



Menüvorschläge für kleine und große Festlichkeiten
Zum Empfang empfehlen wir

Im Gourmetlöffel serviert

Gefüllter Champignon

mit überbackener Weinbergschnecke

Preis pro Person Euro 3,90

Kleiner Reibekuchen mit Lachstatar

Preis pro Person Euro 5,50

“Elsässer“ Flammkuchen oder auch Kölsche Art

mit Blutwurst u. Äpfelchen - 2 Stücke Preis pro Person Euro 3,50

Scampi (Riesengarnele) im Speckmantel

Preis pro Stück Euro 5,00

Kartoffelschnee mit Kaviar

Preis auf Anfrage

*(Bei den Amuse Geules haben wir eine Mindestabnahme von 12 Stück oder nur nach
Absprache)*

Saisonale Spezialitäten

Frühjahr -von April bis 24. Juni- alles mit und um den Spargel

Sommer Pfifferlinge und Erdbeeren in allen Variationen

Herbst -Winter - ab Oktober/ November bis Weihnachten-

Gänsespezialitäten in jeder Form, vor allem unsere

Hafermastgans, am Tisch tranchiert, mit allen klassischen Beilagen.

Fragen Sie bitte nach unseren jährlichen Gänsemenus

Ganzjährig

*Hummer, Austern und frische Gänseleber können ebenfalls nach
Jahreszeit zum Tagespreis in die Menüs eingefügt werden.*

Bei kleineren Gesellschaften bieten wir Chateaubriand, am Tisch serviert

mit Marktgemüse, Sc. Béarnaise

und Speckbratkartoffeln Preis pro Person Euro 45,50

Auf Wunsch kann auch Ihr Menü individuell zusammengestellt werden.

Unsere fachlich qualifizierten Mitarbeiter richten sich gerne nach Ihren Wünschen

Zu Besprechungen stehen Ihnen stets gerne zur Verfügung

Frau Sylvia Fehn-Madaus

***Diese und die nachfolgenden Menüvorschläge sind gültig ab Mai 2024
ab 15 Personen bitte immer mit Rücksprache***

Am Frankenturm 1-3 50667 Köln

Telefon: 0221/258 08 39 - 258 06 64 Telefax: 0221/25 34 17

www.facebook.com/emkruetzche

[instagram.com/restaurant_em_kruetzche](https://www.instagram.com/restaurant_em_kruetzche)

www.em-kruetzche.de e-mail: info@em-kruetzche.de

Montag & Dienstag: Ruhetag

Änderungen der Gültigkeitsdauer und der Preise vorbehalten!



Menü 1

Kölsche Lauch-Kartoffel-Suppe mit Croûtons

***Schweinskustenbraten,
frisches Saisongemüse, gebratene Pellkartöffelchen***

Hausgebackene Apfeltarte mit Sahne oder Vanilleeis

Preis pro Person Euro 43,50

Menü 2

Reibekuchen mit Lachs und Sauerrahm

***Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Boullionkartoffeln und Wirsinggemüse***

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Preis pro Person Euro 44,50

Menü 3

Das Kölsche Menü

***Kölscher Reibekuchen mit rheinischem Sauerkraut, hausgebeiztem Lachs und
Schnittlauchsauce***

Kölsche Kartoffelsuppe mit Croûtons

***"Himmel und Erde" - gebratene Blutwurst
und Zwiebeln auf Apfel-Kartoffel-Püree***

***Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce,
Kartoffelklöße und Apfelkompott***

Funke Coup "rut wiess"

Preis pro Person Euro 54,50

(Übersetzung in Kölsche Mundart möglich)

Am Frankenturm 1-3 50667 Köln

Telefon: 0221/258 08 39 - 258 06 64 Telefax: 0221/25 34 17

www.facebook.com/emkruetzche

[instagram.com/restaurant_em_kruetzche](https://www.instagram.com/restaurant_em_kruetzche)

www.em-kruetzche.de e-mail: info@em-kruetzche.de

Montag & Dienstag: Ruhetag

Änderungen der Gültigkeitsdauer und der Preise vorbehalten!

Menü 4

Reibekuchen mit Lachs und Sauerrahm

*Kräutersüppchen
mit Kalbfleischklößchen*

*Rinderfilet „Café de Paris“
mit Scampi, frischem Marktgemüse,
Birnenkartoffeln*

Dessertvariation

Preis pro Person Euro 66,00

Menü 5

Hausgemachte Gänseleberterrinen an Salaten der Saison mit Sauce Cumberland

*Tomatencremesuppe mit Basilikum
und Grießklößchen*

*Kalbsmedaillons „Altstädter Art“, mit feinen
grünen Böhnchen, Champignons, Sauce Béarnaise,
und gebratene Pellkartoffelchen*

*Topfenpalatschinken
Mit Vanillesauce und Walnuß-Gourmet-Eis*

Preis pro Person Euro 60,50

Am Frankenturm 1-3 50667 Köln

Telefon: 0221/258 08 39 - 258 06 64 Telefax: 0221/25 34 17

www.facebook.com/emkruetzche

[instagram.com/restaurant_em_kruetzche](https://www.instagram.com/restaurant_em_kruetzche)

www.em-kruetzche.de e-mail: info@em-kruetzche.de

Montag & Dienstag: Ruhetag

Änderungen der Gültigkeitsdauer und der Preise vorbehalten!

Menü 6

*Reibekuchen mit Lachs und
Schnittlauchsauerrahm*

*Klares Rindfleischsüppchen mit Gemüsestreifen
und Eierstich*

*Kalbsnufsteak gefüllt mit Schinken und Salbei,
Sauce aus geschmolzenen Tomaten und Pilzen,
frisches Marktgemüse, gratinierte Sahnekartoffeln*

Variation von Desserts

Preis pro Person € 60,50

Menü 7

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

*Milch-Kalbsbäckchen in Burgundersauce
mit kleinem Gemüse und pürierten Kartoffeln*

Crème Brûlée

Preis pro Person € 50,00

Menü 8

*Kleiner Reibekuchen mit Lachs
und Schnittlauchsauerrahm*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

*Rinderroulade mit feinem Gemüse
und Kartoffelpüree*

*Duo von Dessert mit Crème Brûlée
und Nougat Parfait "Cappuccino"*

Preis pro Person € 54,50

Am Frankenturm 1-3 50667 Köln

Telefon: 0221/258 08 39 - 258 06 64 Telefax: 0221/25 34 17

www.facebook.com/emkruetzche

[instagram.com/restaurant_em_kruetzche](https://www.instagram.com/restaurant_em_kruetzche)

www.em-kruetzche.de e-mail: info@em-kruetzche.de

Montag & Dienstag: Ruhetag

Änderungen der Gültigkeitsdauer und der Preise vorbehalten!

Menü 9- -je nach Saison- Frühling

Sauerampfercrèmesuppe

**Kalbsnußsteak mit Spargel und
Schinken überbacken und neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise**

Variation von Dessert

Preis pro Person ab Euro 49,50

Menü 10

***Kleiner Reibekuchen mit Lachs
und Schnittlauchsauerrahm***

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

***Filet-Medailon „Wellington“ im Blätterteigmantel gebacken, Sauce Béarnaise, feines
Saisongemüse, Rissoléskartoffeln***

***Duo von Dessert mit Crème Brûlée
und Nougat Parfait “Cappuccino“***

Preis pro Person Euro 65,50

Auf Wunsch und nach vorheriger Absprache bereiten wir auch vegane Menüs zu.

Am Frankenturm 1-3 50667 Köln

Telefon: 0221/258 08 39 - 258 06 64 Telefax: 0221/25 34 17

www.facebook.com/emkruetzche

[instagram.com/restaurant_em_kruetzche](https://www.instagram.com/restaurant_em_kruetzche)

www.em-kruetzche.de e-mail: info@em-kruetzche.de

Montag & Dienstag: Ruhetag

Änderungen der Gültigkeitsdauer und der Preise vorbehalten!

Spezial

Bei kleineren Gesellschaften bieten wir

Shrimps Cocktail in Cognacsahne

Chateaubriand, am Tisch serviert,

mit Marktgemüse, Sc. Béarnaise

und Speckbratkartoffeln

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Vanillesauce

Preis pro Person Euro 65,50

Am Frankenturm 1-3 50667 Köln
Telefon: 0221/258 08 39 - 258 06 64 Telefax: 0221/25 34 17

www.facebook.com/emkruetzche

[instagram.com/restaurant_em_kruetzche](https://www.instagram.com/restaurant_em_kruetzche)

www.em-kruetzche.de e-mail: info@em-kruetzche.de

Montag & Dienstag: Ruhetag

Änderungen der Gültigkeitsdauer und der Preise vorbehalten!