

CAFÉ DE Paris COLOGNE

Nachhaltig. Möglichst regional. Immer hochwertig!

Unsere Leidenschaft für gute Qualität und die französische Küche servieren wir täglich mit frischen Zutaten aus Frankreich und der Region auf unseren Tellern.

Bon appétit wünschen unsere Küchenchefs Alexandre Morin & Silvio Richter.

Montag bis Freitag ab 12 Uhr / Samstag und Sonntag ab 13 Uhr

Soupe

L'Exotique Rouge

Cremige Tomaten-Kokos-Suppe & Chili-Croûtons (Vegan)

9,90

ENTRÉES

La Burrata Ensoleillée

Cremige Burrata mit grünem Spargel, Baby-Romanasalat, Rhabarber-Dressing, Granola & frische Erdbeere (7,10)

17,90

Quiche aux Asperges

Hausgemachte Quiche mit Ziegenkäse, Spargel & Salat (1,3,7,10)

16,90

Tartare de Bœuf

Feinstes Rinder-Tatar mit Wachtelei, Schalotten, Kapern & Honig-Senf-Crème dazu geröstete Brioche (1,3,7,10)

18,90

Carpaccio de Boeuf

Zartes Rinder-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl, Rucola & gehobeltem Parmesan

16,90

Gambas „Pil Pil“

Black-Tiger-Garnelen in der Pfanne gebraten mit Chili & Knoblauch. Serviert mit geröstetem Knoblauchbrot (1,2,7)

18,90

Thon à la Japonaise

Kurzgebratener Thunfisch, Ponzu-Sauce, Frühlauch Julienne, gerösteter Sesam, Forellenkaviar, Edamame & hausgemachtem Wasabi-Eis (3,4,7,11)

22,90

L'Octopus du Levant

Gegrillter Pulpo mit Hummus, Limetten-Aioli & Wasabi-Muffin (1,3,6,7,11,14)

27,90

SALADES

Salade Alice

Bunter Salat mit Cherry-Tomaten, Gurke, Radieschen, gratiniertem Ziegenkäse, Granola & Trauben (7,8,10)

17,90

Salade Flower Power

Bunter Salat mit Cherry-Tomaten, Gurke, Radieschen, cremiger Burrata, Blüten, Granola & Beeren (7,8,10)

18,90

Salade César

Romanasalat mit Parmesandressing, gebratener Hähnchenbrust, Croûtons, Puten-Bacon, Wachtelei & Anchovis (1,3,4,7,10)

19,90

Salade Niçoise

Halbroher Thunfisch in Sesam, Romana-Salat, grüne Bohnen, Kartoffelspalten, Taggiasca-Oliven & Wachtelei (3,4,10,11)

24,90

Austern Huîtres Fines de Claire de l'Île de Ré

6 oder 12 Stück

Austern aus Île de Ré von der französischen Atlantikküste mit Vinaigrette & Zitrone – „l'amour toujours!“ (14)

24,90 / 48,90

PÂTES | PASTA

Tagliarini Spezial

Frische Tagliarini in Trüffelsauce auf Rinder-Carpaccio, mit gehobeltem Trüffel & Parmesan (1,3,7,9)

34,90

Tagliarini aux Truffes

Frische Tagliarini in Trüffelsauce mit gehobeltem Trüffel & Parmesan (1,3,7,9)

26,90

Tagliatelle aux Gambas

Frische Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen, Chili, Knoblauch & frischen Kräutern (1,2,3,7)

26,90

Pâtes au Pesto

Frische Rigatoni mit Cashew-Basilikum-Pesto & gerösteten Cashewkernen (1,3,8)
Wahlweise mit cremiger Burrata (1,3,7,8)

15,90

18,90

Pâtes Café de Paris

Frische Rigatoni mit pikanter Basilikum-Tomatensauce & Chili (1,3)
Wahlweise mit cremiger Burrata (1,3,7)

15,90

18,90

Risotto „Jardin d'été“

Spargel-Estragon-Risotto mit Parmesan-Chips & Blüten (1,3,7,8)

19,90

Poivrons farcis de l'Orient (Vegan)

Gefüllte Paprikaschote mit orientalischem Bulgur, Hummus, Granatapfel & Blüten (11)

19,90

FROMAGE - Assiette de Fromages Français

Unsere Auswahl aus regionalen und französischen Käsesorten 26,90
Käseauswahl mit Comté (franz. Rohmilch Bergkäse aus der Region Franche-Comté), Reblochon aus den Hochsavoyen, Bio-Camembert aus der Normandie, Französischer Ziegenweichkäse, Tête de Moine (Rohmilchkäse aus der franz. Schweiz) & Morbier aus dem Jura, dazu Dattel-Frischkäse, Weintrauben, kandierte Walnüsse und fruchtig-würzigem Feigensenf (7,8,10) dazu Gourmet-Butter & Baguette

PLATS PRINCIPAUX HAUPTSPEISEN

Escalope Viennoise

Zwei in Butterschmalz knusprig gebackene Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat in Essig-Öl-Marinade, Zitrone & Preiselbeeren (1,3,7)

31,90

Steak Frites Deluxe mit edler Trüffel Béarnaise

auf dem Lavastein Medium gegrillte Premium-Steaks vom Black-Angus-Rind mit Pommes Frites & edler Trüffel Béarnaise (3,7)

33,90

Cheeseburger Café de Paris

Dry-Aged-Beef-Patty, im Brioche-Bun, mit Romanasalat, Tomate, Gewürzgurke & getoppt mit geschmolzenem Cheddar-Käse dazu knusprige Pommes Frites & Coleslaw (1,3,7,11)

24,90

Double Veggie-Cheese-Burger

2 Veggie-Patty auf Basis von Sonnenblumen und Erbsenprotein im Brioche-Bun, mit Cheddar-Käse, Tomate, Gurke, Romanasalat dazu Pommes Frites und Tomaten-Kokos-Dip (1,3,7,11)

21,90

Filet d'agneau provençal

Lammrücken mit Kräuterkruste an Ratatouille, cremiger Polenta & Thymian-Sauce (1,7,9)

34,90

Saumon Norvégien

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit buntem Blumenkohl, Jasmin-Reis & Beurre blanc (4,7)

26,90

Dorade Royale

Auf der Haut gebratene Doraden-Filets mit grünem Spargel, Blumenkohl-Crème, Pommes Rissolées & Beurre blanc (1,4,7)

26,90

Suprême de pintade truffé

Französische Perlhuhnbrust mit Trüffelfüllung, Blumenkohl-Crème, wildem Brokkoli, Pommes Rissolées & Meaux-Senf-Sauce (7,9,10)

27,90

Pièce du Boucher pour Deux

Gebratenes Rinder-Roastbeef 500g für 2 Personen mit Portobello Pilzen, grünem Spargel & buntem Blumenkohl dazu Kartoffel Pavé, Pfeffersauce & Trüffel-Béarnaise (3,7)

89,90

DESSERTS Das süße Finale

Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti

im Teller gebacken mit Cassis-Sorbet (3,7)

9,90

Fondant au Chocolat

Warmer Schoko-Lava-Kuchen mit Beeren & Pistazieneis (1,3,7,8)

9,90

Tarte au Citron

Zitronentarte mit Meringue & frischen Himbeeren (1,3,7)

9,90

Nougat Glacé

Französisches Parfait aus Eiweiß, Honig, Sahne, Cranberrys & Nüssen dazu Rhabarber-Sauce & Erdbeeren (3,7,8)

9,90

Café Gourmand pour 2 personnes

Kleine Auswahl von Crème Brûlée, Zitronentarte & Nougat Glacé - „Perfekt zum teilen“ (1,3,7,8)

24,90

Für unser Kindermenü fragen Sie bitte unser Personal

APÉRITIF

Bouvet Crémant de Loire Blanc	Gl. 8,80 / Fl. 49,00
Ackerman Crémant de Loire Rosé	Gl. 9,80 / Fl. 59,00
Aperol Spritz	9,80
Lillet Wildberry	9,80
Lillet, Schweppes Wildberry, frische Beeren	
Lillet Rosé Peach	9,80
Lillet Rosé, Schweppes Peach, Pfirsich	
Chandon Garden Spritz	12,50
Chandon Sparkling mit Orange und Rosmarin	
Mimosa	11,80
Crémant Blanc & frisch gepresster Orangensaft	
Unsere alkoholfreie Empfehlung: Déjà-Vu Spritz alkoholfrei	8,90
Déjà-Vu, Tonic, frischer Limette, Minze	

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l 4,90 0,4l 9,90
Voelkel Säfte	3,90
Apfel / Rhabarber / Maracuja / Orange	
0,2l, Glas	
Voelkel Säfte als Schorle	5,90
Apfel / Rhabarber / Maracuja / Orange	
0,4l	

SOFTGETRÄNKE

Taunusquelle Medium / Naturelle	6,90
0,5l Flasch	
Taunusquelle Medium / Naturelle	3,50
0,25l Flasche	
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta	3,90
0,2l Flasche	
ai : tea - Cold Brew Ice Tea	5,50
Lemon / White Peach	
0,33l Flasche	
Schweppes	4,50
Dry Tonic / Bitter Lemon / Wildberry / Ginger Ale / Ginger Beer	
0,2l Flasche	
Fever Tree Tonic	5,50
0,2l Flasche	
Red Bull ENERGY DRINK Red Bull SUGAR FREE	5,50
0,25l Dose	

Red Bull WHITE EDITION

0,25l Dose	5,50
------------	------

BIERE

Gaffel	4,50
0,33l Flasche	
Gaffel alkoholfrei	4,50
0,33l Flasche	
Gaffel Fassbrause Zitrone/Grapefruit alkoholfrei	3,90
0,33l Flasche	
1664	4,90
0,33l Flasche	

CAFÉ

Unser Kaffee ist stets frisch geröstet und stammt von einer kleinen Kölner Rösterei.

Espresso	3,50 / 4,50
Einfach / doppelt	
Espresso Macchiato	3,50 / 4,50
Einfach / doppelt	
Cappuccino	4,50
mit Doppio Espresso	5,20
Café Creme	3,90
Café au Lait	4,90
Latte Macchiato	4,90
Heißer Kakao	4,90
mit frischer Schlagsahne	+0,80
Vanilla Chai Tea Latte von One & Only	4,90
Paris Chocolat Macchiato	6,00
Paris Vanille Hot Matcha	6,90
Matcha Latte Iced oder Hot	6,40
Matcha Latte mit Mango o. Himbeer-Mouse, Iced oder Hot	6,80

Iced Café	4,90
Iced Latte	4,90

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir wahlweise mit Bio-Kuhmilch, Reis-Kokosmilch oder Hafermilch an

THÉ Alle Beuteltees exklusiv von Samova

Low Rider (Organic)	4,90
Bio Grüntee	
High Darling (Organic)	4,90
Bio Schwarztee - Darjeeling	
Lazy Daze (Organic)	4,90
Bio Schwarztee - Earl Grey	
Heidi's Delight (Organic)	4,90
Bio Kräutertee	
Scuba Garden (Organic)	4,90
Grüner Rooibos - Spirulina	
Smooth Operator (Organic)	4,90
Bio-Kamille	
Minztee frisch	5,50
Ingwertee frisch	5,50
Thé de Paris	5,90
Frische Minze, Ingwer, Zitrone	
Heiße Zitrone frisch gepresst	5,50
plus Honig oder Bio-Agavensirup	+0,80

MALT WHISKY

Glenfiddich 15 Solera / Speyside	4cl / 10,50
Glenmorangie Nectar / Highland	4cl / 12,00

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4cl / 6,00
Johnnie Walker Black Label	4cl / 10,00
Chivas Regal 12	4cl / 10,00

AMERICAN WHISKY

Maker's Mark Bourbon	4cl / 7,00
Bulleit Bourbon	4cl / 7,50

LONGDRINKS / COCKTAILS

Unser Favorit: Espresso Martini	14,50
Espresso, Espresso-Likör und Vodka	
Moscow Mule	14,50
Vodka, Limette, Ginger Beer	
Skinny Bitch	12,50
Vodka, Limette, Soda	
Pornstar Martini	14,50
Vodka, Passoa, Vanillesirup, Crémant Blanc, Passionsfrucht & Limettensaft	
Gin Basil Smash	13,50
Gin, Soda Libre Basil, Limette	
Basil Smash Zero alkoholfrei	8,50
Tanqueray 0,0%, Soda Libre Basil, Tonic, Limette	

GIN TONIC LONGDRINK

Citadelle / FR	12,50
Saffron / FR	13,50
Monkey's 47 / DE	15,50
Siegfried / DE	15,50
Tanqueray / UK	13,50
Tanqueray No. Ten / UK	15,50
Beefeater 24 / UK	12,50
Hendrick's / UK	14,50
Gin Maré / ESP	14,50

TEQUILA

Espolon Blanco	4cl / 8,00
Espolon Reposado	4cl / 10,00
Patron Silver	4cl / 8,00
Patron Reposado	4cl / 9,00
Don Julio	4cl / 9,00

VODKA

Absolut Vodka	4cl / 6,00
Grey Goose	4cl / 8,50
Belvedere	4cl / 8,50

RUM

Havana Club 3 Jahre	4cl / 7,00
Havana Club 7 Jahre	4cl / 8,00
Bacardi 8	4cl / 8,00
Appleton 12	4cl / 10,00

LIKÖRE & BITTERS

Frangelico	2cl / 3,50
Kahlua	4cl / 6,00
Cointreau	4cl / 6,00
Bailey's	2cl / 3,50
Ramazotti	4cl / 5,00
Ramazotti Arancia 0,0%	4cl / 5,00
Ramazotti Sambuca	2cl / 3,50
Pernod	2cl / 3,50
Ricard	2cl / 3,00
Jägermeister	2cl / 3,50

AUSWAHL UNSERER

WEINKARTE

Grauburgunder
EDITION -CAFE DE PARIS-
Als Solist im Sommer zu genießen, jedoch auch ein toller Begleiter zu unseren sommerlichen Vorspeisen und Fischgerichten.
0,15l 7,90 / 0,75l 36,00

Dr. Loosen
Riesling
Ein feintrüchtiger Wein, mit einer dezenten sehr angenehmen Restsüße, jedoch nicht zu sweet. Perfekt zu würzigen Gerichten.
Die dezente Säure & Süße sind perfekt aufeinander abgestimmt.
0,15l 7,90 / 0,75l 36,00

Weissburgunder
vom Löss
Dieser Weissburgunder hat den gewissen Schmelz und die Saftigkeit, gepaart mit Frische. Ein toller Begleiter zu unseren Pastagerichten.
0,15l 8,50 / 0,75l 38,00

Perrin Luberon Rosé AOC
Ein frischer leichter und unkomplizierter Wein, keine Ecken keine Kanten, einfach nur süffig. Luberon passt perfekt zu unseren Salaten oder leichten Gerichten.
0,15l 7,50 / 0,75l 36,00

Rosé 101 - Weingut Spreitzer
Mehr Frucht und Trinkfreude geht nicht. Perfekt eingebunden Restsüße, die den Wein süffig macht und ihm einen enormen Trinkfluss verleiht. Kalt auf der Terrasse genießen, ebenfalls perfekt zu Fisch & Pastagerichten.
0,15l 7,90 / 0,75l 36,00

Rosé AIX
Dieser Wein feiert das Leben und bringt Leute zusammen. Wenig Säure, trocken jedoch nicht herb. Er hat eine lebendige und ausgewogene Säurestruktur.
0,75l 38,00 / 1,5l Magnum 79,00
3l Doppelmagnum 180,00
6l Metusalem 380,00
15l Nebukadnezar 980,00

Rosé Miraval
Ein brillanten Rosé aus der Provence liegt in der fein ausgetüftelten Cuvée aus Cinsault, Grenache und getrimmten Vinifizierung!
Weinleidenschaft mit Hollywood-Glamour und Weinwissen eines Spitzenwinzes.
0,75l 55,00 / 1,5l Magnum 120,00
3l Doppelmagnum 250,00
6l Metusalem 550,00

