

Zeit für Frisches

Herzlich Willkommen im Restaurant KÖLN11!



Der Name unseres Restaurants leitet sich aus der geographischen Stadtnähe,
der emotionalen Verbundenheit zur Stadt Köln
und dem Gründungsjahr des Kölner Golfclubs (2011) ab.

Im Köln11 kochen wir für Sie mit Herz und Verstand - wir halten Kochkultur
hoch und bereiten jedes Essen direkt nach der Bestellung neu und frisch zu.

Da wir überwiegend nicht mit vorproduzierter Ware arbeiten, können wir Ihnen
jederzeit eine gesunde und ehrliche Küche garantieren. Wir laden Sie ein,
bei der Zubereitung Ihres Essens zuzusehen - an unserer Showküche.

Damit essentielle Nährstoffe beim Kochvorgang erhalten bleiben und
sich der natürliche Geschmack entfalten kann, ist eine entsprechende
Zubereitungszeit wichtig.

Bitte geben Sie sich und uns diese Zeit - Sie werden es schmecken!

Um Enttäuschungen zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen rechtzeitig
einen Tisch in Ihrem bevorzugten Ambiente zu reservieren.

Außerdem bitten wir um Verständnis, dass wir EC- und Kreditkarten erst ab
10 EUR akzeptieren. Ihre KGC/DGV-Karte dürfen Sie unabhängig davon einsetzen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und erholsame Zeit im Köln11,

Ihr KÖLN11-Team



Vorspeisen und Salate



Wildkräutersalat 1, 7, 10

13,50 €



mit Balsamico-Vinaigrette und gebratenen Pfifferlingen



Zweierlei vom Thunfisch (gegrillt mit Sesam & Tatar) c, 6

14,50 €

mit Avocado-Wasabi-Creme und Salatgurke



Gebackene Falafel 7, 9

9,80 €

dazu orientalischer Möhrensalat mit Rosinen, Minze und Limettenjoghurt

Halbes Pfund Garnelen 3, 7, 10

18,50 €

mit leichter Aioli

Suppen

Brunnenkressesuppe 1, 7, 9

5,50 €

mit Parmesancroûtons



Melonengazpacho 9

5,50 €

mit gebeizten Jacobsmuscheln

10,50 €

Vom Land



Kaninchenrücken 7, 9

24,90 €

mit Salbeijus, Spitzpaprika und mediterranem Kartoffelstampf

Irishes Rib-Eye 7, 9, 10

32,50 €

mit Beilagensalat, Folienkartoffel und Kräuterquark

Irishes Lammkarree 7,9

28,90 €

mit Ratatouille und cremiger Polenta

Aus dem Meer

Doradenfilets 1,7

25,90 €

mit Lardo, Pfifferlings-Nektarinen-Sauté und Pariser Kartoffeln

Pasta und vitale Gerichte



Taglierini mit Pfifferlingen 1, 3, 9

17,90 €

Knoblauch, Kirschtomaten und Olivenöl



Tortelloni mit Ricotta 1, 3, 9

14,90 €

Büffelmozzarella, Oxsenherztomate und Basilikumschaum

Für die Nachwuchs-Champions (bis 12 Jahre)



Nudeln mit Tomatensauce 1,3,7

6,00 €

Schnitzel mit Pommes Frites und Salat 1, 3, 7, 10

7,50 €



Tagliatelle mit Gemüse 1, 3

6,50 €

Dessert

Erdbeer-Joghurt-Schnitte 1, 3, 7

9,50 €

mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet

Schokoladen-Millefeuille 1, 3, 7

8,50 €

mit Mousse und Knusperblättchen

Franz. Käseauswahl (Comté, Fourme d'Ambert, Brie, Reblochon)

12,50 €

mit Feigensenf 9, 10, hausgemachtem Früchtebrot 1, 3, 8 (Nüsse) und Trauben

Eiskarte

Kindereisbecher "KGC-Golfer" ^{3, 7, 8}	3,50 €
mit je einer Kugel Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis	
Schwarzwaldbecher ^{1, 3, 7, 8}	6,50 €
Schwarzwälder Kirscheis, Vanilleeis, Kirschragout mit Kirschwasser, parfümierter Sahne und Schokobiskuit	
Coupe Dänemark ^{3, 7, 8}	5,50 €
Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensauce	
Schwedenbecher ^{3, 7, 8}	6,00 €
Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör	
Eiskaffee ⁷	4,90 €
oder mit Sahne	5,50 €
Eisschokolade ⁷	4,90 €
oder mit Sahne	5,50 €

Waffelvariationen

Waffel natur (mit Puderzucker) ^{1, 3, 7}	3,50 €
mit heißen Kirschen ^{1, 3, 7}	4,30 €
mit Vanilleeis ^{1, 3, 7, 5, 6, 8}	4,50 €
mit Sahne ^{1, 3, 7}	4,10 €
mit heißen Kirschen und Vanilleeis ^{1, 3, 7, 5, 6, 8}	4,90 €
mit Vanilleeis und Sahne ^{1, 3, 7, 5, 6, 8}	4,80 €
Komplett ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}	5,50 €

KGC Klassiker

	KGC-Klassik-Burger 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12	9,50 €
	180g gegrilltes Rindfleisch mit Brioche-Brötchen, Gurke, Tomate, Mozzarella, Rucola, dazu Pommes Frites	
	KGC-Green-Burger 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12	9,50 €
	Mehrkornbrötchen mit Avocadodip, Bergkäse und mediterranem Gemüse dazu Pommes Frites	
	Köln11-Western-Burger 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, k	12,50 €
	180g gegrilltes Rindfleisch mit Brioche-Brötchen, Coleslaw-Salat, Bacon, Cheddar Käse, Röstzwiebeln und Barbecuesalsa dazu Süßkartoffelpommes	
	Köln11-Ziegenpeter-Burger 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, k	12,50 €
	180g gegrilltes Rindfleisch mit Mehrkornbrötchen, Ziegenkäsecreme, Feigenchutney und rotem Chicoree mit Süßkartoffelpommes	
	Matjes "Hausfrauen Art" 4, 7, b, c	12,50 €
	mit Röstkartoffeln und Speckbohnen	
	Rote Bete-Quinoa 7,9	11,50 €
	mit Pfannengemüse	
	Chili con Carne 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11	8,50 €
	mit Fladenbrot und Sauerrahm	
	Holländische Pommes Frites	4,50 €
	Spaghetti Bolognese 1, 3, 9	8,50 €

weitere KGC Klassiker

Schnitzel Wiener Art 1, 3, 7, 10 **12,50 €**

mit Pommes Frites und Salat

KGC-Currywurst 9, 10, b, c, g **8,50 €**

mit fruchtiger Currysauce und Pommes Frites



Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern b, c **6,50 €**

Elsässer Flammkuchen 1, 7, b, c, g, k **7,50 €**

mit Speck, Lauch und Schmand



Käsespätzle mit Röstzwiebeln 1, 3, 7 **7,50 €**

Club Sandwich 1, 3, 7, 10, b, c **7,50 €**

mit Putenbrust, krossem Speck Salat, Tomate,
Gurke und Cocktailsauce



Gebratener Leberkäse mit Spiegelei 3, 7, 8, 9, 10, c **12,50 €**

dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

Gemischter Salat mit Streifen vom Hausgeflügel in Sesam gebraten 7, 9, 10 **12,50 €**

mit Parmesan-Dressing

Menüempfehlung unseres Küchenchefs

Gebackene Falafel
dazu orientalischer Möhrensalat mit Rosinen,
Minze und Limettenjoghurt

Zweierlei vom Thunfisch (gegrillt mit Sesam & Tatar)
mit Avocado-Wasabi-Creme und Salatgurke

Kaninchenrücken
mit Salbeijus, Spitzpaprika
und mediterranem Kartoffelstampf

Erdbeer-Joghurt-Schnitte
mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet

54,00 € komplett (4-Gänge)

42,00 € ohne Thunfisch (3-Gänge)

Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte namentlich
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff
- c mit Antioxidationsmittel
- d mit Geschmacksverstärker
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h mit Milcheiweiß
- i koffeinhaltig
- j chininhaltig
- k mit Süßungsmittel
- l gewachst