



## GETRÄNKE

### BIER

Gaffel Kölsch	0,2 l	1,90 €
Gaffel Kölsch	0,4 l	3,80 €

Gaffel Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Malzbier	0,2 l	1,60 €

Benediktiner Weizen		
- Hefe, naturtrüb	0,5 l	4,50 €
- alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gaffels Fassbrause	0,33 l	3,00 €
Coca Cola <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,90 €
Coca Cola light <sup>2,4,6,11</sup>	0,2 l	1,90 €
Fanta <sup>2</sup>	0,2 l	1,90 €
Sprite	0,2 l	1,90 €
Diesel <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,90 €

Mineralwasser	0,2 l	1,90 €
Gerolsteiner naturell, Flasche	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Sprudel, Flasche	0,75 l	7,00 €
Gerolsteiner naturell, Flasche	0,75 l	7,00 €

Bitter Lemon <sup>12</sup>	0,2 l	2,50 €
Tonic Water <sup>12</sup>	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Apfelschorle	0,2 l	1,90 €
Eistee	0,2 l	1,60 €

### WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,50 €
Espresso <sup>11</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>11</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>11</sup>	3,50 €

### OFFENE WEISSWEINE

Pinot Grigio Veneto, trocken	0,2 l	4,50 €
Wachtenburg Riesling, halbtrocken	0,2 l	4,50 €

### OFFENE ROTWEINE

Aimery Merlot, trocken	0,2 l	4,50 €
Wachtenburg Dornfelder, halbtrocken	0,2 l	4,50 €

### OFFENE ROSÉWEINE

Montredon Côte de Provence, Rosé trocken	0,2 l	4,50 €
Dürkheimer Feuerberg, Weissherbst halbtrocken	0,2 l	4,50 €

### SEKT

Hausmarke	0,75 l	22,00 €
Piccolo Hausmarke	0,2 l	7,90 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €

### APERITIF

Apérol Spritz	4 cl	6,50 €
Hugo	4 cl	6,50 €
Campari <sup>2</sup> Orange	4 cl	6,50 €
Campari <sup>2</sup> Soda	4 cl	6,50 €

### LONGDRINKS

Gin Tonic <sup>10</sup>	4 cl	7,00 €
Wodka Lemon <sup>12</sup>	4 cl	7,00 €
Wodka Tonic <sup>12</sup>	4 cl	7,00 €
Wodka Orange	4 cl	7,00 €
Wodka Apfel	4 cl	7,00 €
Bacardi Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €
Johnnie Walker Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €
Jack Daniels Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €
Havana Club Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €

### Liköre

Hierbas	2 cl	2,00 €
Baileys <sup>2</sup>	4 cl	4,20 €

### WEINBRAND/COGNAC

Asbach	2 cl	3,00 €
„Hustensaft“ Asbach/Cola <sup>2,11</sup>	2 cl	3,50 €
Osborne	2 cl	4,50 €

### OBSTBRÄNDE

Schladerer Obstwasser	2 cl	3,40 €
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,40 €
Grappa	2 cl	3,90 €

### SPIRITUOSEN

Korn	2 cl	2,00 €
Wodka Waldmeister <sup>2</sup>	2 cl	2,00 €
Bärbelchen <sup>2</sup> (Wodka Maracuja)	2 cl	2,00 €
Schwesterherz <sup>2</sup>	2 cl	2,70 €
Kabänes <sup>2</sup>	2 cl	2,00 €
Underberg <sup>2</sup>	2 cl	2,70 €
Jägermeister <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
Averna <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
Ramazotti <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
Fernet Branca <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
Gin	2 cl	3,00 €
Tequilla	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,40 €
Mama Nero <sup>2</sup>	2 cl	2,70 €
Papa Rhein	2 cl	2,70 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €

### WHISKY

Johnnie Walker	4 cl	5,40 €
Jack Daniels	4 cl	6,30 €

Inhaltsstoffe:  
 2 Farbstoff, 4 mit Antioxidationsmittel 6 geschwefelt,  
 11 coffeinhaltig, 12 chininhaltig

Fotos: Dierk Kowalke, Businessfotografie



**Keule**  
 Treffpunkt am Heumarkt!

Essen und Trinken

Bitte folgen Sie uns auf Facebook →→→

Restaurant Keule  
 Heumarkt 56-58, 50667 Köln  
 www.keule.de



## VORSPEISEN

- 274 Frisches Mett mit Zwiebeln als Röggelchenhappen <sup>A,2,4,5</sup> 2,90 €
- 271 „Kölscher Kaviar“ Röggelchen mit Blutwurst, Zwiebeln und Senf <sup>A,I,J,2,5,8</sup> 4,90 €
- 273 „Halver Hahn“ Röggelchen mit einer Scheibe mittelaltem Holländer und Senf <sup>A,G,J,8</sup> 6,50 €
- 250 Tomaten-Mozzarella lauwarm serviert auf Ruccola mit Basilikumpesto und Baguette <sup>A,G</sup> 9,50 €
- 251 Gambas in Knoblauchöl und Chili, dazu Baguette <sup>A,B</sup> 9,80 €
- 252 Gegrilltes Gemüse mit Brot und Knoblauchdip <sup>A,C,G</sup> 7,50 €

## SALATE

- Wahlweise mit Balsamico-<sup>I,J,4,8</sup> oder Honig-Senf-Dressing <sup>G,I,J,8</sup>
- 431 Großer Salatteller (variiert nach Saison) 10,90 €
  - 433 - mit gebratenen Champignons, Speck, Zwiebeln und Knoblauch <sup>3,5</sup> 13,20 €
  - 435 - mit gebratener Hähnchenbrust 13,50 €
  - 437 - mit hausgebeiztem Lachs <sup>D,8</sup> 14,20 €
  - 296 Beilagensalat <sup>I,J,4</sup> 3,50 €

## RÖSTI

Kartoffelrösti wahlweise mit:

- 441 - Apfelmus 8,80 €
- 434 - Rahmchampignons und Brie überbacken <sup>G,I,L</sup> 11,90 €
- 436 - Knoblauchspinat und Schafskäse überbacken <sup>G,I</sup> 11,90 €
- 438 - gegrilltem Gemüse, Ruccola und Knoblauchdip <sup>C,G</sup> 12,90 €
- 439 - Hähnchenbruststreifen, Paprika & Käse überbacken <sup>G</sup> 13,90 €
- 440 - Haxenfleisch, Schmorzwiebeln und Senfcreme <sup>G,J,L,3</sup> 13,90 €
- 427 - hausgebeiztem Lachs und Crème fraîche <sup>D,G</sup> 14,90 €

## SCHNITZEL VOM SCHWEIN

- 338 Schnitzel „Kölsche Art“ mit gebratener Blutwurst, Schmorzwiebeln und Speck-Bratkartoffeln <sup>A,C,2,3,4,5</sup> 17,50 €
- 323 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <sup>A,C,7</sup> 13,50 €
- 324 Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites <sup>A,C,G,I,L,5</sup> 14,50 €
- 325 Schnitzel mit gebratenen Champignons, Speck, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Pommes frites <sup>A,C,G,3,5</sup> 16,50 €

## CORDON BLEU

- 326 Cordon bleu mit Rosmarinschinken und Brie gefüllt, dazu Pommes frites <sup>A,C,G,2,3,4,7</sup> 15,50 €
- 330 Cordon bleu mit Spinat und Schafskäse gefüllt, dazu Speck-Bratkartoffeln <sup>A,C,G,3,4,5,7</sup> 15,50 €
- 331 Cordon bleu mit Tomaten-Mozzarella gefüllt, dazu Pommes frites <sup>A,C,G</sup> 15,50 €

## NUDELN

- 304 Penne mit vegetarischer Bolognese und Parmesan <sup>A,C,G,I,5</sup> 10,80 €
- 305 Tagliatelle mit gebratenen Gambas in Knoblauch, Kräutern, Butter und Weißwein <sup>A,B,C,G</sup> 13,90 €
- 306 Orecchiette mit gebratenen Champignons, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten <sup>A,C,G,2,3,4</sup> 10,50 €
- 312 Farfalle mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten, Ruccola, Knoblauch und Chili <sup>A,C,G</sup> 13,50 €

## DEFTIGE KÜCHE

- 283 „Himmel un Äd“ gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Apfelmus <sup>A,G,2,5</sup> 9,80 €
- 387 Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>G,L,4,5</sup> 10,90 €
- 351 „Scharfe Keule“ Currywurst mit Pommes frites <sup>G,I,2,3,4,5</sup> 8,90 €
- 355 Möhren „bürgerlich“ wie bei Oma, mit Rostbratwurst <sup>G,1,2,3,4,5</sup> 10,90 €

## SCHINKENHAXE

Frisch aus dem Ofen (ca. 1700 Gramm):

- 321 - mit Röggelchen und Krautsalat <sup>A,G,3</sup> 19,90 €
- 322 - mit Sauerkraut und Speck-Bratkartoffeln <sup>I,L,3,5</sup> 19,90 €
- 320 - mit Gaffel-Kölschsauce, Speck-Bratkartoffeln und Krautsalat <sup>I,L,3,5</sup> 19,90 €

## GEFLÜGEL

- 344 BBQ-Hähnchenunterschenkel dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur <sup>G,8</sup> 15,20 €
- 339 Hähnchenbrust mit Zitronenpanade, dazu Knoblauchspinat und Risotto <sup>A,C,G,L</sup> 16,70 €
- 350 gebratene Hähnchenbrust auf gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 16,70 €
- 357 „Surf & Turf“ Hähnchenbrust mit Gambas und Folienkartoffel mit Kräuterquark <sup>B,G,L</sup> 18,90 €

## RIND

- 202 Hausgemachte Gulaschsuppe mit Röggelchen <sup>A,I,L</sup> 6,90 €
- 340 Rindergulasch in Rotwein geschmort mit Kartoffelklößen <sup>A,G,I,L,2,4</sup> 14,50 €
- 327 Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce und Mandeln, dazu Kartoffelklöße und Rotkohl <sup>A,C,H,I,L,2,4,5,6</sup> 16,90 €
- 342 Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>A,G,I,J,L,2,3,4,5,8</sup> 16,90 €
- 358 Marinierte Rindfleischscheiben in einer Kräutervinaigrette und Speck-Bratkartoffeln <sup>J,I,8</sup> 12,90 €

## FISCH

- 371 „Pannfisch“ gebratenes Rotbarschfilet mit Senfsauce und Speck-Bratkartoffeln <sup>A,D,G,I,J,L,5,8</sup> 13,50 €

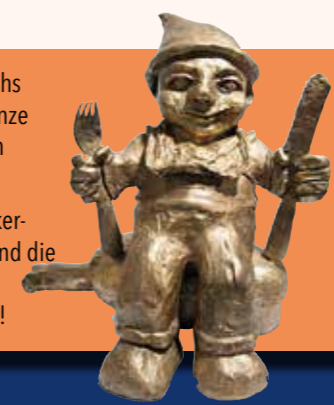
## DESSERT

- 543 Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <sup>A,C,G,L</sup> 5,50 €
- 542 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>G,8</sup> 5,50 €

- Beilagenänderungen 1,50 €
- Zusatzteller 2,00 €

**Die Sage der Kölner Heinzelmännchen**  
 ist ja bekannt: Nachts, wenn alles schlief, haben die kleinen Gesellen mit den Zipfelmützen die Arbeit aller Handwerker übernommen. Sie durften dabei nicht gesehen werden, das war Voraussetzung. Weil aber die Frau des Schneiders sehr neugierig war, streute sie auf der Kellertreppe Erbsen und lauerte den fallenden Heinzelmännchen auf. Von da an wurden sie nicht mehr gesehen.

Mit der Heinz Welt von Anton Fuchs und Heike Haupt werden die Heinze wieder sichtbar, auch draußen am Eingang der Keule. **Heinz Keule** ist ein wahres Schlemmermaul. Er schätzt die gute Küche und die kölsche Lebensart in der Keule. Hier lässt er sich gern verwöhnen!



**Restaurant Keule**  
 Heumarkt 56-58, 50667 Köln  
 www.keule.de

Inhaltsstoffe:  
 A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupine  
 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 Nitritpökelsalz, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 10 mit Phosphat, 11 koffeinhaltig



## DRINKS

### OPEN WHITE WINES

Pinot Grigio Veneto, dry	0,2 l	4,50 €
Wachtenburg Riesling, medium-dry	0,2 l	4,50 €

### OPEN RED WINES

Aimery Merlot, dry	0,2 l	4,50 €
Wachtenburg Dornfelder, medium-dry	0,2 l	4,50 €

### OPEN ROSÉ WINES

Montredon Côte de Provence, Rosé dry	0,2 l	4,50 €
Dürkheimer Feuerberg, Weiss Herbst medium-dry	0,2 l	4,50 €

### SPARKLING WINE

Favourite brand	0,75 l	22,00 €
Piccolo favourite brand	0,2 l	7,90 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €

### APERITIF

Apérol Spritz	4 cl	6,50 €
Hugo	4 cl	6,50 €
Campari <sup>2</sup> Orange	4 cl	6,50 €
Campari <sup>2</sup> Soda	4 cl	6,50 €

### LONGDRINKS

Gin Tonic <sup>12</sup>	4 cl	7,00 €
Wodka Lemon <sup>12</sup>	4 cl	7,00 €
Wodka Tonic <sup>12</sup>	4 cl	7,00 €
Wodka Orange	4 cl	7,00 €
Wodka Apple	4 cl	7,00 €
Bacardi Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €
Johnnie Walker Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €
Jack Daniels Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €
Havana Club Cola <sup>2,11</sup>	4 cl	7,00 €

### LIQUEUR

Hierbas	2 cl	2,00 €
Baileys <sup>2</sup>	4 cl	4,20 €

### WEINBRAND/COGNAC

Asbach	2 cl	3,00 €
„Cough Syrup“ Asbach/Cola <sup>2,11</sup>	2 cl	3,50 €
Osborne	2 cl	4,50 €

### FRUIT BRANDY

Schladerer fruit brandy	2 cl	3,40 €
Schladerer Williamspear	2 cl	3,40 €
Grappa	2 cl	3,90 €

### SPIRITS

Korn	2 cl	2,00 €
Vodka Waldmeister <sup>2</sup>	2 cl	2,00 €
Bärbelchen <sup>2</sup> (Vodka Maracuja)	2 cl	2,00 €
Schwesterherz <sup>2</sup>	2 cl	2,70 €
Kabänes <sup>2</sup>	2 cl	2,00 €
Underberg <sup>2</sup>	2 cl	2,70 €
Jägermeister <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
Averna <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
Ramazotti <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
Fernet Branca <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
Gin	2 cl	3,00 €
Tequilla	2 cl	3,00 €
Vodka	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,40 €
Mama Nero <sup>2</sup>	2 cl	2,70 €
Papa Rhein	2 cl	2,70 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €

### WHISKY

Johnnie Walker	4 cl	5,40 €
Jack Daniels	4 cl	6,30 €

Ingredients:  
 2 colouring agent, 4 with antioxidant, 6 sulphuretted,  
 11 contained caffeine, 12 contained quinine

Fotos: Dierk Kowalke, Businessfotografie



Meetingpoint at Heumarkt!

# Food and Drinks

Please follow us on Facebook →→→

Restaurant Keule  
 Heumarkt 56-58, 50667 Köln  
 www.keule.de

### BEER

Gaffel Kölsch	0,2 l	1,90 €
Gaffel Kölsch	0,4 l	3,80 €

Gaffel non-alcoholic	0,33 l	3,00 €
Brown ale non-alcoholic	0,2 l	1,60 €

Benedictine wheat - yeast, naturally cloudy	0,5 l	4,50 €
- non-alcoholic	0,5 l	4,50 €

### SOFT DRINKS

Gaffels Fassbrause	0,33 l	3,00 €
Coca Cola <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,90 €
Coca Cola light <sup>2,4,6,11</sup>	0,2 l	1,90 €
Fanta <sup>2</sup>	0,2 l	1,90 €
Sprite	0,2 l	1,90 €
Diesel <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,90 €

Mineral water	0,2 l	1,90 €
Gerolsteiner naturel, bottle	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner sparkling, bottle	0,75 l	7,00 €
Gerolsteiner naturel, bottle	0,75 l	7,00 €

Bitter Lemon <sup>12</sup>	0,2 l	2,50 €
Tonic Water <sup>12</sup>	0,2 l	2,50 €
Orangejuice	0,2 l	2,50 €
Applejuice	0,2 l	2,50 €
Apple juice mixed with water	0,2 l	1,90 €
Ice Tea	0,2 l	1,60 €

### WARM DRINKS

Cup of Coffee <sup>11</sup>	2,50 €
Espresso <sup>11</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>11</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3,50 €
Milk Coffee <sup>11</sup>	3,50 €



## APPETIZERS

- 274 Fresh Mett (seasoned chopped pork) with onions as „Röggelchen“-Bites <sup>A,2,4,5</sup> 2,90 €
- 271 „Kölscher Kaviar“ Röggelchen with black pudding, onions and mustard <sup>A,I,J,2,5,8</sup> 4,90 €
- 273 „Halver Hahn“ Röggelchen with a slice of medium old Dutch cheese and mustard <sup>A,G,J,8</sup> 6,50 €
- 250 Tomato mozzarella served warm on rucicola with basil pesto and baguette <sup>A,G</sup> 9,50 €
- 251 Gambas in garlic oil and chili to baguette <sup>A,B</sup> 9,80 €
- 252 Grilled vegetables with bread and garlic-dip <sup>A,C,G</sup> 7,50 €

## SALAD

- Optional with balsamic-<sup>I,J,4,8</sup> or honey mustard dressing <sup>G,I,J,8</sup>
- 431 Large salad plate (variety of seasonal salads) 10,90 €
- 433 - with fried mushrooms, bacon, onions and garlic <sup>3,5</sup> 13,20 €
- 435 - with fried chicken breast 13,50 €
- 437 - with homemade salmon <sup>D,8</sup> 14,20 €
- 296 Garnish salad <sup>I,J,4</sup> 3,50 €

## RÖSTI

Potato Rösti optionally with:

- 441 - apple purée 8,80 €
- 434 - Creamy mushrooms and baked Brie <sup>G,I,L</sup> 11,90 €
- 436 - Gratinated garlic spinach and Feta cheese <sup>G,I</sup> 11,90 €
- 438 - Grilled vegetables, Rucicola and garlic-dip <sup>C,G</sup> 12,90 €
- 439 - Grilled chicken breast strips, paprika and cheese <sup>G,H</sup> 13,90 €
- 440 - Pork pieces, braised onions, mustard cream <sup>G,J,L</sup> 13,90 €
- 427 - Homemade salmon and creme fraîche <sup>D,G</sup> 14,90 €

## PORK ESCALOPE

- 338 escalope „Kölsche Art“ with fried, black pudding, braised onions and bacon fried potatoes <sup>A,C,2,3,4,5</sup> 17,50 €
- 323 escalope „Wiener Art“ with french fries <sup>A,C,7</sup> 13,50 €
- 324 escalope „Jäger Art“ with french fries <sup>A,C,G,I,L,5</sup> 14,50 €
- 325 escalope with fried mushrooms, bacon, onions and garlic, served with french fries <sup>A,C,G,3,5</sup> 16,50 €

## CORDON BLEU

- 326 Cordon bleu stuffed with rosemary ham and Brie, served with french fries <sup>A,C,G,2,3,4,7</sup> 15,50 €
- 330 Cordon bleu stuffed with spinach and Feta cheese with bacon fried potatoes <sup>A,C,G,3,4,5,7</sup> 15,50 €
- 331 Cordon bleu filled with tomato mozzarella, with french fries <sup>A,C,G</sup> 15,50 €

## NOODLES

- 304 Penne with vegetarian Bolognese and Parmesan <sup>A,C,G,I,5</sup> 10,80 €
- 305 Tagliatelle with fried prawns in garlic, herbs, butter and white wine <sup>A,B,C,G</sup> 13,90 €
- 306 Orecchiette with fried mushrooms, bacon, onions, garlic and tomatoes <sup>A,C,G,2,3,4</sup> 10,50 €
- 312 Farfalle with fried chicken breast, tomatoes, Rucicola, garlic and chili <sup>A,C,G</sup> 13,50 €

## HEARTY MEALS

- 283 „Himmel un Äd“ fried black pudding, mashed potatoes with braised onions and apple purée <sup>A,G,2,5</sup> 9,80 €
- 351 „Scharfe Keule“ Currywurst with french fries <sup>G,I,2,3,4,5</sup> 8,90 €
- 355 Carrots ‚bourgeois‘ as grandmas, with grilled sausage <sup>G,I,2,3,4,5</sup> 8,90 €
- 387 Grilled fried sausage with pickled cabbage and mashed potatoes <sup>G,L,4,5</sup> 10,90 €

## PORK KNUCKLE

Fresh out of the oven (about 1700 grams):

- 321 - with ‚Röggelchen‘ and coleslaw <sup>A,G,3</sup> 19,90 €
- 322 - with pickled cabbage and bacon fried potatoes <sup>I,L,3,5</sup> 19,90 €
- 320 - with Gaffel-Kölsch sauce, bacon fried potatoes and pickled cabbage <sup>I,L,3,5</sup> 19,90 €

## POULTRY

- 344 BBQ-Chicken drumstick with baked potato and herbal quark, salad garnish <sup>G,8</sup> 15,20 €
- 339 Chicken breast with lemon zest, garlic spinach and Risotto <sup>A,C,G,L</sup> 16,70 €
- 350 Chicken breast on grilled vegetables and rosemary potatoes 16,70 €
- 357 ‚Surf & Turf‘ Chicken breast with prawns, baked potato with herbal quark <sup>B,G,L</sup> 18,90 €

## BEEF

- 202 Homemade goulash soup with Röggelchen <sup>A,I,L</sup> 6,90 €
- 340 Beef goulash braised in red wine with potato dumplings <sup>A,G,I,L,2,4</sup> 14,50 €
- 327 Rhinish braised beef with raisin sauce and almonds, with potato dumplings and red cabbage <sup>A,C,H,I,L,2,4,5,6</sup> 16,90 €
- 342 Homemade beef roulade filled with bacon, onions and pickles, with red cabbage and potato dumplings <sup>A,G,I,J,L,2,3,4,5,8</sup> 16,90 €
- 358 Marinated beef slices in a herbal vinaigrette and bacon fried potatoes <sup>J,I,8</sup> 12,90 €

## FISH

- 371 „Pannfish“ fried redfish fillet with mustard sauce and bacon fried potatoes <sup>A,D,G,I,J,L,5,8</sup> 13,50 €

## DESSERT

- 543 Oven-warm apple strudel with vanilla ice cream and cream <sup>A,C,G,L</sup> 5,50 €
- 542 Vanilla ice cream with hot raspberries and cream <sup>G,8</sup> 5,50 €

- Change of supplement 1,50 €
- Additional plates 2,00 €



### What is ...?

Röggelchen – a kind of rye bread roll  
 Rösti – hash browned potatoes  
 Cologne caviar – blackpudding specialty  
 Halver Hahn – rye bread roll, a slice of dutch cheese and mustard  
 Maultaschen – Swabian ravioli

Himmel un Äd – fried black pudding  
 Kasslerrücken – smoked pork chop  
 Spaetzle – swabian pasta specialty  
 Tafelspitz – fine slices of boiled beef  
 Gaffelkölsch – bright shiny (filtered) and top-fermented beer

Ingredients:  
 A gluten-containing cereal, B crustaceans, C eggs, D fish, E peanuts, F soy, G milk (lactose), H nuts, I celery, J mustard, K sesame seeds, L sulfur dioxide and sulphite, M lupine  
 1 with colorant, 2 with preservative, 3 nitrite, 4 with antioxidant, 5 with flavor enhancer, 6 sulphuretted, 7 waxed, 8 with sweetener, 9 with sweetener aspartame, contains phenylalanine source, 10 with phosphate, 11 caffeinated

Restaurant Keule  
 Heumarkt 56-58, 50667 Köln  
 www.keule.de