



## Gans to go

am Heiligabend!

Sparen Sie sich viel Arbeit und bestellen Sie ihre Gans zu mitnehmen für Heiligabend.

Genießen Sie eine fertig gebratene Gans mit Kartoffelklößen, hausgemachtem Rotkohl, glasierten Maronen und viel Sauce (96€).  
Einzelne Portionen sind ebenfalls möglich.

+ + +

## Adolphs Frühstücksbuffet

täglich von 8.00 – 11.00 Uhr

Frühstücksbuffet mit Adolph's Brot- und Brötchenauswahl und Ei nach Wahl und für 9,90 €

Genießen Sie ihren Morgen in der schönen Kölner Gartenstadt!

## Gut Holz!

Haben Sie es gewusst? Kegeln liegt wieder voll im Trend  
Buchen Sie unsere altehrwürdige Kegelbahn  
Es sind einmalige Termine oder Reservierungen im Turnus möglich,  
auch an Wochenenden.

Das Pittermännchen Gaffel Kölsch (10l) gibt es für nur 69€!

Sprechen Sie uns an! Besichtigung jederzeit möglich

+ + +

## Heiligabend Frühstücksbuffet

lassen Sie sich zum Start in die Festtage zum Frühstück verwöhnen.  
Es erwartet Sie ein opulentes Buffet mit Filterkaffee und Tee soviel Sie mögen.

An Heiligabend von 8.00 – 11.00 Uhr  
16,90€ · Reservierung erwünscht

+ + +

## Das Kleingedruckte

Alle Preise in €, inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer und Bedienung.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir **KEINE KREDITKARTEN** akzeptieren! Für die Einsicht einer ausführlichen Liste mit **Allergenen und enthaltenen Zusatzstoffen** sprechen Sie uns bitte an!

# VOR DEM ESSEN

## CAVA ROSÉ Reserva, Brut

Bodega Jané Ventura (0,1l) // 06 · 90 //

*100% Garnacha und 24 Monate gereift (Reserva).*

*zartes Kirschrosa mit einem tollen Bouquet von Erbeeren und Himbeeren.*

## KIR NOËL

Sekt der Sektmanufaktur Schloss Vaux

aufgefüllt mit Weihnachtlichem Pflaumenlikör von Etter (0,1l) // 06 · 90 //

## GIN & TONIC

Der Kölsche: *Sünder Dry Gin No. 260* // 05 · 90 //

Der Klassische: *Haymans Royal Dock Navy Gin* // 05 · 90 //

**aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic**

## LILLET CHERIE

Lillet Blanc aufgefüllt mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic // 05 · 90 //

## CRAFT BIER

werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Auswahl  
an Spezialbieren. Als Begleiter zum Essen oder auch Vorweg

... **auch alkoholfrei**

Manufaktur Jörg Geiger,

**PriSecco** – „Weißduftig“

*herrlich fruchtiger, prickelnder Apfelsecco mit  
appetitanregenden Gewürzen und Aromen*

(0,1l) // 04 · 20

# SUPPE

## CREMESUPPE VON DER STRAUCHTOMATE

mit Sahnehaube und Croutons // 06 · 50 //

## KÜRBISCREMESUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl // 6 · 50 //

**TAGESSUPPE** – bitte fragen Sie ihren Kellner

# VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

## FÜNF GAMBAS

in Knoblauch-Chili-Öl serviert im Pfännchen mit frischem Baguette // 11 · 90 //

## FRISCHE, KLEINE REIBEKÜCHLEIN

mit norwegischem Lachs aus der Limettenbeize, Salat und Dill-Creme-Fraîche // 10 · 90 //

## GEBRATENE GÄNSELEBER

an Radicchiosalat in Apfel-Balsamessig-Dressing, dazu Röstzwiebelconfit // 9 · 90 //

## GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf jungem Blattspinat mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Nüssen und Quittenchutney  
// 8 · 20 //

# A DOLPHS KLASSIKER

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalb mit Speck-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat // 19 · 50 //

## CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN

gefüllt mit Serrano Schinken und Rotschimmelkäse, dazu Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und kleinem, buntem Salat // 19 · 90 //

## RINDERHÜFTSTEAK

in Pfeffersauce, mit Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat // 18 · 90 //

## ZWIEBELROSTBRATEN

aus der Rinderhüfte mit reichlich kross gebackenen Röstzwiebeln, dazu servieren wir Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat // 18 · 20 //

## SCHWEINEFILETMEDAILLONS

in Rahm mit frischen, gebratenen Champignons, dazu servieren wir unsere hausgemachten Kroketten // 17 · 90 //

## AUF VORBESTELLUNG FÜR ZWEI

Chateaubriand am Tisch tranchiert, dazu Sauce Bernaise, buntes Gemüse, Speckbohnen und Kartoffelgratin // 52 · 00 //



⇒ Bitte werfen Sie auch einen  
Blick auf die Tafel mit unseren saisonalen  
Tagesgerichten

# G RÜNES & CO.

## HÄHNCHENBRUSTSPIEBE

mit pikanter Chimichurri-Marinade, auf bunten, gemischten Blattsalaten in Kräutervinaigrette, dazu krosse Knoblauchbrot-Chips // 14 · 90 //

## GEGRILLTER HOKKAIDOKÜRBIS UND KRÄUTERSAITLINGE

auf bunten, gemischten Blattsalaten in Honig- Senfdressing, dazu Croutons und geröstete Sonnenblumenkerne // 15 · 50 //

## GEBRATENE ATLANTIK DORADENFILETS

auf Raukesalat mit Chicorée im Speckmantel, gerösteten Nüssen, Brotchips, Kirschtomaten und Kräuter dressing // 16 · 50 //

## KLEINER GEMISCHTER SALAT // 05 · 20 //

... als Beilage zu ihrem Hauptgericht // 03 · 50 //



## Craft Bier vom Fass

**PALE ALE** // Maisel & Friends (5,2% Vol.) // Glas 0,3l // 03 · 90

*Goldgelb und fruchtig, komplex und super süffig mit Zitrusnoten, karamelligen Malznoten und frischem Hopfen ohne Ende.*

**UNFLT** // Helles Lager (5% Vol.)

**ANUNION** // Glas 0,3l // 03·90

*Ein Lager von alter Schule: Unfiltriert und unpasteurisiert, daher naturtrüb und von strohgelber Farbe. Das Aroma erinnert uns an Banane, frisches Heu und Zitronenschale, dazu herlich hopfig und etwas malzig im Geschmack – ein echtes „Einsteiger“-Craft-Bier*

# DESSERTEMPFEHLUNG

## TAGESDESSERT

bitte fragen Sie ihren Kellner // 06 · 50 //

## HIMBEERSORBET

aufgefüllt mit Scheibel Finesse Himbeergeist // 05 · 00 //

## HEIßE HIMBEEREN

mit Vanilleeis und Sahnehäubchen // 06 · 50 //

## STÜCK HAUSGEMACHTE ERDBEER- EISSPLITTERTORTE

aus unserer Konditorei mit frischen Erdbeeren // 06 · 50 //

## Unser Weißwein des Monates

### **KLEINER WEIßER, TROCKEN**

// Weingut Metzger, Pfalz // Glas 0,2l // 06 · 90

*Ein eleganter frischer Sommerwein aus klassischen deutschen Rebsorten wie Silvaner, Scheurebe, Muskateller und Bacchus. Ein Wein für jeden Tag: Viel Saft, wenig Fett!*

# WEISSWEIN OFFEN (0,2l)

**RIESLING** Roter Berg, trocken, Rheinhessen  
Staatl. Weinbaudomäne Oppenheim // 06 · 20 //

**GRAUER BURGUNDER** trocken, Pfalz  
Winzergenossenschaft Ruppertsberg // 06 · 90 //

**BLANC DE NOIR** Surprise, Ahr  
Weingut Erwin Riske, Dernau // 06 · 90 //

**SAUVIGNON BLANC** Bubenheimer Honigberg, trocken, Rheinhessen  
Weingut Finkenauer, Bubenheim // 06 · 90 //

**MUSCADET** de Sevre et Maine Sur Lie AC  
Tourlaudière, Frankreich // 06 · 20 //

# ROSÉWEIN OFFEN (0,2l)

**COLOMBELLE ROSÉ** VdP, Côtes de Gascogne  
Producteurs Plaimont // 05 · 90 //

**MARIANA ROSADO**, Alentejo  
Herdade do Rocim, Portugal // 06 · 60 //

# ROTWEIN OFFEN (0,2l)

**BLAUER ZWEIFELT**, Q.b.A. trocken, Neusiedler See  
Weingut Sepp Moser, Österreich // 06 · 20 //

**SPÄTBURGUNDER** Q.b.A. trocken, Ahr  
Weingut Erwin Riske, Dernau // 06 · 90 //

**CABERNET SAUVIGNON**, Languedoc  
Condamine Bertrand // 05 · 90 //

**PRIMITIVO** I.G.T., Apulien  
Larinum, San Marzano, Italien // 05 · 90 //

**MARIANA** Tinto, Alentejo  
Herdade do Rocim, Portugal // 06 · 60 //

**Bitte fragen Sie für Flaschenweine  
nach unserer umfassenden  
Weinkarte – es lohnt sich!**

**Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden  
Wein zu ihren Speisen.**

## Kalte Getränke

Bad Camberger Taunusquelle (0,25 // 0,75)	// 02 · 50 // 06 · 50 //
fritz-kola & fritz-kola zuckerfrei (0,2)	// 02 · 50 //
fritz-limo zitrone & orange (0,2)	// 02 · 50 //
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic & Ginger Ale (0,2)	// 02 · 90 //
Sünner's "Kölsches Wasser" pink (0,33)	// 03 · 80 //
Gaffels Fassbrause (0,33)	// 03 · 20 //
Vitamalz (0,33)	// 02 · 90 //

## Säfte & Schorlen

Vaihinger Apfelsaft oder Schorle (0,3)	// 03 · 80 //
Vaihinger Rhabarbernektar oder Schorle (0,3)	// 03 · 80 //
Orangensaft (0,3)	// 03 · 80 //

## Biere

Gaffel Kölsch vom Fass (0,2 // 0,3)	// 01 · 80 // 02 · 60 //
Gaffel Kölsch alkoholfrei (0,33)	// 02 · 90 //
Schönramer Pils (0,33)	// 02 · 90 //
Weihenstephan Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei (0,5)	// 04 · 20 //

*... weitere Spezialbiersorten entnehmen Sie unserer Bierkarte*

## Kaffee & Co.

Kaffee	// 02 · 30 //
Espresso	// 02 · 00 //
Espresso Doppio	// 03 · 50 //
Cappuccino	// 02 · 80 //
Latte Macchiato	// 03 · 20 //