

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

marinierte 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

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

02	MENÜS
Menü 01 · Veggie / Fleisch 22,90 • wähle dein Sandwich • wähle Suppe <i>oder</i> Beilage <i>oder</i> Dessert • wähle Softdrink, Kaffee, Bier <i>oder</i> Wein Menü 02 17,90 • 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 <i>Bei Wahl eines offenen Weins wird ein Aufpreis von 4€ berechnet.</i> <i>Alle Take Away-Menüs sind exklusive Getränke: Menü 01 · Veggie / Fleisch: 20,50 Menü 02: 15,50</i>	
03	SUPPEN
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} Gazpacho Verde als Beilage: 4,90 frisches Gemüse, Knoblauch-Croutons, Piment d'Espelette & Extra Vergine Olivenöl von holy little fat boy ^{*1,10}	
04	SALATE
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}	
05	GEILE SCHWEINEREIEN
Große Pommes mit 2 Dips deiner Wahl ^{*1,6} 6,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Sesam-Chipotle^{*1,5,6,8,10,11}, Nori-Mayo^{*4,10}, Mayo pur ^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9} Dirty Fries 9,90 Große Pommes mit Parmesan, Chili-Crunch, Frühlingslauch und 2 Dips Deiner Wahl ^{*1,5,6,7,11 / E160a, E621} 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}	
<i>Alle Beilagen, Desserts und weitere Snacks findet ihr auf der nächsten Seite.</i>	

06	BEILAGEN	07	SNACKS
<i>Kleine Pommes</i>^{*1,6} mit 1 Dip deiner Wahl .. 4,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Sesam-Chipotle^{*1,5,6,8,10,11}, Nori-Mayo^{*4,10}, Mayo pur^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9} <i>Red Hot Kimchi</i> ^{*1,4,6,11} 4,90 <i>Coleslaw</i> ^{*6,9 / E412, E415, E160a, E385} 4,90 <i>Gurkensalat</i> ^{*10} 4,90 <i>Beilagensalat</i> ^{*8,10} 4,90		<i>Oma's eingelegte Gurken</i> ^{*10} 2,90 selbst eingelegt von Kartoffelkult <i>Chili-Crunch mit Brot</i> ^{*1,5,6,11 / E621} 4,90 geröstete Chilis & Nüsse, in Öl. Spicy! <i>3er Dip Auswahl mit Brot</i> 5,90 Trüffel^{*10}, Basilikum^{*10}, Schnittlauch^{*10}, Tamarinden^{*10}, Sesam-Chipotle^{*1,5,6,8,10,11}, Nori-Mayo^{*4,10}, Mayo pur^{*E412, E415, E160a, E385} oder Ketchup^{*9} <i>Extra-Dip</i> 1,50	
<i>Außer unserer Nori-Mayo sind alle Mayonnaisen vegan.</i>			
08	DESSERTS		
<i>Schoko-Mousse</i> ^{*6} 5,90 aufgeschlagene Bio-Zartbitterschokolade mit Maldon-Salz und Extra Vergine Olivenöl von holy little fat boy <i>Schoko Cookie</i> ^{*1,3,6,7,8} 3,90 mit hausgemachter Miso-Paste, dunkler Schokolade und Pekanuss <i>Gochujang Cookie</i> ^{*1,3,6} 3,90 mit Macadamia und karamellisierter weißer Schokolade. Leicht spicy! <i>mit einer Kaffeespezialität deiner Wahl</i> 5,90			
<i>Ihr könntet auf etwas allergisch sein? Fragt bitte unser Personal nach der Allergenkarte.</i>			

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 7,00 / 0,75l 45,00 Chardonnay, 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, animierend, feinperlig</i> Pet Nat Ancestrale 2023 0,75l 38,00 Aleatico, Ciliegiole / Sequerciani / Toskana, Italien <i>beerig, saftig, fizzy</i> Pet Nat Wolki 2025 0,75l 42,00 Riesling / Jan-Philipp Bleeke / Rheinhessen, Deutschland <i>leicht, zitrisch, frisch</i> She's Electric 2023 0,75l 48,00 Chenin Blanc / Pierre Borel / Loire, Frankreich <i>spritzig, frisch, mineralisch</i> Champagner Blanc des Blancs Extra Brut NV 0,75l 78,00 Chardonnay / Domaine Clement Perséval / Champagne, Frankreich <i>feinperlig, präzise, komplex</i>	
15	WEIß
Grauburgunder "Vom Kalkstein" 2025 0,1l 6,50 / 0,75l 38,00 Seckinger / Pfalz, Deutschland <i>zugänglich, weich, saftig</i> Malagousia 2025  <i>Wein des Monats</i> 0,1l 7,00 / 0,75l 45,00 Tetramythos Winery / Áno Diakopto, Griechenland <i>zitrisch, floral, frisch</i> Dreiklang Spätlese 2023 0,75l 45,00 Riesling / Weingut Rita & Rudolf Trossen / Mosel, Deutschland <i>lebendig, blumig, süß</i> Riesling 2022 0,75l 44,00 Max Dexheimer / Rheinhessen, Deutschland <i>straff, zitrisch, frisch</i> Riesling 2023 0,75l 48,00 Loigi / Moravia, Tschechien <i>strukturiert, präzise, mineralisch</i> <i>mehr Wein →</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 / Max Dexheimer / Rheinhessen, Deutschland	
<i>energetisch, knackig, tief</i>	
Gorca Haloze 2023	0,75l 50,00
Furmint / Vino Gross / Štajerska, Slowenien	
<i>salzig, brutal, präzise</i>	
Pinot Gris 2022	0,75l 50,00
Martot / Rheinhessen, Deutschland	
<i>animierend, knackig, lebendig</i>	
La Levée Pouilly Fumé 2023	0,75l 55,00
Sauvignon Blanc / Domaine Alexandre Bain / Loire, Frankreich	
<i>straff, fruchtig, mineralisch</i>	
Blaue Libelle 2024	0,75l 105,00
Sauvignon Blanc / Elisabeth & Andreas Tscheppe / Steiermark, Österreich	
<i>aromatisch, mineralisch, präzise</i>	
Salamander 2024	0,75l 105,00
Chardonnay / Elisabeth & Andreas Tscheppe / Steiermark, Österreich	
<i>frisch, zart, tief</i>	

16

SKIN-CONTACT

Zwei Zimmer Küche No. 6 NV	0,1l 6,50 / 0,75l 38,00
Müller-Thurgau, Muskateller, Weißburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc /	
Christopher Barth / Rheinhessen, Deutschland	
<i>verspielt, frisch, aromatisch</i>	
Shiro 2023	0,75l 42,00
Müller-Thurgau, Scheurebe, Silvaner, Riesling / Niklas Rückrich / Rheinhessen, Deutschland	
<i>saftig, easy, straff</i>	
Vivas 2020	0,75l 45,00
Blütenmuskateller, Muskateller, Sauvignac, Muscaris / Ploder Rosenberg / Steiermark, Österreich	
<i>blumig, fruchtig, leicht</i>	
Silvaner 2022	0,75l 42,00
Georg Lingenfelder / Pfalz, Deutschland	
<i>herbal, lebendig, komplex</i>	

noch mehr Wein →

Lockvogel 2023 0,75l | 48,00
Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc / Michael Wenzel / Burgenland, Österreich
aromatisch, verspielt, exotisch

Welschriesling Bambule 2022 0,75l | 52,00
Judith Beck / Burgenland, Österreich
saftig, lebendig, elegant

17

ROSÉ

Belle Naturelle Rosé 2022 0,1l | 7,00 / 0,75l | 45,00
Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon / Jurtschitsch / Kamptal, Österreich
beerig, saftig, lebendig

Rosé 2022 0,75l | 45,00
Spätburgunder, Merlot / Scheuermann / Pfalz, Deutschland
aromatisch, frisch, beerig

18

ROT

Black Betty 2022 (served chilled) 0,1l | 7,00 / 0,75l | 45,00
Domina, Regent, Spätburgunder / 2Naturkinder / Franken, Deutschland
spritzig, fruchtig, funky

Merlot 2023 0,75l | 42,00
Michael Wenzel / Burgenland, Österreich
beerig, zugänglich, samtig

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.