

FEINRIPP & GOLD

- In Zeiten von zunehmender Convenience-Küche und System-Gastronomie, in denen Standardisierung und Preis das Produkt bestimmen, wollen wir es anders machen:

Nach spannenden Jahren in der Sternegastronomie wollen wir unsere Erfahrungen auf das Wesentliche unterbrechen und unseren eigenen Weg auf die qualitative Sandwichküche übertragen.

Alles mit dem Ziel, Euch ein Sandwich-Konzept von Welt nach Köln zu bringen.

- Feinripp & Gold lebt durch einen Dreiklang aus Qualität, Kreativität & Handwerk.

- Woran lassen wir uns messen?

1. Lieferanten als Partner: Unsere Lieferanten sind lokal und wir arbeiten auf Augenhöhe.

2. Das beste Brot: Unser Spezial-Brot haben wir selbst konzipiert & wird täglich frisch für uns gebacken.

3. Hausgemacht: Alle Beilagen, Saucen etc. werden von uns selbst und stets frisch hergestellt.

01

SANDWICHES

***Das Sandwich mit den Meatballs* 15,90**

saftige Meatballs aus Bio-Rind in würziger Tomatensoße mit Basilikum-Mayo,

Parmesan, Salat, Balsamico-Schmorzwiebeln und frischen San Marzano-Tomaten *1,3,6,7,9,10,11 / E412, E415, E160a, E385

***Das Sandwich mit Ossobuco* 15,90**

gezupftes Ossobuco Bio-Rind direkt vom Züchter mit Trüffel-Mayo, Cheddar,

Salat und frischen San Marzano-Tomaten *1,6,7,10,11 / E412, E415, E160a, E385

***Das Sandwich mit Chicken Ruby* 15,90**

geschmorte Keule vom Kikok-Huhn mit Tamarinden-Mayo, Salat, geräuchertem Blumenkohl,

fermentierten Karotten, Frühlingslauch, Koriander, marinierten roten Zwiebeln und

karamellisierten Gewürz-Cashews *1,6,7,8,10,11 / E412, E415, E160a, E385

***Das Sandwich mit gegrillter Aubergine (vegetarisch / auch vegan möglich)* 14,50**

saftig gegrillte Aubergine mit Miso-Mayo, Feta, Salat, marinierten roten Zwiebeln,

Rauchmandeln und frischen San Marzano-Tomaten *1,6,7,10,11 / E412, E415, E160a, E385

***Das Sandwich mit Austernpilzen (vegetarisch / auch vegan möglich)* 14,50**

gezupfte Austernpilze mit Schnittlauch-Mayo, Cheddar, Salat, hausgemachtem Sauerkraut

und frischen San Marzano-Tomaten *1,6,7,10,11 / E412, E415, E160a, E385

Alle unsere Sandwiches werden serviert mit Kartoffelchips & ner Gewürzgurke von Kartoffelkult.

02	MENÜS
Menü 01 · Veggie / Fleisch 20,90 / 21,90 • wähle dein Sandwich • wähle Suppe <i>oder</i> Beilage <i>oder</i> Dessert • wähle Softdrink, Kaffee, Bier <i>oder</i> Wein Menü 02 15,90 • wähle Suppe <i>oder</i> Salat als Hauptgang • wähle Suppe <i>oder</i> Beilage <i>oder</i> Dessert • wähle Softdrink, Kaffee, Bier <i>oder</i> Wein Bei Wahl eines offenen Weins wird ein Aufpreis von 3€ berechnet. Alle Take Away-Menüs sind exklusive Getränke: Menü 01 · Veggie / Fleisch: 18,50 / 19,50 Menü 02: 13,50	
03	SUPPEN
Hühnersuppe - hausgemacht wie bei Oma als Hauptgericht: 9,50 als Beilage: 4,90 aus ganzen Hühnern, mit viel Zeit eingekocht; serviert mit Brot. Als Hauptgericht serviert mit Hähnchen ^{*1,6} Miso Suppe als Beilage: 4,90 mit Räuchertofu, fermentierter Karotte & Frühlach ^{*1,6}	
04	SALATE
Gemischter Salat der Saison als Hauptgericht: 10,50 als Beilage: 4,90 mit Hausdressing & gerösteten Kernen; bei Wahl als Hauptgericht serviert mit Brot ^{*1,8,10 / E415}	
05	GEILE SCHWEINEREIEN
Große Pommes mit 2 Dips deiner Wahl ^{*1,6} 5,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Miso^{*6}, Sesam-Chipotle^{*1,5,6,8,10,11}, Caesar-Mayo ^{*4,7 (nicht vegan)}, Mayo pur ^{E412, E415, E160a, E385}, oder Ketchup ^{*9} Dirty Fries 8,90 Große Pommes mit Parmesan, Chili-Crunch, Frühlingslauch und 2 Dips Deiner Wahl ^{*1,5,6,7,11, E160a} Unser krosses Sandwichtoast mit geschmolzenem Cheddar & Chili-Crunch 8,90 Super Spicy Fingerfood mit Suchtfaktor. Can you handle it? ^{*1,5,6,7,11 / E160a} <i>mit Schweinebauch</i> 12,90	
Alle Beilagen, Desserts und weitere Snacks findet ihr auf der nächsten Seite.	

09	SOFTIES
<i>Wasser laut / leise 0,3l</i> 3,00 <i>Wasser laut / leise 1l</i> 6,80 <i>Afri Cola 0,33l</i> 3,50 <i>Afri Cola zuckerfrei 0,33l</i> 3,50 <i>Bluna Orange 0,33l</i> 3,50 <i>Bluna Zitrone 0,33l</i> 3,50 <i>Proviant Apfelschorle 0,33l</i> 3,50 <i>Proviant Kirsch-Granatapfelschorle 0,33l</i> 3,50 <i>Proviant Rhabarberschorle 0,33l</i> 3,50	
10	KAFFEE
<i>Espresso</i> 2,00 <i>Doppio</i> 3,20 <i>Cortado</i> 3,20 <i>Americano</i> 3,50 <i>Cappuccino</i> 3,80 <i>Flat White</i> 4,00	
11	BIER
<i>Schreckenskammer Kölsch 0,33l</i> 3,80 <i>Nolte Cristall 0,33l</i> 4,00 <i>Nolte Cristall alkoholfrei 0,33l</i> 4,00	
12	COCKTAILS
<i>Kölsche Cancún</i> 12,00 Grapefruit-infused Cazadores Tequila mit Mate, Vanille-Espuma und schwarzer Limette ^{*E415}	
<i>Blubber & Weine gibt's auf der nächsten Seite.</i>	

13	BLUBBER
Bulles des Copains NV Extra Brut 0,1l 6,50 / 0,75l 42,00 Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir / Weingut Eymann / Pfalz, Deutschland <i>elegant, frisch, balanciert</i> La Planta Brut Nature 2022 0,75l 38,00 Macabeu, Xarel-Lo / Mas Gomà / Katalonien, Spanien <i>frisch, fruchtig, feinperlig</i> Pet Nat Ancestrale 2023 0,75l 38,00 Aleatico, Cilieggiolo / Sequerciani / Toskana, Italien <i>beerig, saftig, fizzy</i> She's Electric 2021 0,75l 45,00 Chenin Blanc / Pierre Borel / Loire, Frankreich <i>spritzig, frisch, mineralisch</i> Champagner Blanc des Blancs Extra Brut 2019 0,75l 75,00 Chardonnay / Domaine G. Wanner / Champagne, Frankreich <i>feinperlig, präzise, komplex</i>	
14	WEIß
Grauburgunder "Vom Kalkstein" 2024 0,1l 5,50 / 0,75l 35,00 Seckinger / Pfalz, Deutschland <i>zugänglich, weich, saftig</i> Zwei Zimmer Küche No. 6 NV 0,1l 5,50 / 0,75l 35,00 Müller-Thurgau, Muskateller, Weißburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc / Christopher Barth / Rheinhessen, Deutschland <i>verspielt, frisch, aromatisch</i> Dreiklang Spätlese 2023 0,75l 44,00 Riesling / Weingut Rita & Rudolf Trossen / Mosel, Deutschland <i>lebendig, blumig, süß</i> Riesling 2022 0,75l 42,00 Marika & Max Dexheimer / Rheinhessen, Deutschland <i>straff, zitrisch, frisch</i> Riesling 2023 0,75l 46,00 Loigi / Moravia, Tschechien <i>strukturiert, präzise, mineralisch</i> Gorca Haloze 2022 0,75l 48,00 Furmint / Vино Gross / Štajerska, Slowenien <i>salzig, brutal, präzise</i> <i>weiter Wein →</i>	

Silvaner 2022 0,75l 46,00 Georg Lingenfelder / Pfalz, Deutschland <i>kräutrig, ätherisch, komplex</i> La Levée Pouilly Fumé 2023 0,75l 52,00 Sauvignon Blanc / Domaine Alexandre Bain / Loire, Frankreich <i>straff, fruchtig, mineralisch</i> Cyprineart 2023 0,75l 50,00 Chardonnay / Benoit Delorme / Burgund, Frankreich <i>salzig, zitrisch, blumig</i> Bourgogne Blanc 2023 0,75l 58,00 Chardonnay / Domaine Ami / Burgund, Frankreich <i>mineralisch, geschmeidig, zitrisch</i> Tangerine 2022 0,75l 42,00 Chardonnay, Vermentino / La Cave Apicole / Languedoc-Roussillon, Frankreich <i>intensiv, konzentriert, zitrisch</i>	
15	ORANGE
Hedonista NV 0,1l 6,50 / 0,75l 42,00 Grüner Veltliner, Welschriesling, Neuburger / Milan Nestarec / Moravia, Tschechien <i>animierend, spannungsvoll, frisch</i> Vivas 2020 0,75l 42,00 Blütenmuskateller, Muskateller, Sauvignac, Muscaris / Ploder Rosenberg / Steiermark, Österreich <i>blumig, fruchtig, leicht</i> Lockvogel 2023 0,75l 46,00 Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc / Michael Wenzel / Burgenland, Österreich <i>aromatisch, verspielt, exotisch</i>	
16	ROSÉ
Oh Rosa! 2023 0,1l 6,50 / 0,75l 42,00 Ciliegiolo / Sequerciani / Toskana, Italien <i>beerig, frisch, intensiv</i>	
<i>noch mehr Wein →</i>	

Black Betty 2022 (*served chilled*) 0,1l | 6,50 / 0,75l | 42,00
 Domina, Regent, Spätburgunder / 2Naturkinder / Franken, Deutschland
spritzig, fruchtig, funky

Merlot 2022 0,1l | 6,50 / 0,75l | 42,00
 Michael Wenzel / Burgenland, Österreich
beerig, zugänglich, samtig

Blaufränkisch 2021 0,75l | 45,00
 Jiří Bárta / Moravia, Tschechien
würzig, beerig, kräftig

AMiami Vice NV 0,75l | 48,00
 Aligoté, Pinot Noir / Domaine Ami / Burgund, Frankreich
easy, erfrischend, lebendig

Picrochole 2022 0,75l | 48,00
 Cabernet Franc / Claire und Florent Bejon / Loire, Frankreich
fruchtig, präzise, saftig

Klettgau 2023 0,75l | 65,00
 Pinot Noir / Markus Ruch / Schaffhausen, Schweiz
klassisch, saftig, vielschichtig

Cheers.