

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 16,90
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, E621}

Das Sandwich mit Ossobuco 16,90
gezupftes Ossobuco Bio-Rind direkt vom Züchter mit Trüffel-Mayo, Cheddar,
Salat und frischen San Marzano-Tomaten ^{*1,6,7,9,10,11 / E412, E415, E160a, E385, E621}

Das Sandwich mit Chicken Ruby 16,90
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, E621}

Das Sandwich mit Roter Bete (vegetarisch / auch vegan möglich) 15,90
geräucherte Rote Bete mit Sonnenblumenkern-Tahin, körnigem Frischkäse, Salat,
frisch geriebenem Meerrettich, kaltgerührten Preiselbeeren und Röstzwiebeln ^{*1,7,10 / E412}

Das Sandwich mit Austernpilzen (vegetarisch / auch vegan möglich) 15,90
gezupfte Austernpilze mit Schnittlauch-Mayo, Cheddar, Salat, hausgemachtem Sauerkraut
und frischen San Marzano-Tomaten ^{*1,6,7,10,11 / E412, E415, E160a, E385}

02	MENÜS
<div> <div> Menü 01 · Veggie / Fleisch 21,90 / 22,90 <ul style="list-style-type: none"> • wähle dein Sandwich • wähle Suppe <i>oder</i> Beilage <i>oder</i> Dessert • wähle Softdrink, Kaffee, Bier <i>oder</i> Wein </div> <div> Menü 02 16,90 <ul style="list-style-type: none"> • 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 </div> </div> <p>Bei Wahl eines offenen Weins wird ein Aufpreis von 3€ berechnet.</p> <hr/> <p>Alle Take Away-Menüs sind exklusive Getränke: Menü 01 · Veggie / Fleisch: 19,50 / 20,50 Menü 02: 14,50</p>	
03	SUPPEN
<p>Hühnersuppe - hausgemacht wie bei Oma als Hauptgericht: 10,90 als Beilage: 4,90 aus ganzen Hühnern, mit viel Zeit eingekocht; serviert mit Brot. Als Hauptgericht serviert mit Hähnchen ^{*1,6}</p> <p>Miso Suppe als Beilage: 4,90 mit Räuchertofu, fermentierter Karotte & Frühlauch ^{*1,6}</p>	
04	SALATE
<p>Gemischter Salat der Saison als Hauptgericht: 10,90 als Beilage: 4,90 mit Hausdressing & gerösteten Kernen; bei Wahl als Hauptgericht serviert mit Brot ^{*1,8,10 / E415}</p>	
05	GEILE SCHWEINEREIEN
<p>Große Pommes mit 2 Dips deiner Wahl ^{*1,6} 6,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Miso^{*6}, Sesam-Chipotle^{*1,5,6,8,10,11}, Mayo pur ^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9}</p> <p>Dirty Fries 9,90 Große Pommes mit Parmesan, Chili-Crunch, Frühlingsslauch und 2 Dips Deiner Wahl ^{*1,5,6,7,11 / E160a, E621}</p> <p>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, E621}</p>	
<p>Alle Beilagen, Desserts und weitere Snacks findet ihr auf der nächsten Seite.</p>	

06	BEILAGEN	07	SNACKS
<p><i>Kleine Pommes</i>^{*1,6} mit 1 Dip deiner Wahl .. 4,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Miso^{*6}, Sesam-Chipotle^{*1,5,6,8,10,11}, Mayo pur^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9}</p> <p><i>Golden Kimchi</i> ^{*6,11} 4,90</p> <p><i>Red Hot Kimchi</i> ^{*1,4,6,11} 4,90</p> <p><i>Coleslaw</i> ^{*6,9 / E412, E415, E160a, E385} 4,90</p> <p><i>Gurkensalat</i> ^{*10} 4,90</p> <p><i>Beilagensalat</i> ^{*8,10} 4,90</p>		<p><i>Oma's eingelegte Gurken</i> .^{*10} 2,90 selbst eingelegt von Kartoffelkult</p> <p><i>Chili-Crunch mit Brot</i> ^{*1,5,6,11 / E621} 4,90 geröstete Chilis & Nüsse, in Öl. Spicy!</p> <p><i>3er Dip Auswahl mit Brot</i> 5,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Miso^{*6}, Sesam-Chipotle^{*1,5,6,8,10,11}, Mayo pur^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9}</p> <p><i>Extra-Dip</i> 1,50</p>	
Unsere Mayonnaisen sind alle vegan.			
08	DESSERTS		
<p><i>Schoko Cookie</i> ^{*1,3,6,7,8} 3,90 mit hausgemachter Miso-Paste, dunkler Schokolade und Pekanuss</p> <p><i>mit einer Kaffeespezialität deiner Wahl</i> 5,90</p> <p><i>Bratapfel-Dessert</i> ^{*1,7,8} 5,90 Marzipancreme mit geschmortem Karamellapfel und weihnachtlichen Gewürzen</p>			
Ihr könntet auf etwas allergisch sein? Fragt bitte unser Personal nach der Allergienkarte.			

09	SOFTIES
<i>Wasser laut / leise 0,3l</i> 3,00 <i>Wasser laut / leise 1l</i> 6,90 <i>Afri Cola 0,33l</i> 3,90 <i>Afri Cola zuckerfrei 0,33l</i> 3,90 <i>Bluna Orange 0,33l</i> 3,90 <i>Bluna Zitrone 0,33l</i> 3,90 <i>Proviant Apfelschorle 0,33l</i> 3,90 <i>Proviant Kirsch-Granatapfelschorle 0,33l</i> 3,90 <i>Proviant Rhabarberschorle 0,33l</i> 3,90	
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>Nolte x Feinripp & Gold 0,33l</i> 3,90 <i>Nolte Cristall alkoholfrei 0,33l</i> 3,90 <i>Schreckenskammer Kölsch 0,33l</i> 3,90	
12	COCKTAILS
<i>Kölsche Cancún</i> 12,00 Grapefruit-infused Cazadores Tequila mit Chili-Brine, Mate, Vanille-Espuma und schwarzer Limette ^{*E415}	
13	ABSACKER
<i>Nolte Bierbrand 2cl</i> 3,50 <i>Nolte Bierbrand 4cl</i> 5,50	
<i>Blubber & Weine gibt's auf der nächsten Seite.</i>	

13	BLUBBER
<p>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></p> <p>La Planta Brut Nature 2022 0,75l 38,00 Macabeu, Xarel-Lo / Mas Gomà / Katalonien, Spanien <i>frisch, animierend, feinperlig</i></p> <p>Pet Nat Ancestrale 2023 0,75l 38,00 Aleatico, Cilieggiolo / Sequerciani / Toskana, Italien <i>beerig, saftig, fizzy</i></p> <p>She's Electric 2021 0,75l 45,00 Chenin Blanc / Pierre Borel / Loire, Frankreich <i>spritzig, frisch, mineralisch</i></p> <p>Champagner Blanc des Blancs Extra Brut 2019 0,75l 75,00 Chardonnay / Domaine G. Wanner / Champagne, Frankreich <i>feinperlig, präzise, komplex</i></p>	
14	WEIß
<p>Grauburgunder "Vom Kalkstein" 2025 0,1l 5,50 / 0,75l 35,00 Seckinger / Pfalz, Deutschland <i>zugänglich, weich, saftig</i></p> <p>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></p> <p>Dreiklang Spätlese 2023 0,75l 44,00 Riesling / Weingut Rita & Rudolf Trossen / Mosel, Deutschland <i>lebendig, blumig, süß</i></p> <p>Riesling 2022 0,75l 42,00 Marika & Max Dexheimer / Rheinhessen, Deutschland <i>straff, zitrisch, frisch</i></p> <p>Riesling 2023 0,75l 46,00 Loigi / Moravia, Tschechien <i>strukturiert, präzise, mineralisch</i></p> <p>Gorca Haloze 2022 0,75l 48,00 Furmint / Vино Gross / Štajerska, Slowenien <i>salzig, brutal, präzise</i></p> <p style="text-align: right;"><i>weiter Wein →</i></p>	

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

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

Merlot 2023 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
charaktervoll, beerig, kräftig

La Reboule 2023 0,75l | 42,00
 Grenache, Merlot / Les deux terres / Ardèche, Frankreich
frisch, weich, fruchtig

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

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

Cheers.