

9,60

Melon with Parma ham
Meloen met parmaham
Melon au jambon de Parme

TAPAS TELLER

10,50

Tapas plate (Grilled squids, parma ham, grilled vegetables, gambas, tomatoes and mozzarella)

Tapas schotel (gebraden inktvis, parma ham, gegrilde groenten, gambas, tomaten en mozzarella)

Assiette de tapas (Seiches grillées, Jambon de Parme, légumes grillés, Gambas, tomates et mozzarella)

BRUSCHETTA

5,50

Bruschetta-mince tomatoes, garlic, onion and basil on roasted bread

Bruschetta met gehakte tomaten, knoflook, uien en Basilicum op geroosterd brood

Bruschetta avec des tomates coupées, l'ail, les oignons et Basilic sur pain grillé

ANTIPASTI 2 PERSONEN

18,50

Antipasti misti 2 Personen-Mixed appetizer plate

WARME VORSPEISEN

HOT STARTERS

WARME VOORGERECHTEN - ENTRÉES CHAUDES

GAMBAS

10,80

Gambas fried with garlic and olive oil - spicy
Gambas gebakken met knoflook en olijfolie - pikant
Gambas frit l'ail et l'huile d'olive - piquante

CARPACCIO VOM LACHS

10,00

Carpaccio of salmon
Carpaccio van zalm
Carpaccio de saumon

FRITTIERTE SARDELLEN MIT ZITRONE

6,80

Fried anchovies with lime
gefrituurde ansjovis met citroen
Anchois frits au citron

TINTENFISCHE GEGRILLT

8,50

Grilled squids on rocket salad and balsamico-olive oil sauce
Gegrilde inktvis rucola sla en balsamico olijfolie saus
Seiches grillées salade de roquette sauce de vinaigre balsmique - huile

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

7,50

Baked goat cheese on rocket with honey-sherry sauce
Gebakken geitenkaas raketsla met honing-sherry saus
Fromage de chèvre cuit sur la roquette avec sauce au miel et sherry

GEPELLE SCAMPIS

10,80 €

In garlic - tomato cream sauce
Dans l'ail - sauce la crème de tomate
In knoflook - tomaten roomsaus

GEGRILLTES GEMÜSE

10,70

Grilled Vegetables - With parmesan cheese
Gegrilde groenten - Met parmezaanse kaas
Légumes grillés - Avec du fromage parmesan

PANIERTER FETA KÄSE

10,50

Fried feta cheese - With honey sauce
Gebakken feta kaas - Met een honingsaus
fromage feta pané - Avec sauce au miel

SUPPEN

SOUPS - SOEPEN - SOUPE

TOMATENSUPPE

5,00

Tomato soup
Tomatensoep
Soupe de tomates

FISCHSUPPE

9,50

Fish soup
Vissoep
Soupe de poisson

SALATE

SALAD - SALADE - SALADES

GEMISCHTER SALAT ALLA SAISON

5,20

Mixed season salad served with balsamico-olive oil sauce or rocket-Herb Dressing

Gemengde seizoen salade geserveerd met balsamico - olijfolie saus of raketsla en kruidendressing

Salade mixte de la saison servi avec sauce a Huile d'olive - vinaigre balsamique ou de roquette, vinaigrette aux herbes

SALATTELLER MIT KALBSLEBER

13,50

Salat plate with beef slices served with balsamico-olive oil sauce or rocket-Herb Dressing

Gemengde salade met plakjes rundsvlees geserveerd met balsamico - olijfolie saus of raketsla en kruidendressing

Salade mixte et tranche de filet de boeuf servi avec sauce a Huile d'olive - vinaigre balsamique ou de roquette, vinaigrette aux herbes

SALATTELLER MIT GEBRATENEM FISCH

15,30

Salad plate with fried fish served with balsamico-olive oil sauce

Gemengde salade met gebraden vis geserveerd met balsamico - olijfolie

Salade mixte et poisson frit servi avec sauce a Huile d'olive - vinaigre

SALATTELLER MIT HÄHNCHENBRUST

10,50

Salat plate with chicken breast served with balsamico-olive oil sauce or rocket-Herb Dressing

Gemengde salade met balsamico - olijfolie saus of raketsla en kruidendressing

Salade mixte avec du poitrines de poule ou de roquette, vinaigrette aux herbes

RUCOLA - SALAT

6,40

Arugula - salad with dried tomatoes and Parmesan

Rucola - salade met gedroogde tomaten en Parmezaanse kaas

Roquette - salade avec des tomates séchées et parmesan

PASTA

SPAGHETTI A.O.P	7,50
with garlic, olive oil met knoflook, olijfolie, pikant a l·ail, et l·huile d·olive piquan	
SPAGHETTI CON SCAMPI	14,30
with gambas fresh tomatoes and rucola met gambas verse tomaten en rucola avec des gambas tomates fra ches et rucola	
RAVIOLI	12,90
stuffed with mushrooms in sage butter gevuld met chamignons in salie boter farcis aux chamignons aux beurre de sauge	
TORTELLINI	11,90
stuffed with ricotta and spinach gevuld met ricotta en spinazie farcis aux ricotta et spinards	
TAGLIARINI CON PROSCUITTO	11,50
with parma ham, parmesan-cream sauce met parmaham, parmezaanse roomsaus avec du jambon de Parme, sauce crême de parmesan	
FETTUCINE AL SALMONE	15,50
with salmon, rucola and cream sauce met zalm en rucola sla in roomsaus avec du saumon, salade roquette et sauce a la crême	
PENNE ALL' ARRABBIATA	9,90
with a spicy tomato garlic sauce	
PENNE-GORGONZOLA	11,00
with gorgonzola cream sauce met gorgonzola roomsaus avec sauce la crême de gorgonzola	
GNOCCHI	11,00
with gorgonzola cream sauce met gorgonzola roomsaus avec sauce la crême de gorgonzola	

FLEISCH

MEAT - VLEES - VIANDE

KALB / VEAL MEAT / KALFSVLEES / VIANDE DE VEAU

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 19,50

with parma ham, sage in wine sauce
met parma, salie in wijnsaus
avec parme, sauge et sauce au vin

KALBSLEBER GEBRATEN IN BUTTER-SALBEI 16,80

Calf's liver with butter-sage
Gebraden kalfs lever met salie boter
Foie de veau aux beurre de sauge

RIND / BEEF MEAT / RUNDVLEES / VIANDE DE BOEUF

RINDERFILET-GORGONZOLA 29,50

Tenderloin with gorgonzola red wine sauce
Ossenhaas met gorgonzola en rode wijn saus
Filet de boeuf avec gorgonzola sauce au vin rouge

RINDERFILET-PFEFFERSAUCE 28,50

Tenderloin pepper sauce, Pommes frites and vegetables
Ossenhaas met pepersaus, Pommes frites en groenten
Filet de boeuf sauce au poivre, Pommes frites et lögumes

RINDERFILET-KRÄUTERBUTTER 26,50

Tenderloin with herb butter
Ossenhaas met kruidenboter
Filet de boeuf et beurre aux fines herbes

RUMPSTEAK-KRÄUTERBUTTER 19,80

Rump steak with herb butter
Rumpsteak met kruidenboter
Rumsteak et beurre aux fines herbes

RUMPSTEAK-PFEFFERSAUCE 21,80

Rump steak with pepper sauce, Pommes frites and vegetables
Rumpsteak met pepersaus, Pommes frites en groenten
Rumsteak sauce au poivre, Pommes frites et lögumes

ENTRECÔTE 24,50

served with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

FLEISCH

MEAT - VLEES - VIANDE

LAMM / LAMB MEAT / LAMSVLEES / VIANDE D'AGNEAU

LAMMFILET-PFEFFERSAUCE 23.50

Lamb with pepper sauce, Pommes frites and vegetables
Lam met pepersaus, Pommes frites en groenten
Lammfilet sauce au poivre, Pommes frites et løgumes

LAMMCARRÉE 27.50

Lamb carre from oven with herb crust and red wine sauce
Lammscarøe uit de oven met kruidenkorst in rode wijnsaus
Carree d'agneau du four aux cr ute d'herbes et sauce au vin rouge

SCHWEIN / PORK MEAT / VARKENSVLEES / VIANDE DE PORC

SCHWEINEFILET-PFEFFERRAHMSAUCE 16.20

Pork tenderloin with peper sauce, Pommes frites and vegetables
Varkenshaas met pepersaus, Pommes frites en groenten
Filet de porc sauce au poivre, Pommes frites et legumes

ZU GERICHTEN OHNE PFEFFERRAHMSAUCE
SERVIEREN WIR MEDITERRANES GEMÜSE
UND ROSMARINKARTOFFELN.

by dishes served without pepper cream sauce
We serve Mediterranean vegetables
and rosemary potatoes.

*

Bij elk gerecht zonder pepper room saus
serveren wij mediterrane groenten en rozemarijn aardappele

*

A chaque plats servies sans sauce aux poivre
nous servons des løgumes mØditerranØens
et pommes de terre aux romarin.

FISCH

FISH - VIS - POISSON

SEEZUNGE 27,50

Sole, served with fresh spinach and rosemary potatoes
Tong, geserveerd met verse spinazie en rozemarijn aardappelen
Sole, servi des Øpinards frais, pommes de terre aux romarin

FISCHTELLER 26,50

Dorade fillet, Zander fillet, Salmon fillet
Dorade filet, Zander filet, Zalmfilet
filet de dorade, Filets de sandre, Filet de saumon

DORADE ROYAL 22,50

Dorade roywith garlic-herb sauce
Dorade roymet knoflook-kruidensaus
Dorade royavec sauce a l'ail et fines herbes

LOUP DE MER 23,50

Loup de mer (seabwith garlic-herb sauce
Zeebaarmet knoflook-kruidensaus
Loup de meravec sauce a l'ail et fines herbes

ZANDERFILET-POMMERY-SENFSAUCE 19,50

Zander fillet in pommery mustard sauce
Zander filet met pommery mosterd saus
Filets de sandre aux sauce moutarde de pommery

LACHSFILET 18,50

Salmon fillet fresh spinach and rosemary potatoes
Zalmfilet met verse spinazie en rozemarijn aardappelen
Filet de saumon Øpinards frais et pommes de terre au romarin

TINTENFISCHE 16,50

Fried cuttlewith garlic-herb sauce
Gebraden inktmet knoflook-kruidensaus
Seigavec sauce a l'ail et fines herbes

JUMBO GARNELEN 25,50

Jumbo shrimp (Wild catch, 1pc. ca. 270 gr.) with garlic or provencalsauce
Jumbo garnalen (wild vangst 1st. ca. 270 gr.) met knoflook of provencaasaus
Crevettes gØantes (pØche sauvage 1 pc. ca. 270 gr.) avec de l'ail ou sa vencial

To each dish we serve fresh spinach and rosemary potatoes
