

# MEDERRANO

## Restaurant

### APERITIFS

Prosecco (Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera)	0,1 l	5,50 €
Aperol Spritz (Prosecco 0,2l mit Aperol & Orange)	0,2 l	7,00 €
Hugo / Prosecco (Prosecco 0,2l mit Holundersirup & Limette)	0,2 l	7,00 €
Limoncello Spritz (Prosecco 0,2l mit Limuncello & Limette)	0,2 l	7,00 €
Aperitivo Rozato Spritz (Prosecco 0,2l mit R.R.A & Orange)	0,2 l	7,00 €
Kir Prosecco mit Cassis	0,1 l	6,50 €
Martini Bianco mit Tonic Water	0,2 l	7,00 €
Martini Bianco / Rosso	0,1 l	6,00 €
Martini Bianco Extra Dry	0,1 l	6,00 €
Campari 0,4 cl - Soda / Orange	0,2 l	6,50 €
Bacardi 0,4 cl - Coca Cola	0,2 l	7,00 €
Gin 0,4 cl - Tonic	0,2 l	7,00 €
Ricard 0,4 cl - Wasser	0,2 l	6,00 €
Sherry Cream / Medium / Dry	5 cl	5,00 €
Porto SANDEMAN	5 cl	5,00 €
PROSECCO Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera	0,75 l	29,50 €
Moët & Chandon Brut	0,375 cl	45,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin	0,375 cl	47,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 cl	90,00 €
Champagne Pommery	0,75 cl	78,00 €
Champagne Laurent-Perrier	0,75 cl	82,50 €
Champagne Laurent-Perrier	0,375 cl	42,50 €

Plectrudengasse/Lichhof 12 · 50676 Köln

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

[www.restaurant-mederrano.de](http://www.restaurant-mederrano.de)

[info@restaurant-mederrano.de](mailto:info@restaurant-mederrano.de)

---

*Kalte Vorspeisen*  
*Cold appetizers*  
*Koude voorgerechten - Les entrées froide*

---

*Carpaccio di carne 13,50 €*

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Parmesan, Zitronen-Olivenöl Marinade  
Beef carpaccio with rucola, parmesan and lemon olive oil marinade  
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en 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 dungseneden kalfsvlees met tonijnsaus  
vitello tonnato veau émincé avec sauce au thon

*Thunfisch-carpaccio 16,50 €*

Tuna Carpaccio  
Tonijn Carpaccio  
Carpaccio de thon

*Burrata 12,50 €*

auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Pesto  
on tomato carpaccio with basil pesto  
op tomatencarpaccio met basilicumpesto  
sur carpaccio de tomates au pesto de basilic

*Bruschetta 8,50 €*

Bruschetta-tomatoes, garlic, onion and basil on roasted bread  
Bruschetta met tomaten, knoflook, uien en Basilicum op geroosterd brood  
Bruschetta avec des tomates, oignons et Basilic sur pain grillé

*Parmaschinken mit Honigmelone 10,50 €*

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

---

*Antipasti 2 personen 20,50 €*

*Antipasti misti 2 Personen-Mixed appetizer plate*

---

## Warme Vorspeisen

### Hot starters

### Warme voorgerechten - Entrées chaudes

#### Tomatensuppe 7,50 €

Soupe de tomates

#### Fischsuppe 9,90 €

Soupe de poisson

#### 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

#### Frittierte Sardellen 10,80 €

Auf Rucola serviert mit Zitrone, Balsamico-Olivenölsauce

Fried anchovies on rocket salad and balsamico-olive oil sauce

Gefrituurde ansjovis met rucola sla en balsamico olijfolie saus

Anchois frits au citron avec 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

#### Gegrilltes Gemüse 12,70 €

Grilled Vegetables - With parmesan cheese

Gegrilde groenten - Met parmezaanse kaas

Légumes grillés - Avec du fromage parmesan

---

---

## *Salad - Salade - Salades*

---

---

### *Rucola - Salat 10,40 €*

Arugula - salad with dried tomatoes and Parmesan

Rucola - salade met gedroogde tomaten en Parmezaanse kaas

Roquette - salade avec des tomates séchées et parmesan

### *Gemischter Salat alla Saison 5,80 €*

Mixed season salad served with balsamico - olive oil or arugula-dressing

Gemengde seizoen salade met balsamico - olijfolie of rucola dressing

Salade mixte, de saison huile d'olive - vinaigre balsamique ou vinaigrette aux herbes, rucola

### *Salatteller mit Kalbsleber 15,50 €*

Salad plate with veal liver; balsamico - olive oil

Gemengde salade met kalfslever; balsamico - olijfolie

Salade mixte, foie de veau avec huile d'olive - vinaigre balsamique

### *Salatteller mit gebratenem Fisch 19,30 €*

Salad plate with fried fish served with balsamico - olive oil

Gemengde salade met gebraden vis geserveerd met balsamico - olijfolie

Salade mixte et poisson frit servi a huile d'olive - vinaigre balsamique

### *Salatteller mit Hähnchenbrust 13,90 €*

Salad plate with chicken breast with balsamico-olive oil or arugula - herb dressing

Gemengde salade, kipfilet met balsamico - olijfolie of kruidendressing met rucola

Salade mixte poitrines de poulet avec huile d'olive - vinaigre balsamique ou vinaigrette aux herbes, rucola

---

---

## Pasta

---

---

### *Spaghetti A.O.P 12,50 €*

with garlic, olive oil - strong  
met knoflook, olijfolie, pikant  
a l'ail, et l'huile d'olive piquant

### *Spaghetti con Scampi 16,50 €*

with gambas fresh tomatoes and rucola  
met gambas verse tomaten en rucola  
avec des gambas tomates fraîches et rucola

### *Tortellini - Ricotta - Spinat 14,50 €*

mit nussiger Salbeibutter, Pinienkerne  
with nutty sage butter, pine nuts  
met salieboter, pijnboompitten  
au beurre de noisette et de sauge, pignons de pin

### *Tortellini - Gigante - Salmone 16,50 €*

tortellini black filled with salmon  
zwarte tortellini gevuld met zalm  
tortellini noir fourré au saumon

### *Capellini con Prosciutto 15,50 €*

with parma ham, parmesan - cream sauce  
met parmaham, parmezaanse roomsaus  
avec du jambon de Parme, sauce crème de parmesan

### *Fettuccine al Salmone 17,50 €*

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 10,90 €*

with a spicy tomato garlic sauce

### *Penne - Gorgonzola 12,00 €*

with gorgonzola cream sauce  
met gorgonzola roomsaus  
avec sauce à la crème de gorgonzola

### *Penne all' Arrabbiata con Burrata 15,50 €*

penne with a spicy tomato garlic sauce and burrata  
penne met een pittige tomaten-knoflooksaus en burrata  
penne avec une sauce tomate épicée à l'ail et burrata

### *Fettuccine con Manzo 16,50 €*

beef fettuccine, cherry tomatoes and rucola

# *Fleisch*

---

## *Meat - Vlees - Viande*

---

### *Rinderfilet-Gorgonzola 32,50 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
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 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Pommes frites  
Tenderloin pepper sauce, Pommes frites and vegetables  
Ossenhaas met pepersaus, Pommes frites en groenten  
Filet de boeuf sauce au poivre, Pommes frites et légumes

### *Rinderfilet-kräuterbutter 27,50 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Tenderloin with herb butter  
Ossenhaas met kruidenboter  
Filet de boeuf et beurre aux fines herbes

### *Rumpsteak-kräuterbutter 21,80 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Rump steak with herb butter  
Rumpsteak met kruidenboter  
Rumpsteaket beurre aux fines herbes

### *Rumpsteak-pfeffersauce 23,80 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Pommes frites  
Rump steak with pepper sauce ,Pommes frites and vegetables  
Rumpsteak met pepersaus, Pommes frites en groenten  
Rumpsteak sauce au poivre, Pommes frites et légumes

### *Entrecôte 25,50 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Served with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes  
Servi avec des légumes de saison et des pommes de terre au romarin

# *Fleisch*

---

## *Meat - Vlees - Viande*

---

### *Saltimbocca alla Romana 21,90 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
With parma ham, sage in wine sauce  
Met parma, salie in wijnsaus  
Avec jambon de parme, sauge et sauce au vin

### *Kalbsleber gebraten in Butter-Salbei 18,80 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Calf's liver with butter-sage  
Gebraden kalfs lever met salie boter  
Foie de veau aux beurre de sauge

### *Lammfilet-Pfeffersauce 25,50 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Pommes frites  
Lamb with pepper sauce, Pommes frites and vegetables  
Lam met pepersaus, Pommes frites en groenten  
Lammfilet sauce au poivre, Pommes frites et légumes

### *Lammcarrée 28,50 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
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

### *Schweinefilet-pfefferrahmsauce 16,20 €*

Serviert mit saisonales Gemüse und Pommes frites  
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

## *Fish - Vis - Poisson*

---

### *Fischteller 29,50 €*

(Seebrassenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet, Garnelen, Tintenfisch)  
mit Knoblauch-Käutersauce, 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 22,50 €*

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



## *Fish - Vis - Poisson*

---

### *Lachsfilet 21,50 €*

dazu saisonales Gemüse, Zitrone 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

### *Calamari/Tintenfische 18,50 €*

mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Fryed cuttlefish with garlic-herb sauce  
Gebraden inktvis met knoflook-kruidensaus  
Seige avec sauce a l'ail et fines herbes, Servi avec des légumes de saison et des pommes de terre au romarin

### *Seezunge - Wildfang 39,50 €*

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 - Wildfang 39,50 €*

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