

Kölsches und Klassiker

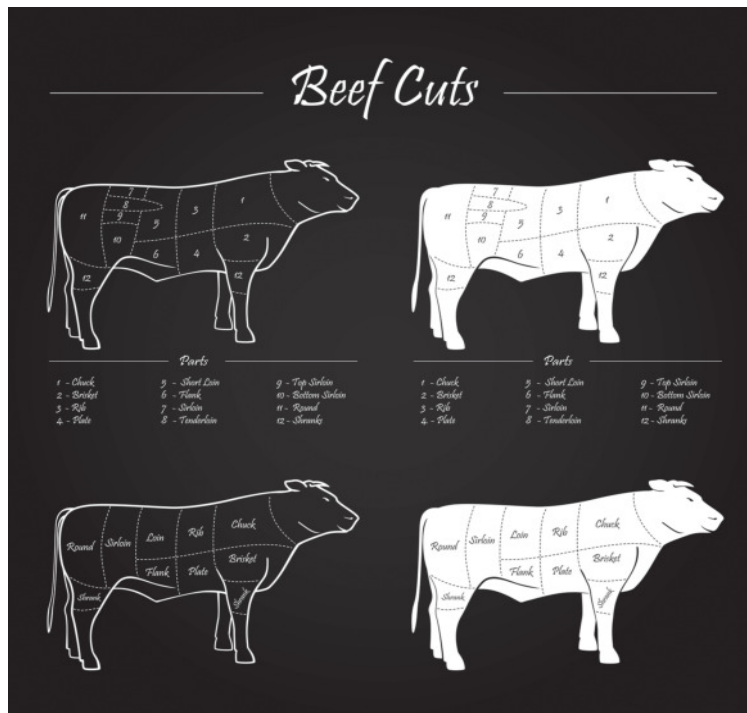
Cologne specialities and classics

Kröstchen Gulasch vom Rind mit Röttgelchen Beef goulash with rye roll <small>A/Z</small>	8,90 €
„Halver Hahn“ Mittelalter Gouda mit Röttgelchen und Butter Medium mature Gouda, with rye roll <small>A/Z</small>	8,90 €
Roastbeef vom Argentinischen Weideochsen (kalt serviert) Remouladensauce, Bratkartoffeln und kleinem Salatbukett Cold served pink-fried roast beef with remoulade sauce (cold served) fried potatoes and a mixed salad <small>A/Z</small>	17,90 €
Deutzer Pfanne Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel mit Karotten-Wirsing-Gemüse, Bratkartoffeln, Kalbs Jus und Röstzwiebeln Medallions from beef, pork, poultry, savoy cabbage with carrots, fried potatoes, veal jus, and roasted onions <small>A/Z</small>	19,90 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller Veal escalope in breadcrumbs with fried potatoes and mixed salad <small>A/Z</small>	24,50 €
Himmel un Ääd Gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelmus und Röstzwiebeln <small>A/Z</small> Fried black pudding, mashed potatoes, apple sauce and roasted onion	12,80 €
Kölsches Kröstchen Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Bauernbrot, Bratkartoffeln, Salatbeilage Breaded pork escalope, fried egg on farmer's bread, fried potatoes, small salad <small>A/Z</small>	16,90 €
Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Spiegelei Fried slices of pork liver terrine with mashed potatoes and fried egg <small>A/Z</small>	12,90 €
6 kleine Fränkische Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 6 pan fried pork sausages with mashed potatoes and sauerkraut <small>A/Z</small>	12,90 €

Speisen aus aller Welt

International Food

Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit Walnuss-Ricotta-Praline Hokkaido pumpkin soup -praline <small>A/Z</small>	8,90 €
Grüner Bohneneintopf mit Haxenbonbon Stew of green beans with knuckelbonbon <small>A/Z</small>	8,90 €
Trilogie vom Uruguay-Rind Carpaccio, Parmesan-Späne; angebratenes Tatar mit roten Zwiebeln; rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef Trilogy of Uruguayan Beef Carpaccio, parmesan cheese; gently roasted Tatar with red onions; cold served Pink-fried roast beef <small>A/Z</small>	16,90 €
Carpaccio vom Südamerikanischen Weiderind, Parmesan-Späne Carpaccio of South American Beef, parmesan cheese <small>A</small>	16,90 €
Lachsforellen-Carpaccio mit gebackenem Austernpilz und Limonen-Kresse Carpaccio of trout with oyster mushroom and lime-cress <small>A</small>	16,90 €
Dorint-Fitness-Salat Bunte Blatt- und Rohkostsalate in Joghurt-Limonen Dressing, frische Früchte und gebratene Hähnchenbruststreifen Green salad, different raw fruits and vegetables Yoghurt limes dressing, fresh fruits and fried chicken breast stripes <small>A/Z</small>	16,90 €
Gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mixed salad with fried strips of chicken breast <small>A/Z</small>	12,90 €
Salat-Bowl mit gratiniertem Ziegenkäse Salad bowl with gratinated goat cheese <small>A/Z</small>	16,90 €
Gemischter Salat Mixed salad	5,50 €
Elsässer Flammkuchen / Alsation tarte flambée <small>A/Z</small> Auf Nachfrage gerne auch Glutenfrei. Gluten free available on request. Serrano Schinken, gehobelter Parmesan und Rucola Serrano ham, parmesan cheese and rocked salad	11,90 €
oder / or Ziegenkäse, Kirschtomaten, Orangenblüten Honig Goat cheese, cocktail tomatoes, honey	11,90 €
oder / or Tiroler Speck, Lauchzwiebeln Bacon, spring onions	11,90 €



Südamerikanisches Rind

Freilebende Rinder auf riesigen Weideflächen, auf denen mehr als 160 verschiedene Grassorten gedeihen. Hier legen die Tiere auf der Suche nach Futter weite Strecken zurück und gewinnen somit auf sehr natürliche Weise Kraft und Stärke für ein zartes fettarmes Fleisch.

American Beef

In den USA kreuzen Farmer Black Angus und Hereford Rinder verschiedener Jahrgänge mit dem höchsten Maserungsgrad. Diese Züchtung sorgt für eine ausgeprägte, feine Fett- Marmorierung des Fleisches. Sie ist Geschmacksträger und Garant für Saftigkeit und Zartheit.

Deutsches Weiderind (Färse)

Durch die freie Natur, bei frischer Luft und reichhaltigen grünen Weiden erhält das deutsche Rind seine starke Muskulatur und Widerstandsfähigkeit. Das Fleisch reift am Knochen für mindestens drei Wochen in unserem Dry Age Schrank. So wird bei 60 % - 70 % Luftfeuchtigkeit vor ihren Augen das Fleisch veredelt und erhält seinen kräftigen Geschmack.

South American Beef

Free land cattle living on vast pastures where more than 160 types of grass and grain are the provided daily nutrition. Due to the fact that the cattle graze long distances for their nutrition, they gain their power and strength in a very healthy and natural way, with lean and almost fat-free meat.

American Beef

In the U.S. the cross of the Farmer Black Angus cattle and the Hereford cattle of different age groups have the highest quality of marbling. This breeding makes a very distinct fine fat carrier, juicy and tender meat.

German heifer

Due to the free nature, fresh air and rich green pastures, the German heifer becomes its strong muscles and endurance. The meat is prepared for at last Three weeks still attached to the bone, in our Dry-Age cabinet and is therefore in 60 % -70% humidity refined before the meat receives its strong taste.

Bitte wählen Sie eine Garstufe aus!

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Please select a degree of doneness!

Our indications of weight refer to the raw weight of the meat.

rare

im Kern noch roh
basically still raw

Kerntemperatur / Core temperature

ca. 35-37°C

medium rare

im Kern leicht roh
in core slightly raw

ca. 40-43°C

medium

im Kern rosa
basically pink

ca. 52-55°C

medium well

fast durchgebraten
almost cooked through

ca. 67-75°C

Steaks & Co.

Besondere Fleischstücke Superior pieces of meat

Wir benötigen mindestens 45 Minuten Zubereitungszeit.

We need at least 45 minutes time for preparation.

Rinderkotelett vom französischem Charolais Rind 1,2 Kg. - 1,5 Kg.

Beef chop of French Charolais Beef 1,2 Kg. – 1,5 Kg.

73,60 €

Australisches Rinderkotelett ca. 800 g. – 900 g.

Australian beef chop ca. 800 g. -900 g.

73.90 €

Tomahawk ist ein Ribeye-Steak am langen Knochen. Ca. 1,1 Kg

Es ist trocken gereift (dry aged) und ein optisches und geschmackliches Highlight.

Tomahawk is a rib eye steak on an long bone. Ca. 1,1 Kg.

It is dry aged and a visual and gustatory highlight.

73,90 €

Txogitxu Steaks von einer 18 Jahre **alten Kuh** aus Galizien, schöne tiefrote Fleischstücke.

Beim Rumpsteak ist der dicke nach Heu und Milch riechende, sattgelbe, schmelzende

Fettrand das Geschmackserlebnis.

Txogitxu steaks of an 18-year-old cow from Galicia, a great deep red meat.

Here is the odor of hay and milk, yellow melting of **fat, the taste experience.**

Txogitxu

Filet steak
250 g. 43,50 €

Rump steak
600 g. 54,90 €

Entrecote
350 g. 39,50 €

Südamerikanisches Rind / South American Beef

Entrecote
300 g. 28,90 €

Filet steak
220 g. 29,90 €

Strip loin Rump steak
300 g. 26,90 €

US Rind / American Beef

Rib Eye
350 g. 42,90 €

T Bone steak
600 g. 59,90 €

American Strip loin
350 g. 39,90 €

Schulter Steaks
Shoulder steaks
300 g. 23,90 €

US Filet steak
250 g. 49,50 €

Sir loin Kern der Hüfte
Sir loin haunch
300 g. 25,90 €

Deutsches Weiderind, Färse / German heifer dry aged

Entrecote
350 g 36,50 €

Rump steak
300 g 35,50 €

Kalb/ Veal

Kalbs Tomahawk
Veal Tomahawk
350 g. 29,90 €

Kalbs Entrecote
Veal Entrecote
300 g. 25,90 €

Kalbsfilet
Veal filet
250 g. 29,50 €

Specials

Irish Beef
Filet steak
250 g 35,90 €

Australian Beef
Filet steak
250 g 35,90 €

Eifel Filet schwarz bunt
Eifel Filet steak
220 g 29,90 €

Fisch vom Grill

Grilled Fish

Kotelett von der Fjordforelle
Chop of fjord trout ^A
260 g. 23,90 €

Weißer Heilbutt
Atlantic halibut ^A
220 g. 23,90 €

Beilagen zu Steaks und Fisch

Side orders for steaks and fish

+ **Beilagen und Sauce** Side dishes and sauces **4,50 €**

Sahnemeerrettich
Cream horse radish ^{A/Z}
Zwiebelsauce
Onion sauce ^{A/Z}
Gemischter Salat
Mixed salad ^{A/Z}
Speckbohnen
Beans with bacon ^A
Steak fries
Steak fries
Süßkartoffelpüree
Mashed sweet potatoes ^A

Kalbs Jus
Veal jus ^{A/Z}
Sauce Hollandaise
Sauce hollandaise ^A
Spitzkohl ^A
Pointed cabbage
Gemüse Pot au feu
Mixed vegetables
Kartoffel Kroketten
Potato croquettes ^{A/Z}
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Baked potato with herbal topping

Pfeffer Jus
Pepper jus ^{A/Z}
Pilze
Mushrooms
Basmati Reis ^A
basmati rice
Broccoli
Broccoli
Bratkartoffeln
Fried potatoes

+ **Butter** butters **2,20 €**

Kräuterbutter
Herbed butter ^A

Tomatenbutter
Tomato butter ^A

Zitronenbutter
Lemon butter ^A

Buttermix /Mixed butter ^A **3,50 €**

Speisen aus aller Welt

International Food

Rustico Zucca

Teigtaschen mit einer cremigen Kürbisfüllung
geröstete Walnüsse/Safran-Currybutter/Feldsalat ^{A/Z} **15,90 €**
Creamy pumpkin filled/roasted ground walnuts/saffron butter/rocked salad

Ravioli

mit cremigem Schafskäse/süßer Feige/Blaumohnteig/Cassisbutter ^{A/Z}
Creamy goat cheese filled/sweet fig/opium poppy dough/cassis butter **15,90 €**

Grillkartoffel in der Folie

mit geräuchertem Forellenfilet, roten Zwiebeln und Sauerrahm gefüllt **12,50 €**
Baked potato in foil, filled with smoked filet of trout, red onions and sour cream ^A

Mediterrane Grillkartoffel in der Folie

Gefüllt mit mediterranem Gemüse und Sauerrahm
Baked potato in foil, filled with Mediterranean vegetables, sour cream ^A **11,80 €**

Dessert und Käse

Dessert and cheese

3 Dessert Shots und ein Kaffee oder Espresso

3 dessert shots and a coffee or espresso ^A **6,00 €**

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Homemade apple strudel with vanilla ice cream ^A **8,90 €**

Crème Brûlée classic ^A

6,90 €

Tartufo Limonchiollo mit Orangensaft ^A

Tartufo Limonchiollo with orange juice **6,90 €**

Tartufo Schokolade aufgegossen mit einem starken Kaffee ^A

Chocolat Tartufo poured with strong coffee **6,90 €**

Regionale Käseauswahl mit Schwarzbrot und Butter

15,80 €

5 Sorten Rohmilchkäse mit Chutney

5 sorts of raw milk cheese with chutney ^{A/Z}



Guten Appetit!

Eventuelle in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene haben wir für Sie mit (Z) bzw. (A) gekennzeichnet. Gerne

Dorint

An der Messe
Köln

Dorint Hotel An der Messe Köln GmbH, Telefon: 0221/801900

Ein Unternehmen der Dorint GmbH, Köln

Geschäftsführer: Karl-Heinz Pawlizki und Jörg T. Böckeler

Sitz der Gesellschaft: Köln

Handelsregister: Amtsgericht Köln HRB 78350

UST-IdNr.: DE814788952