

Business Lunch

Mo. bis Fr. von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach unserem aktuellen Menü*

Menü

2 Gang mit einem Glas Wein 27

3 Gang mit einem Glas Wein 32

...und für Kulturbegeisterte:



KULTUR TRIFFT KULINARIK



DAS RESTAURANT IM DOM HOTEL

DIE PERFEKTE VERBINDUNG ZWISCHEN KULTUR UND KULINARIK.
Genießen Sie die ersten beiden Gänge vor Ihrem Besuch in der Oper, Philharmonie oder dem Schauspiel Köln im Le Mérou Restaurant des Dom Hotel Köln. Das Dessert können Sie im Anschluss in der Sir Peter Ustinov's Bar einnehmen und lassen den Abend an Kölns 1A Lage ausklingen.
Preis: 3-Gang Menü zu EUR 32,00 p. P., wahlweise als 2-Gang Menü zu EUR 27,00 p. P.

Reservierungen nehmen wir entgegen unter: 0221 2024 475 oder domhotel.cologne@lemeridien.com

***Ihr Gastgeber
Michael Höhn
Restaurant Manager***

*Online Tischreservierung, aktuelle Speisekarte & mehr unter: <http://www.lemerou.de>
Alle Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer und in Euro*

Vorspeisen / Starters

**Garnelenbouchette mit Spargel-Pfifferling Gratin 16,50
und Krustentierbisque**

*King Prawn bouchette with asparagus-chanterelle gratin
and crustacean bisque*

Gebeizter Schwertfisch, Basilikumespuma und Artischockensalat 17

Graved sword fish with basil espuma and artishoke salad

**Karamellierte Entenstopfleber, Rhabarberkompott, 19
Brioche und Löwenzahn**

Caramelized duck foie gras, rhubarb, Brioche and dandelion

**Roh marinierter Lachs, Erbsencreme mit Forellenkaviar 16
und Roter Beete**

Raw marinated Salmon, pea puree with trout caviar and beetroot

**Spargel im Brickteigblatt gebraten, Parmaschinken 14
und Wildkräutersalat**

Pan fried asparagus in brick pastry, Parma ham and wild leaf salad

Suppen/ Soups

Spargelvelouté mit Bärlauchschaum und gebratenem Zander 8,50

Asparagus velouté with wild garlic foam and pan fried pike perch

Tomatenessenz mit Basilikum und Zander-Crepe-Roulade 8,50

Tomato essence with basil and pike perch crepe roulade

Hauptgänge/ Main dishes

Filet vom „Salzwiesenrind“, Frühlingstrüffel, mariniertes Staudensellerie 30

violettem Kartoffelpüree und Balsamicocreme

Filet from the "Salzwiesen" beef, marinated celeriac

violet potato mash and balsamico creme

Fettuccine mit Morchel in Sherrysud und Bärlauch 14/24

Fettuccine with morels, sherry stock and wild garlic

Rucolarisotto mit konfierten Tomaten 12,50

Rocket salad risotto with tomatoes

Deutscher Stangenspargel 250g mit neuen Kartoffeln, 18

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

German asparagus 250 g with new potatoes

Sauce Hollandaise or melted Butter

Wahlweise mit

Choice of

Rinderfilet 30

Beef filet

Schinken roh oder gekocht 24

Ham raw or cooked

Gebratener Steinbutt 32

Pan fried turbot

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken und Bratkartoffeln 27

wahlweise mit Gurkensalat oder Beilagensalat

Veal escalope and roasted potatoes

Choice of leaf salad or cucumber salad