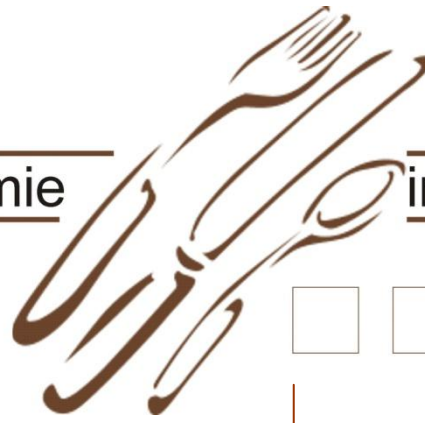


---

Gastronomie

im

Park Inn



# Getränke & Weine

Beverages  
& Wines

# Alkoholfreie Getränke

## Soft drinks

Gerolsteiner classic	0,25ℓ	3,50	0,75ℓ	9,00
Gerolsteiner medium	0,25ℓ	3,50	0,75ℓ	9,00
Gerolsteiner naturell	0,25ℓ	3,50	0,75ℓ	9,00
Coca Cola <sup>1 3 4</sup>	0,20ℓ	3,50		
Coca Cola light <sup>1 3 4 6 7</sup>	0,20ℓ	3,50		
Fanta <sup>1 3</sup>	0,20ℓ	3,50		
Sprite <sup>1 5</sup>	0,20ℓ	3,50		
Spezi <sup>1 3 4</sup>	0,30ℓ	4,30		
Apfelschorle	0,25ℓ	3,50	0,75ℓ	9,00
Apfelsaft	0,20ℓ	2,40		
Orangensaft	0,20ℓ	3,50		
Orangensaft, frisch gepresst	0,20ℓ	6,00		
Multivitaminsaft	0,20ℓ	3,50		
Grapefruitsaft	0,20ℓ	3,50		
Kirschnektar	0,20ℓ	3,50		
Maracujasaft	0,20ℓ	3,50		
Bananensaft	0,20ℓ	3,50		
Ananassaft	0,20ℓ	3,50		
Tomatensaft	0,20ℓ	3,50		
Schweppes Bitter Lemon <sup>1 5</sup>	0,20ℓ	3,50		
Schweppes Tonic Water <sup>1</sup>	0,20ℓ	3,50		
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20ℓ	3,50		

# Biere

## Beers

Sion Kölsch	0,20ℓ	2,50	0,30ℓ	3,50
Radeberger Pilsener	0,30ℓ	3,50	0,50ℓ	5,50
Clausthaler alkoholfrei	0,33ℓ	3,50		
Vita Malz	0,33ℓ	3,50		
Schöffelhofer Weizen div. Sorten	0,50ℓ	5,50		
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,50ℓ	5,50		

# Weißweine im Ausschank

## White wines served by the glass

### DEUTSCHLAND

**Fritz Fisk Riesling, QbA, trocken** 9,00 / 0,20ℓ  
Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel 20,50 / 0,50ℓ  
25,50 / 0,75ℓ

*Kräuterwürze, Grapefruit und gelbe Äpfel  
Ausdrucksstarker Wein mit saftiger Kontur*

**Weissburgunder, Kabinett, trocken** 9,00 / 0,20ℓ  
Hügelheimer Winzer eG, Baden 20,50 / 0,50ℓ  
25,50 / 0,75ℓ

*Feine Aromen von Minze, gelben Früchten  
Milder Fruchtgeschmack mit aparter Fruchtsüße und cremigen Kern*

### ITALIEN

**Pinot Grigio del Veneto I.G.T. trocken** 8,50 / 0,20ℓ  
Villa Girasole, Venetien 20,00 / 0,50ℓ  
25,00 / 0,75ℓ

*Belebender Duft nach Äpfeln und Zitrusfrüchten. Feiner, saftiger  
Geschmack mit erfrischender Zitrusfrucht und vitaler Säure*

### AUSTRALIEN

**Chardonnay, trocken** Outback Chase 9,50 / 0,20ℓ  
Kingston Estate, trocken 22,50 / 0,50ℓ  
29,00 / 0,75ℓ

*Kraftvoller Chardonnay aus Down Under  
Banane, Röstaromen und Vanille im opulent anklingenden Bukett*

### DEUTSCHLAND

**Pinkfein Rotling, QbA, halbtrocken** 9,50 / 0,20ℓ  
Weingut Zur Schwane, Franken 22,50 / 0,50ℓ  
29,00 / 0,75ℓ

*Fruchtsüßer Geschmack mit saftigem Säureschwung  
und launiger Länge.*

\* Bitte beachten Sie, dass wir bei ausgetrunkenen Jahrgängen automatisch den Folgejahrgang servieren

# Weißweine

## White wines

### DEUTSCHLAND

**Silvaner, QbA, trocken**  
Weingut Josef Pfaff II, Franken

29,00 / 0,75l

*Feiner Duft nach gelben Früchten und erdigen Nuancen.  
Saftiger Geschmack mit zartem Schmelz und und schöner Balance!*

### FRANKREICH

**Sauvignon Blanc, VdP, trocken**  
Vignerons Adréchois, Ardeche

28,50 / 0,75l

*Erfrischender Geschmack mit saftiger und belebender Säure .  
Sauvignon in Reinkultur. Johannisbeere, Kiwi und Minze  
in fruchtbetontem Bukett.*

### ITALIEN

**Asio Otus, halbtrocken**  
Mondo del Vino, Chardonnay + Sauvignon Blanc

32,00 / 0,75l

*Verschwenderisches Füllhorn aus reifen Zitrusfrüchten, Rosenblüten  
und Gewürzen Fruchtintensiver und sympathisch saftiger Wein  
mit munterem Säureschwung.*

### ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner, Kabinett, trocken**  
Winzer Krems, Niederösterreich

30,00 / 0,75l

*Frische Fruchtnoten von Aprikosen, Stachelbeeren und Äpfeln.  
Würziger Nachhall sorgt für pikante Erfrischung .*

# Rotweine im Ausschank

## Red wines served by the glass

### DEUTSCHLAND

<b>Dornfelder, QbA, trocken</b>	9,50 / 0,20ℓ
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	21,00 / 0,50ℓ
	25,50 / 0,75ℓ

*Dunkle Schokolade, Sauerkirsche und florale Ansätze. Ein reichhaltiges Füllhorn aus saftiger Frucht und anheimelnder Kräuterwürze.*

### CHILE

<b>Merlot, trocken, Tocornal</b>	9,50 / 0,20ℓ
Cono Sur, Colchagua Valley	21,00 / 0,50ℓ
	25,50 / 0,75ℓ

*Kirschen, Paprika und Kaffee im Bukett.  
Delikat – saftiger Fruchteschmack mit körnigen Gerbstoffen.*

### SPANIEN

<b>Syrah, DOP, trocken</b>	8,00 / 0,20ℓ
M de Murviedro, Valencia	18,00 / 0,50ℓ
	24,00 / 0,75ℓ

*Sanftmütiger Syrah mit saftiger Fruchtfülle aus Waldbeeren und Anklängen von Vanille und milden Gewürzen.*

### ITALIEN

<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken</b>	8,00 / 0,20ℓ
La Silhuetta, Abruzzen	18,00 / 0,50ℓ
	24,00 / 0,75ℓ

*Kirschen, Rumfrüchte und kräuterwürzige Noten.  
Saftiger und zugänglicher Geschmack mit würzigen Gerbstoffen.*

\* Bitte beachten Sie, dass wir bei ausgetrunkenen Jahrgängen automatisch den Folgejahrgang servieren

# Rotweine

## Red wines

### DEUTSCHLAND

**Spätburgunder, QbA, trocken** 32,00 / 0,75ℓ  
Winzergenossenschaft Hängelheim eG, Baden

*Kirschen, Holunder und Wacholder. Saftiger Geschmack mit aromatischer Beerenfrucht und herzhafter Würze.*

### ITALIEN

**Asio Otus halbtrocken** 32,00 / 0,75ℓ  
Mondo del Vino, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Shiraz

*Fruchtig-würzige Mischung aus Cassis, Rumfrüchten, Lavendel und Lorbeer. Samtige Gerbstoffe.*

### ÖSTERREICH

**Blafränkisch / Zweigelt Cuvee trocken** 30,00 / 0,75ℓ  
Weingut Schrammel - 3 Mädlerrhaus, Burgenland

*Saftiger Gaumen mit geschliffener Säure und pikanten Gerbstoffen sorgen für pure Trinkfreude.*

### USA

**Cabernet Sauvignon, trocken** 35,00 / 0,75ℓ  
Canyon Road, Kalifornien

*Saftiger Geschmack mit großer Fruchtfülle und cremig – süßen Gerbstoffen Bukett aus dunklen Waldbeeren, Vanille und Gewürzen.*

# Aperitifs

## Apetizers

Campari Soda <sup>3</sup>		9,00
Campari Orange <sup>3</sup>		9,00
Cynar	0,05l	6,00
Pernod	0,02l	4,00
Portwein weiß/rot	0,05l	6,00
Martini rosso/bianco	0,05l	6,00
Sherry dry/medium	0,05l	6,00
Sekt, Geldermann Carte Blanche	0,10l	7,00
Sekt, Geldermann Rose	0,10l	10,00
Champagner Brut, Moët & Chandon	0,10l	10,00
Prosecco, Hausmarke	0,10l	5,50

# Digestifs

## Digestifs

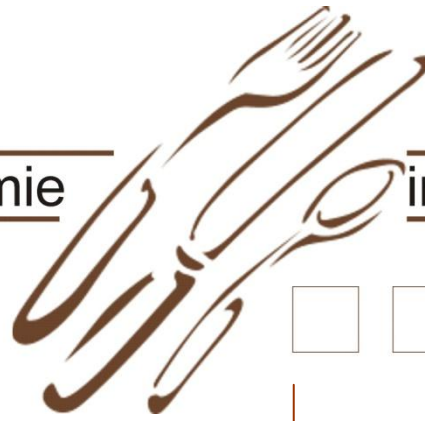
Malteser Kreuz	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Averna	4 cl	6,50
Ramazzotti	4 cl	6,50
Fernet Branca	4 cl	5,50
Jägermeister	2 cl	3,00
Morand Geiste	2 cl	7,50
Grappa Nonino	2 cl	7,00
Asbach Uralt	2 cl	4,50
Metaxa	2 cl	4,50
Carlos 1	2 cl	4,50
Remy Martin VSOP	2 cl	7,00
Remy Martin XO	2 cl	12,00
Hennessy Fine	2 cl	7,00

Weitere Spirituosen auf Anfrage.

Gastronomie

im

Park Inn



# Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.

Welcome to our  
restaurant  
Enjoy your stay

Öffnungszeiten / opening hours  
Montag bis Sonntag / monday to sunday  
12.00 h – 14.00 h & 18.00 h – 22.00 h

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten  
We accept the following credit cards



Ihr Gastgeber in Köln  
Your host in Cologne

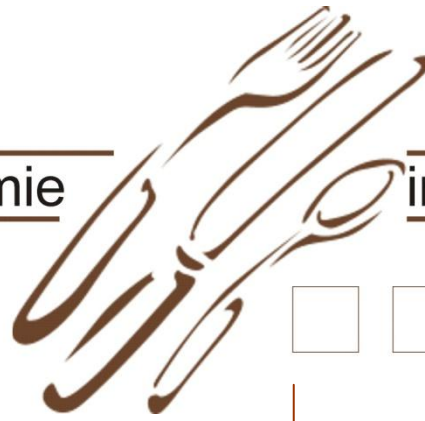
Alle Preise inkl. Bedientgelt und MwSt. in Euro.  
All prices incl. service and taxes in Euro.



Gastronomie

im

Park Inn



Vielen Dank  
für Ihren Besuch!

Wir wünschen Ihnen weiterhin einen  
angenehmen Aufenthalt in Köln!

Thank you for  
your visit!

We wish you a pleasant  
stay in Cologne!

Ihr Gastgeber in Köln  
Your host in Cologne

Alle Preise inkl. Bedientgelt und MwSt. in Euro.  
All prices incl. service and taxes in Euro.