

# MEDERRANO

## Restaurant

### APERITIFS

Prosecco (Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera)	0,15 l	6,50 €
Sarti Spritz (Prosecco 0,2l mit Sarti Rosa & Orange)	0,3 l	7,50 €
Aperol Spritz (Prosecco 0,2l mit Aperol & Orange)	0,3 l	7,50 €
Hugo / Prosecco (Prosecco 0,2l mit Holundersirup & Limette)	0,3 l	7,50 €
Limoncello Spritz (Prosecco 0,2l mit Limuncello & Limette)	0,3 l	7,50 €
Aperitivo Rozato Spritz (Prosecco 0,2l mit R.R.A & Orange)	0,3 l	7,50 €
Kir Prosecco mit Cassis	0,1 l	7,50 €
Martini Bianco mit Tonic Water	0,2 l	7,50 €
Martini Bianco / Rosso	0,15 l	6,50 €
Martini Bianco Extra Dry	0,15 l	6,50 €
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	31,50 €
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*

---

*Austern / Oysters / Ostriche / Oesters / 5,50 €*

*Brot und Dip / Bread and dip / Pane e salsa 4,00 €*

*Carpaccio di carne 14,50 €*

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 15,50 €*

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

*Thunfisch-carpaccio 17,50 €*

Tuna Carpaccio  
Tonijn Carpaccio  
Carpaccio de thon

*Oktopus-Carpaccio 17,50 €*

Octopuscarpaccio  
Carpaccio di polpo  
Carpaccio de poulpe

*Burrata 15,50 €*

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 12,50 €*

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

---

*Antipasti 2 personen 22,50 €*

*Antipasti misti 2 Personen-Mixed appetizer plate*

---

## Warme Vorspeisen

### Hot starters

### Warme voorgerechten - Entrées chaudes

#### Tomatensuppe 7,50 €

Soupe de tomates

#### Fischsuppe 12,90 €

Soupe de poisson

#### Gambas 15,80 €

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 13,50 €

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 11,80 €

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 14,70 €

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 6,80 €*

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 16,50 €*

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*

---

---

### *Fettuccine con Manzo 19,50 €*

mit Rinderfilelrestreifen, Rucola, Knoblauch, Cherrytomaten  
with beef fillet strips, rocket, garlic, cherry tomatoes  
met ossenhaasreepjes, rucola, knoflook, cherrytomaatjes  
avec lanières de filet de boeuf, roquette, ail, tomates cerises

### *Linguine Frutti di Mare 19,50 €*

Linguine mit Meeresfrüchte  
Linguine with seafood  
Linguine met zeevruchten  
Linguine aux fruits de mer

---

---

## *Pasta*

---

---

### *Spaghetti A.O.P 12,50 €*

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

### *Spaghetti Gambas 17,50 €*

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

### *Tortellini - Ricotta - Spinat 15,50 €*

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 18,50 €*

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

### *Capellini con Prosciutto 16,50 €*

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

### *Fettuccine al Salmone 18,50 €*

with salmon, rucola and cream sauce  
met zalm en rucola sla in roomsaus  
avec du saumon, salade roquette et sauce à la crème

### *Penne all' Arrabbiata 12,90 €*

with a spicy tomato garlic sauce

### *Penne - Gorgonzola 13,00 €*

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

---

## *Fleisch*

---

### *Meat - Vlees - Viande*

---

#### *Rinderfilet-Gorgonzola 39,50 €*

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 35,50 €*

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 33,50 €*

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

#### *Rumpsteak-kräuterbutter 26,80 €*

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

#### *Rumpsteak-pfeffersauce 28,80 €*

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 27,50 €*

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 23,90 €*

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 19,80 €*

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 29,50 €*

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 37,50 €*

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 20,20 €*

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

### *Öffnungszeiten:*

<i>Dienstag-Freitag</i>	<i>12:00-14:30 Uhr</i>
	<i>17:30-23:00 Uhr</i>
<i>Samstag</i>	<i>17:30-23:00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>17:30-22:00 Uhr</i>

## *Fish - Vis - Poisson*

---

### *Fischteller 31,50 €*

(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 26,50 €*

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 27,50 €*

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 23,50 €*

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 23,50 €*

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 20,50 €*

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 43,50 €*

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 43,50 €*

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