

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, fermentierten Karotten,
 Frühlingslauch, Koriander, marinierten roten Zwiebeln und gerösteten Cashews ^{*1,6,7,8,10,11 / E412, E415, E160a, E385, E621}

Das Sandwich mit Roter Bete (vegetarisch / auch vegan möglich) **16,90**
 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) **16,90**
 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
<p>Menü 01 · Veggie / Fleisch 22,90 Menü 02 17,90</p> <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 <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 <p style="text-align: center;"><i>Bei Wahl eines offenen Weins wird ein Aufpreis von 3€ berechnet.</i></p> <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> <p><i>Alle Take Away-Menüs sind exklusive Getränke: Menü 01 · Veggie / Fleisch: 20,50 Menü 02: 15,50</i></p>	
03	SUPPEN
<p>Hühnersuppe - hausgemacht wie bei Oma als Hauptgericht: 12,90 als Beilage: 4,90 aus ganzen Hühnern, mit viel Zeit eingekocht; serviert mit Brot. Als Hauptgericht serviert mit Hühnchen ^{*1,6}</p> <p>Gazpacho Verde als Beilage: 4,90 frisches Gemüse, Knoblauch-Croutons, Piment d'Espelette & Extra Vergine Olivenöl von holy little fat boy ^{*1,10}</p>	
04	SALATE
<p>Gemischter Salat der Saison als Hauptgericht: 11,90 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 Trüffel¹⁰, Basilikum¹⁰, Schnittlauch¹⁰, Tamarinden¹⁰, Sesam-Chipotle-Mayo ^{*1,5,6,8,10,11}, Salzzitronen-Aioli¹⁰ Mayo pur ^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup⁹</p> <p>Dirty Fries 9,90 Große Pommes mit Parmesan, Chili-Crunch, Frühlingslauch und 2 Dips Deiner Wahl ^{*1,5,6,7,11 / E160a, E621}</p> <p>Unser 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><i>Alle Beilagen, Desserts und weitere Snacks findet ihr auf der nächsten Seite.</i></p>	

06	BEILAGEN	07	SNACKS
	<p>Kleine Pommes^{*1,6} <i>mit 1 Dip deiner Wahl</i> .. 4,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Sesam-Chipotle-Mayo^{*1,5,6,8,10,11}, Salzzitronen-Aioli^{*10} Mayo pur^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9}</p> <p>Red Hot Kimchi ^{*1,4,6,11} 4,90</p> <p>Coleslaw ^{*6,9 / E412, E415, E160a, E385} 4,90</p> <p>Gurkensalat ^{*10} 4,90</p> <p>Beilagensalat ^{*8,10} 4,90</p>		<p>Oma's eingelegte Gurken ^{*10} 2,90 selbst eingelegt von Kartoffelkult</p> <p>Chili-Crunch mit Brot ^{*1,5,6,11 / E621} 4,90 geröstete Chilis & Nüsse, in Öl. Spicy!</p> <p>3er Dip Auswahl mit Brot 5,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Sesam-Chipotle-Mayo^{*1,5,6,8,10,11}, Salzzitronen-Aioli^{*10} Mayo pur^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9}</p> <p>Extra-Dip 1,50</p>
<p><i>Alle unserer Mayonnaisen sind vegan.</i></p>			
08	DESSERTS		
	<p>Schoko-Mousse ^{*6} 5,90 aufgeschlagene Bio-Zartbitterschokolade mit Maldon-Salz und Extra Vergine Olivenöl von holy little fat boy</p> <p>Schoko Cookie ^{*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>Ihr könntet auf etwas allergisch sein? Fragt bitte unser Personal nach der Allergenkarte.</i></p>			

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>		

14

BLUBBER

Bulles des Copains NV Extra Brut 0,1l | 6,50 / 0,75l | 45,00
 Chardonnay, Pinot Noir / Weingut Eymann / Pfalz, Deutschland
elegant, frisch, balanciert

La Planta Brut Nature 2022 0,75l | 38,00
 Macabeu, Xarel-Lo / Mas Gomà / Katalonien, Spanien
frisch, animierend, feinperlig

Pet Nat Ancestrale 2023 0,75l | 38,00
 Aleatico, Cilieggiolo / Sequerciani / Toskana, Italien
beerig, saftig, fizzy

Pet Nat Wolki 2025 0,75l | 42,00
 Riesling / Jan-Philipp Bleeke / Rheinhessen, Deutschland
leicht, zitrisch, frisch

She's Electric 2023 0,75l | 48,00
 Chenin Blanc / Pierre Borel / Loire, Frankreich
spritzig, frisch, mineralisch

Champagner Chamery 1er Cru Extra Brut NV 0,75l | 78,00
 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay / Domaine Clement Perséval / Champagne, Frankreich
feinperlig, präzise, komplex

15

WEIß

Grauburgunder "Vom Kalkstein" 2025 0,1l | 6,00 / 0,75l | 38,00
 Seckinger / Pfalz, Deutschland
zugänglich, weich, saftig

Zwei Zimmer Küche No. 6 NV 0,1l | 6,00 / 0,75l | 38,00
 Müller-Thurgau, Muskateller, Weißburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc /
 Christopher Barth / Rheinhessen, Deutschland
verspielt, frisch, aromatisch

Haloze Blanc 2022 0,1l | 7,00 / 0,75l | 45,00
 Furmint, Welschriesling, Sauvignon Blanc / VINO GROSS / Štajerska, Slowenien
frisch, zitrisch, vielschichtig

Silvaner 2022 0,75l | 42,00
 Georg Lingenfelder / Pfalz, Deutschland
herbal, lebendig, komplex

Dreiklang Spätlese 2023 0,75l | 45,00
 Riesling / Weingut Rita & Rudolf Trossen / Mosel, Deutschland
lebendig, blumig, süß

weiter Wein →

Riesling 2022	0,75l 44,00
Marika & Max Dexheimer / Rheinhessen, Deutschland <i>straff, zitrisch, frisch</i>	
Riesling 2023	0,75l 48,00
Loigi / Moravia, Tschechien <i>strukturiert, präzise, mineralisch</i>	
Herrgottsacker Erste Lage 2023	0,75l 48,00
Riesling / Seckinger / Pfalz, Deutschland <i>elegant, klassisch, kühl</i>	
Lumi 2022	0,75l 48,00
Weißburgunder, Sauvignon Blanc / Marika & Max Dexheimer / Rheinhessen, Deutschland <i>energetisch, knackig, tief</i>	
Gorca Haloze 2022	0,75l 50,00
Furmint / Vino Gross / Štajerska, Slowenien <i>salzig, brutal, präzise</i>	
Pinot Gris 2022	0,75l 50,00
Marto / Rheinhessen, Deutschland <i>animierend, knackig, lebendig</i>	
Welschriesling Bambule 2022	0,75l 52,00
Judith Beck / Burgenland, Österreich <i>saftig, lebendig, elegant</i>	
La Levée Pouilly Fumé 2023	0,75l 55,00
Sauvignon Blanc / Domaine Alexandre Bain / Loire, Frankreich <i>straff, fruchtig, mineralisch</i>	

16

ORANGE

Dopamin NV	0,1l 6,50 / 0,75l 45,00
Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling / 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>	
Shiro 2023	0,75l 42,00
Müller-Thurgau, Scheurebe, Silvaner, Riesling / Niklas Rückrich / Rheinhessen, Deutschland <i>saftig, easy, straff</i>	
Lockvogel 2023	0,75l 48,00
Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc / Michael Wenzel / Burgenland, Österreich <i>aromatisch, verspielt, exotisch</i>	

noch mehr Wein →

17**RÓSE****Tinted Lenses Rosé 2024** 0,1l | 6,50 / 0,75l | 42,00Gamay / Will's Wine / Rhône, Frankreich
*easy, frisch, peachy***Rosé 2022** 0,75l | 45,00Spätburgunder, Merlot / Scheuermann / Pfalz, Deutschland
*aromatisch, frisch, beerig***18****ROT****Merlot 2023** 0,1l | 6,50 / 0,75l | 42,00Michael Wenzel / Burgenland, Österreich
*beerig, zugänglich, samtig***Black Betty 2022 (served chilled)** 0,75l | 42,00Domina, Regent, Spätburgunder / 2Naturkinder / Franken, Deutschland
*spritzig, fruchtig, funky***La Reboule 2023** 0,75l | 42,00Grenache, Merlot / Les deux terres / Ardèche, Frankreich
*frisch, weich, fruchtig***Picrochole 2022** 0,75l | 48,00Cabernet Franc / Claire und Florent Béjon / Loire, Frankreich
*fruchtig, präzise, saftig***Klettgau 2023** 0,75l | 65,00Pinot Noir / Markus Ruch / Schaffhausen, Schweiz
*klassisch, saftig, vielschichtig**cheers.*