

MEDERRANO

Restaurant

APERITIFS

Prosecco	0,1 l	5,00 €
Prosecco Aperol	0,2 l	7,00 €
Kir Prosecco mit cassis	0,1 l	6,00 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl	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 0,75l	0,75 l	26,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin	0,375 cl	45,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 cl	90,00 €
Champagne Pommery	0,75 cl	78,00 €
Champagne	0,2 l	20,00 €
Champagne Laurent-Perrier	0,375 cl	82,50 €
Champagne Laurent-Perrier	0,375 cl	42,50 €
Glas Champagne	0,1 l	20,00 €

Plectrudengasse/Lichhof 12 · 50676 Köln

Tel. 0221. 23 97 45 · 0221.39 76 03 86

www.restaurant-mederrano.de

info@restaurant-mederrano.de

Kalte Vorspeisen

Cold appetizers

Koude voorgerechten - Les entrées froide

Carpaccio di carne 13,50 €

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan mit leichter Zitronen-Olivenöl Marinade
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 marinée dans l'huile d'olive et citron

Vitello tonnato 13,50 €

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce
vitello tonnato dungsedenen kalfsvlees met tonijnsaus
vitello tonnato veau émincé avec sauce au thon

Thunfisch-carpaccio 16,50 €

Tuna Carpaccio
Tonijn Carpaccio
Carpaccio de thon

Bruschetta 8,50 €

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

Suppen

Soups - Soepen - Soupe

Tomatensuppe 7,50 €

Tomato soup
Tomatensoep
Soupe de tomates

Warme Vorspeisen

Hot starters

Warme voorgerechten - Entrées chaudes

Gambas 14,80 €

Gebraten mit Knoblauch und Olivenöl – scharf

Gambas fried with garlic and olive oil - spicy

Gambas gebakken met knoflook en olijfolie - pikant

Gambas frit à l'ail et l'huile d'olive - piquante

Tintenfische gegrillt 12,50 €

Auf Rucola serviert mit Zitrone, Balsamico-Olivenölsauce

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 d'olive

Gebackener Ziegenkäse 12,50 €

Dazu Rucola und Honig-Sherrysauce

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

Salate

Salad - Salade - Salades

Gemischter Salat alla Saisson 7,20 €

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

Seizoen salade geserveerd met balsamico - olijfolie saus of raketsla en kruidendressing

Salade mixte de la saison servi avec sauce a Huile d'olive -

Pasta

Spaghetti A.O.P 12,50 €

mit Knoblauch und Olivenöl – scharf
with garlic, olive oil – strong
met knoflook, olijfolie, pikant
a l'ail, et l'huile d'olive piquant

Spaghetti con Scampí 19,50 €

Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Salicornes, Kirschtomaten und Rucola
with gambas fresh tomatoes and rucola
met gambas verse tomaten en rucola
avec des gambas tomates fraîches et rucola

Tortellini 17,50 €

mit Ricotta-Spinat-Füllung, dazu Gorgonzolasauce
stuffed with ricotta and spinach
gevuld met ricotta en spinazie
farcis aux ricotta et épinards

Fettucine al Salmone 19,50 €

Bandnudeln mit Lachs und Rucola in Tomaten-Sahnesauce
with salmon, rucola and cream sauce
met zalm en rucola sla in roomsaus
avec du saumon, salade roquette et sauce a la crème

Penne all' Arrabbiata con Burrata 17,50 €

Röhrennudeln mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce und Burrata
with spicy tomato garlic sauce and burrata

Fish - Vis - Poisson

Fischteller 29,50 €

(Seebrassenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet, Garnelen, Tintenfisch)
mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Dorade fillet, Zander fillet, Salmon fillet
Dorade filet, Zander filet, Zalmfilet
filet de dorade, Filets de sandre, Filet de saumon

Dorade Royal 25,50 €

Separat serviert Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Dorade royal with garlic-herb sauce
Dorade royal met knoflook-kruidensaus
Dorade royal avec sauce a l'ail et fines herbes

Loup de Mer 26,50 €

Separat serviert Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Loup de mer (seabass) with garlic-herb sauce
Zeebaars met knoflook-kruidensaus
Loup de mer avec sauce a l'ail et fines herbes

Zanderfilet-Pommery-Senfsauce 19,50 €

dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Zander fillet in pommery mustard sauce
Zander filet met pommery mosterd saus
Filets de sandre aux sauce moutarde de pommery

Lachsfilet 18,50 €

dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Salmon fillet fresh spinach and rosemary potatoes
Zalmfilet met verse spinazie en rozemarijn aardappelen
Filet de saumon épinards frais et pommes de terre au romarin

Seezunge 45,50 €

Separat serviert Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Sole, served with fresh spinach and rosemary potatoes
Tong, geserveerd met verse spinazie en rozemarijn aardappelen
Sole, servi des épinards frais, pommes de terre aux romarin

Jumbo garnelen 45,50 €

Separat serviert Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Jumbo shrimp (Wild catch, 1 pc. ca. 270 gr.) with garlic or provençalsauce
Jumbo garnalen (wild vangst 1 st. ca. 270 gr.) met knoflook of provençaalse saus
Crevettes géantes (pêche sauvage 1 pc. ca. 270 gr.) avec de l'ail ou sauce provençal

Fleisch

Meat - Vlees - Viande

Rinderfilet-Gorgonzola 35,50 €

Rinderfilet überbacken mit Gorgonzola dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Tenderloin with gorgonzola red wine sauce

Ossenhaas met gorgonzola en rode wijn saus

Filet de boeuf avec gorgonzola sauce au vin rouge

Rinderfilet-Pfeffersauce 29,50 €

Dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse

Tenderloin pepper sauce, Pommes frites and vegetables

Ossenhaas met pepersaus, Pommes frites en groenten

Filet de boeuf sauce au poivre, Pommes frites et légumes

Rumpsteak-Kräuterbutter 23,50 €

Dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Rump steak with herb butter

Rumpsteak met kruidenboter

Rumpsteak et beurre aux fines herbes

Rumpsteak-Pfeffersauce 25,50 €

Dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse

Rump steak with pepper sauce ,Pommes frites and vegetables

Rumpsteak met pepersaus, Pommes frites en groenten

Rumpsteak sauce au poivre, Pommes frites et légumes

Lammfilet-Pfeffersauce 27,50 €

Dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse

Lamb with pepper sauce, Pommes frites and vegetables

Lam met pepersaus, Pommes frites en groenten

Lammfilet sauce au poivre, Pommes frites et légumes

Lammcarrée 32.50 €

Dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Lamb carre from oven with herb crust and red wine sauce

Lammscarée uit de oven met kruidenkorst in rode wijnsaus

Carree d'agneau du four aux crôte d'herbes et sauce au vin rouge

Heisse Getränke

Kaffee ₄	2,50 €
Espresso ₄	2,20 €
Espresso Macchiato ₄	2,50 €
Cappuccino ₄	2,80 €
Latte Macchiato ₄	3,80 €
Tee	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola _{3,4}	0,2 l	2,80 €
Coca Cola _{3,4}	0,3 l	3,20 €
Coca Cola light _{1,3,4,6}	0,2 l	2,50 €
Coca Cola light _{1,3,4,6}	0,3 l	3,20 €
Coca Cola Zero _{1,3,4,6}	0,2 l	2,50 €
Fanta _{1,3}	0,2 l	1,90 €
Sprite _{1,3}	0,2 l	2,50 €
Sprite _{1,3}	0,3 l	3,20 €
Spezi _{1,3,4}	0,2 l	2,50 €
Spezi _{1,3,4}	0,3 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,3 l	3,20 €
Apfelsaft	0,4 l	4,20 €
Apfelschorle	0,2 l	2,00 €
Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
Apfelschorle	0,4 l	4,00 €
Orangensaft Frisch	0,2 l	5,50 €
Granini Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Tonic ₅ ,Lemon ₅ , Ginger Ale ₅	0,2 l	2,90 €
Selters klein	0,25 l	2,40 €
Selters	0,75 l	5,90 €
Granini Tomatensaft	0,2 l	2,90 €
Granini Erdbeere	0,2 l	2,90 €
Granini Johannisbeere	0,2 l	2,90 €

Biere

Sion Kölsch	0,2 l	2,00 €
Sion Kölsch	0,4 l	4,00 €
Radeberger Pils	0,3 l	3,10 €
Jever Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Kristallweizen	0,5 l	5,00 €
Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
kölsch-Sprite 1,3	0,4 l	4,00 €
kölsch-sprite 1,3	0,2 l	2,00 €
MalzBier	0,33 l	3,10 €

Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	4,70 €
Veterano	2 cl	4,20 €
Chivas Regal 12 years	4 cl	7,50 €
Dimple	4 cl	7,30 €
Black Label	4 cl	8,80 €

Spirituosen

Ramazotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Fernet Menta	2 cl	3,50 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	5,50 €
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,50 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Williams-Birne Schladerer	2 cl	4,00 €
Cynar	2 cl	3,50 €