

konrad
RESTAURANT

BOSTON FISH MARKET

Genießen Sie frische Meeresfrüchte, Fischspezialitäten und andere Köstlichkeiten inklusive Vor- und Nachspeisen vom auswahlreichen Buffet bei einem Glas Champagner! Jeden Freitag von 18.00 – 22.30 Uhr im konrad Restaurant.

Enjoy fresh seafood, fish specialties and other delicacies from our buffet including appetizers and desserts. A glass of Champagne as our welcome will enliven the culinary senses. Every Friday from 6.00 p.m. – 10.30 p.m. in the konrad Restaurant.

APERITIF APERITIF

		EURO
Sherry Fino	5 cl	6,10
Sherry Amontillado	5 cl	6,10
Sherry Olorosso	5 cl	6,10
Weißer Portwein Sandemann <i>White Port</i>	5 cl	5,10
Roter Portwein Sandemann <i>Tawny Port</i>	5 cl	5,10
Roter Portwein Sandemann Reserve <i>Red Port Founders Reserve</i>	5 cl	8,80
Martini Vermouth <i>Extra Dry, Bianco, Rosso, Rosé</i>	5 cl	6,70
Noilly Prat	5 cl	6,70
Punt e Mes	5 cl	6,70
Cynar ¹	5 cl	6,70
Aperol ¹	5 cl	6,70
Campari ¹	5 cl	6,70
Pernod ¹	5 cl	6,70
Ricard ¹	5 cl	6,70

Für weitere Informationen und Reservierungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Telefon +49 (0) 221 130 71 2450

*For further information and reservation please feel free to contact us at your convenience.
Telephone: +49 (0) 221 130 71 2450*

VORSPEISEN STARTERS


EURO

**Carpaccio von der Jacobsmuschel und Balik-Lachs Sashimi
an Wildkräutersalat im Körbchen und exotischer Vinaigrette** **18,00**

*Carpaccio of scallops and Balik salmon Sashimi
on wild herb salad in a basket and exotic vinaigrette*

 **Duett aus Ziegenkäseravioli und Gemüsetortelloni
auf Mangold-Morchelgemüse und Sherryschaum** **13,50**

*Duet from goat cheese and vegetable ravioli
on chard and morel vegetables and Sherry foam*

 **In Koriander pochiertes Kabeljau an Tomaten-Passionsfruchtglace
auf Vermouth-Gurke und gehobelten Meersalzblättern** **16,50**

*In coriander poached codfish on tomatoes-passion fruit glaze
on Vermouth-cucumber and sliced sea salt leaves*


**In Kräutern gebeiztes Roastbeef vom Black Angus Rind
an marinierten Rettichnudeln, Dijonsenfcreme
und Himbeer-Vinaigrette** **16,00**

*In herbs marinated roast beef from Black Angus beef with radish noodles,
Dijon mustard cream and raspberry vinaigrette*

SUPPEN SOUPS

**Hummer Bisque mit geflammtem Cognac
und gebratenes Thai-Spargelbündchen** **7,50**

Lobster bisque with flamed Cognac and fried Thai asparagus

 **Bouillabaisse von sautierten Edelfischen,
im Safran Sud mit Gemüseperlen und Limetten Aioli** **8,00**

*Bouillabaisse of sautéed white fish
in saffron broth with vegetable pearls and lime aioli*

 **Latte Macchiato von grünen Erbsen
und gebackenem Waldpilz Wan Tan** **5,50**

*Latte Macchiato of green peas
and baked forest mushroom Wan Tan*

**Essenz von der Wachtel
an krossem Crostini und Kräuterflädle** **6,00**

Essence of quail on crispy crostini and herb crepe

REGIONALE GERICHTE REGIONAL DISHES


EURO

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Rheinische Kartoffelcremesuppe in der Löwenkopfterrine mit gebackenen Parmesan Croûtons
<i>Rhenish potato cream soup served in the lion-head terrine with fried Parmesan croûtons</i> | 5,00 |
| | Kölsche Fischplatte
Rollmops, Matjes Hausfrauen Art, Heringsalat im Glas, Makrelen aus dem Rauch, Röggelchen und Tomaten-Zwiebeldip
<i>Cologne fish plate</i>
<i>Rollmops, soured herring with sour cream, dill, apples and onions, herring salad in a glass, smoked mackerel, rye rolls and tomato-onion dip</i> | 14,50 |
| | „Wiener Schnitzel“
In Butter gebratene, panierte Kalbsrückenscheiben an lauwarmen Kartoffelsalat und Rapunzel in Joghurtdressing
<i>“Wiener Schnitzel”</i>
<i>In butter pan fried veal escalope with warm potato salad and lamb’s lettuce on yoghurt dressing</i> | 26,00 |
|  | „Kölner Zwiebelrostbraten“
Rumpsteak von argentinischem Rind unter einer Senf-Zwiebelkruste mit Bratkartoffeln und grünen Speckbohnenbündchen
<i>“Cologne Zwiebelrostbraten”</i>
<i>Argentinean beef rump steak under a mustard-onion crust with pan-fried potatoes and green beans with bacon</i> | 25,00 |
|  | Reibekuchen aus der Pfanne mit Apfelmus und kleinem Salat
<i>Pan fried potato pancakes with apple sauce and small salad</i> | 7,50 |

PASTA PASTA

	EURO
 Spinatnudeln in Alpenkäse mit grünem Spargelragout und Spitzmorcheln geschwenkt <i>Spinach pasta in alpine cheese sautéed with green asparagus ragout and morel</i>	21,00
 Kartoffelgnocchis in Schaum von Trüffelkartoffeln und gebratenen Austernkappenpilze mit Wildkräutern <i>Potato gnocchi in foam of vitelotte and fried oyster mushrooms with wild herbs</i>	16,00
 Fettuchini mit Pesto von Walnüssen und getrockneten Tomaten mit gegrilltem Wolfsbarschfilet unter gehobeltem Pecorino <i>Fettuchini with pesto of walnuts and dried tomatoes, grilled sea bass and grated Pecorino</i>	17,50
 Penne Rigate mit Rote Bete Salat, geschmolzenen Cherry Tomaten, Rucola und Parmesanspänen <i>Penne Rigate with beetroot salad, melted cherry tomatoes, rocket salad and parmesan shavings</i>	14,00
Pappardelle in Trüffelschaum auf einem Tataki vom mariniertem Rinderfilet <i>Pappardelle in truffle foam on a Tataki of marinated filet of beef</i>	19,50

HAUPTGANG FISCH MAIN COURSES FISH

 Gegrilltes Zandermedaillon im Pancettamantel auf gebratenem Babyfenchel und Tomatenschaum <i>Grilled pikeperch medallion wrapped in Pancetta bacon on fried baby fennel and tomato foam</i>	28,00
Pochierte Steinbuttschnitte aus dem Atlantik an Sepia Nudeln, gebratenen Steinpilzen und flor de sal <i>Poached Atlantic turbot tranche with sepia noodles, fried cèpe and flor de sal</i>	31,50
Grill-Tranche von schottischem Wildlachs auf marmorierter Polenta, Sternanis-Spinat und Kräuterschaum <i>Grill tranche of Scottish wild salmon on marbled polenta, star anise-spinach and herb foam</i>	24,50
 Gebratenes Schwertfischfilet an lauwarmen asiatischem Glasnudelsalat, Mango-Papayasalsa und Korianderblätter <i>Grilled swordfish filet on warm Asian glass noodle salad, Mango-Papaya salsa and coriander leaves</i>	26,50

MEET THE MEAT MEET THE MEAT

	EURO	EURO
Black Angus Hüft Steak vom Grill <i>Grilled Black Angus sirloin steak</i>	200g 13,50	400g 23,50
Black Angus Entrecote Steak <i>Black Angus Rib-Eye steak</i>	200g 15,50	400g 28,00
Black Angus Rumpsteak vom Grill <i>Grilled Black Angus rump steak</i>	200g 16,00	400g 29,00
Black Angus Rinderfilet vom Grill <i>Grilled Black Angus tenderloin</i>	200g 21,00	400g 39,00

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Saucen nach Wahl und Kräuterbutter

All dishes are served with a sauce of your choice and herb butter

SAUCEN ZUR WAHL SAUCES TO ORDER 2,00

- **Rosmarinjus** *Rosemary gravy*
- **Pfefferjus** *Pepper gravy*
- **Sauce Bernaise** *Bernaise sauce*
- **Bulls Eye Smoking BBQ Sauce**
- **Sauce Diane** *Diane sauce*

BEILAGEN ZUR WAHL SIDE DISHES TO ORDER

- **Kartoffelecken** *Potato wedges* 2,50
- **Pommes frites** *French Fries* 2,50
- **Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen** *Rosemary potatoes from the oven* 2,50
- **Ofenkartoffel mit Sauer Rahm** *Baked potato with sour cream* 2,50
- **Kartoffelpüree** *Mashed potatoes* 2,50
- **Zwiebelringe** *Onion Rings* 2,50
- **Gegrilltes Gemüse** *Grilled vegetables* 5,00
- **Grüner Spargel** *Green asparagus* 3,00
- **kleiner Blattsalat mit Joghurt- oder American-Dressing** 2,50
Small leaf salad with yoghurt or American dressing

HAUPTGANG FLEISCH MAIN COURSES MEAT


EURO

**Gegrilltes argentinisches Rinderfilet unter der Stiltonhaube an
Kartoffel-Kräuterschaum und Rote Bete Carpaccio mit Röstsesam** 29,50

*Grilled Argentinian filet of beef under the Stilton hood
on potato-herb foam and beetroot carpaccio with roasted sesame*

**Duett vom Bergischen Milchkalb 27,00
Geschmortes Bäckchen und gegrillter Rücken,
Wurzelgemüsesticks und Kartoffelstrudel**

*Duet of Bergian veal
Braised cheeks and grilled sirloin,
root vegetable sticks and potato strudel*

 **Koteletts vom Neuseeland Lamm an schwarzem Bohnenpüree 28,50
in Chicoree und Zitronen-Thymianöl**

New Zealand lamb chops on black bean puree in chicory and lemon thyme oil

**In Kräutern gegrillte Perlhuhnbrust 26,00
an feinem Bärlauchschaum, Gemüse von jungem Lauch,
Wassermelone und japanischen Soba**

*In herbs grilled breast of guinea fowl on fine ramsons foam,
baby leek vegetables, watermelon and Japanese Soba*

HILTON CLASSICS

EURO

»Caesar Salad«

15,00

Knackiger Römersalat mit gehobeltem Parmesan, Croûtons, Anchovis und Caesar-Dressing

Roman salad with parmesan cheese, croûtons, anchovis and Caesar dressing

- ◆ – **Portion kross gebratener Speck** 1,50
Portion of crispy fried bacon
- **Portion gebratene Hähnchenbrust** 3,50
Portion of fried chicken breast
- **Portion gebratene Riesengarnelen** 6,50
Portion of fried king prawns

◆ »Clubsandwich« 17,00

Sandwich mit gebratener Hähnchenbrust, kross gebratenem Speck und Ei, wahlweise mit Kartoffelchips oder Pommes Frites

Sandwich with grilled chicken breast, crispy fried bacon and egg served with potato chips or French fries

»Hilton Burger«

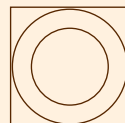
17,50

180g reines Rindfleisch mit knackigem Kopfsalat, Tomatenscheiben, dazu können Sie zwischen würzigen Kartoffelecken oder Pommes Frites wählen

*180 g pure beef with lettuce, tomatoes,
please choose between spicy potato wedges or french fries*

- ◆ – **Portion kross gebratener Speck** 1,50
Portion of crispy fried bacon
- **Portion Käse** 1,50
Portion of cheese

H I L T O N



C L A S S I C S

DESSERTS DESSERTS



Crazy Puzzle
von Karottenkuchen, Schokoladenmousse und Kokoscreme
an Tian von Beerenkrokantscheibe und Cranberry-Peta Zeta

Crazy Puzzle
of carrot cake, chocolate mousse and coconut cream
with Tian of berries brittle slices and cranberry Peta Zeta

EURO

7,50

Törtchen von der Valrhona Schokolade
an hausgemachtem Mascarponeeis und Mandarinenragout

Tartlet of Valrhona chocolate
with homemade mascarpone ice cream and tangerines ragout

6,00

Himbeertopfenknödeln auf Pistazienglace
und heimischem Beerenobst

Raspberry dumplings on pistachio glace and regional berries

6,50

Creme Bruleé von Gianduja-Nougat
mit Blaubeerkompott unter dem Avocadosorbet

Creme Brulee of Gianduja nougat
with blueberry compote under a avocado sorbet

7,50

Getrübelter Bergtaleggio mit Aprikosenchutney
an feurigem Chili-Kartoffelstampf

Truffled mountaintaleggio cheese with apricot chutney
on fiery chili-mashed potatoes

9,50



Enthält Schweinefleisch | Contains pork



Kreation des Küchenchefs | Chef's signature dish



Vegetarisch | Vegetarian

Falls Sie Fragen zu Diäten oder Allergien haben, stehen wir ihnen gerne zur Verfügung.
If you have any questions about allergies or dietary needs please feel free to ask the restaurant team.



Marzellenstraße 13–17, 50668 Köln
Tel.: +49 (0) 221 130 71 44 50 Fax: +49 (0) 221 13 07 20
E-Mail: Restaurant.Cologne@hilton.com

hilton.de/koeln