

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

OUR STORY

VORABVERSION UNSERER NEUEN SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Cremige Maronensuppe ☉Option

mit Coppa aus der Toskana
& Chutney vom grünen Apfel

8.00 €

Tatar vom australischen Rinderfilet

mit Wachtelei, Senf & Brot

18.50 €

Lomo Vitello Tartufato

Rosa Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Trüffel & Parmesan

17.00 €

Bouillabaisse à Marsellaise

Provenzalische Fischsuppe mit Fenchel,
Tomate & Orange

16.50 € | 26.00 €

Terrine Mediterran ☉

Geschichtetes Gemüse mit Couscous,
Zucchini & Paprikacreme

14.50 €

Gebackene Aubergine ☉

mit süß eingelegtem Gemüse,
Pesto & Rauke

13.50 €

Schinken Variation

Auf dem Holzbrett serviert

13.50 €

PASTA

Penne & Lachs

Lachstranche auf Penne mit Oliven,
Pinienkernen & Basilikum

16.50 €

Tagliatelle & Pilze ☉Option

mit Pilzen der Saison,
Speck & Petersilie

14.50 €

FISCH

Pochierter Kabeljau

mit Tomaten-Fenchel Sud & Selleriecreme

26.50 €

Gebratenes Filet vom Zander

mit Safran Risotto, mariniertem Spinat
& Beurre blanc

24.50 €

Geschmorter Pulpo

mit Fregola Sarde, Avocado,
Rapunzelsalat & Pumpernickel

21.50 €

**Weitere ganze Fische, Muscheln und
Meeresfrüchte aus unserer Vitrine,
finden sie auf unserer Tafel.**

eleven stories

Alle Preise inkl. Service und 19 % MwSt.

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

OUR STORY

FLEISCH

Geschmortes von der Lammschulter

mit Schmorgemüse der Saison,
Tomatenfond & jungem Knoblauch

27.50 €

Bœuf bourguignon

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree,
eingelegten Perlzwiebeln,
Speck & Champignons

26.00 €

Ossobuco vom Kalb

Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe,
mit gebackener Thymian-Polenta,
Bohnen-Cassoulet & Jus

23.50 €

UNSERE BIG-CUTS

Zu unseren Big-Cuts servieren wir Kalbs-Jus.
Die Beilagen sowie alternative Soßen nach Wahl.

Rinderfilet

Australien Grass Fed Beef

200g 29.00 €

250g 35.00 €

300g 41.00 €

Roastbeef

Heritage Canadian Beef

200g 30.00 €

250g 36.00 €

300g 43.00 €

Chateaubriand "Classique"

Australian Grass Fed Beef

500g 79.00 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Mediterranes Gemüse

Rosmarinbrätlinge

Sautierter Blattspinat

Pommes frites

Kartoffelpüree

Sautierte Pilze

je 4.50 €

Weitere Saucen

Getrüffelte Kalbsjus

Cognac Sauce mit grünem Pfeffer

Sauce béarnaise

je 3.50 €

eleven stories

Alle Preise inkl. Service und 19 % MwSt.

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

OUR STORY

SÜSS & VERFÜHRERISCH

Gebackenes Schokoladenküchlein

mit Apfel Chutney, Rum Rosinen

& Vanilleeis

7.50 €

Creme Brûlée des Tages

Bitte fragen Sie uns gerne.

6.50 €

Karamellisierte Ananas

mit Thymian, Creme Patissière

& gesalzenem Karamell Eis

8.00 €

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Dessert-Tafel.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag – Samstag 18:00 – 00:00 Uhr

Unsere Bar hat im Anschluss noch länger für Sie geöffnet!

RESERVIERUNG:

ONLINE UNTER WWW.ELEVENSTORIES.DE

ODER UNTER 0221 – 643 03 730

H11 GmbH • Geschäftsführer Herr Jürgen Hörmann

Im Zollhafen 9 • 50678 Köln

Kennen Sie schon unsere umfangreichen Eventmöglichkeiten?

Unser Restaurant- und Eventleiter Herr Eugent Mebelli

eugent.mebelli@elevenstories.de berät Sie gerne.

Weitere Informationen auch auf www.elevenstories.de

eleven stories

Alle Preise inkl. Service und 19 % MwSt.