



Hotel im Wasserturm  
Cologne

# ROOFTOP RESTAURANT & LOUNGE

Speisen • Food

## TAPAS & VORSPEISEN | TAPAS & STARTERS

Allergene  
Allergens

<b>Tapas</b>	Käsefondue   Brot   Kartoffeln   Radieschen   Birne cheese fondue   bread   potatoes   radish   pear	10	1 7
	Fritto Misto   Calamari   Artischockenherzen   Aioli fritto misto   calamari   artichoke hearts   aioli	7	1 4 10 14
	Hausgemachter Kimchi   Sesam homemade kimchi   sesame	5	2 4 6 11 12 14
	Datteln im Speckmantel bacon-wrapped dates	5	
	Avocado Toast   Wachtelei   Sprossen   Eingelegter Kürbis Hummus mit geröstetem Kürbis avocado toast   quail egg   sprouts pickled pumpkin   roasted pumpkin hummus	8	1 3 5 7 8 11
<b>Suppe soup</b>	Rosenkohl   Miso Soja Brühe   Ei   Cashew   Espelette Pfeffer brussel sprouts   miso soy broth   egg   cashew   espelette pepper	11	1 2 3 4 6 8 9 11 12
	Rote Linsen Curry   Sellerie   Paneer   Granatapfel Sojabohnen   Süßkartoffel red lentil curry   celery   paneer   pomegranate   soy bean sweet potato	10	5 6 7 8 9 12
<b>Wintersalat winter salad</b>	Baby Kale   Polenta Croûtons   Blutorange   Brie Granatapfel   Eingelegter Fenchel baby kale   polenta croûtons   blood orange   brie pomegranate   pickled fennel	11	7 12
<b>Vietnamesische Chicken Wings vietnamese chicken wings</b>	Hausgemachter Kimchi   Scharfe vietnamesische Sauce homemade kimchi   spicy vietnamese sauce	12	1 2 4 6 9 11 12

## HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

<b>Steak</b> steak	Sous Vide Rinderfilet sous vide tenderloin steak	38	7 9 12
	Gegrilltes Flat Iron Steak grilled flat iron steak	30	7 9
<b>Beilagen</b> sides	Lila Urkartoffel   Rosenkohl   Portwein Schalotte   Demi Glace purple potatoes   brussel sprouts   port wine shallot   demi-glace		7 9 12
<b>Ente</b> duck	Gebratene Brust   Confit Keule   Lebereis   Polenta Popcorn Kohlrabi seared breast   confit leg   liver ice cream   polenta popcorn   kohlrabi	32	1 3 6  7 9 12 14
<b>Pasta</b> pasta	Ravioli   Ziegenkäse   Feigen   Haselnüsse Karamellisierte Zwiebel   Kale   Nussbutter   Balsamico goat cheese ravioli   figs   hazelnuts   caramelized onion kale   nuts butter   balsamic	25	1 3 5 7  9 12
<b>Gambas mit Pasta</b> <b>und Käsesauce</b> gambas mac'n'cheese	Riesengarnele   Speck   Fünf-Käse-Sauce   Semmelbrösel giant prawn   bacon   five cheese sauce   bread crumbs	26	1 2 3 5 7  12
<b>Fisch</b> fish	Buttermakrele   Grünkohl   Risotto   Portwein Schalotten Bittere Zitronenemulsion butter mackerel   kale   risotto   port wine shallot bitter lemon emulsion	27	4 6 7 10 12

## DESSERT | SWEETS

<b>Orangen-</b> <b>schokolade</b> orange chocolate	Warme Schokoladentarte   Orangen-Kardamomeis Haselnusspraline   Schokoladen-Blutorangensauce   Kakaonibs warm chocolate tart   hazelnut truffle   orange cardamom ice cream   chocolate blood-orange sauce   cocoa nibs	13	1 3 5  7 8 12
<b>Scheiterhaufen</b> bread pudding	Baileys Karamell   Apfel   Zimt-Crème-Fraîche Eis Baileys caramel   apple   cinnamon crème fraîche ice cream	11	1 3 7
<b>Affogato</b> affogato	Espresso   Vanilleeis   ( mit Baileys Irish Cream +4 €) espresso   vanilla ice cream   (adding Baileys +4 €)	6	3 5 7 8

Allergene 1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesamsamen | 12 Sulfite | 13 Lupine | 14 Weichtiere

Allergens 1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soy | 7 Dairy | 8 Tree Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Sulphites | 13 Lupin | 14 Molluscs