



GASTSTÄTTE KÖLSCH

Var i hela världen kan man få en friskt upphälld Kölsch? I Köln!

Men då måste man ju bosätta sig där? Inte längre. För nu har en fantastisk Kölsch satt bo i Malmö. Vi har startat Gaststätte Kölsch, för att kunna servera och dricka en riktig Kölsch på vår egen hemmaplan.

KÖLSCH ÄR ETT friskt och krispigt öl, lättdruckat men med elegant fruktiga smaker som gör den lilla skillnaden.

Vi serverar dem som på ölstugorna och restaurangerna i Köln, i cylinderformade 20 cl-glas: så smala att smakerna koncentreras och skummet får bilda en förnäm krona upptill, så små att vår Kölsch aldrig hinner bli avslagen utan alltid är fräsch. Våra kypare bär ut ölen åt er, på den speciella hålförsedda bricka som man i Köln kallar Kranz.

ÖLTYPEN KÖLSCH UPPSTOD i mötet mellan Rhenlandets äldre traditioner och den expanderande pilsnern som i slutet av 1800-talet var det nya och spännande. Kölsch blev det bästa av två världar, tycker vi.

Man kan se Kölsch som en hybrid mellan ale och pils. Likt en ale jäser den varmt, men likt en pils och andra lageröl lagras den kallt och länge. Det senare bidrar till renheten, smaken av råvaror: malt, vatten, humle, jäst. Det förra ger fruktighet, försiktig syrlighet och en diskret parfymrad ton. Inget är extremt, men ölet har karaktär.

Bryggare som framställer sina öl inom Kölns gränser eller var bland de medlemmar av stans bryggarförening som 1986 skrev under Die Kölsch-konvention har rätt att kalla sina öl Kölsch. Malzmühle fyller båda kriterierna.

Malzmühles Kölsch är dessutom i absoluta toppklass. Det är därför vi importerar och serverar just den.

◆ DRYCK ◆

Vår Kölsch importerar vi direkt från Malzmühle Brauerei i Köln.

◆ VÅR KÖLSCH PÅ FAT ◆

Mühlen Kölsch

20 cl | 38:-

ÖL PÅ FLASKA ◆

Sünner Wiess

ofiltrerad Kölsch | 33 cl 75:-

Sünner Weissbier

veteöl | 50 cl 95:-

Ferdinand Glutenfri

glutenfri lager | 50 cl 95:-

◆ VIN PÅ FAT ◆

Tyska viner från Weingut Knauss och Weingut Jochen Beurer.



glas, 15 cl
100:-



karaff, 25 cl
155:-



karaff, 50 cl
300:-

Vitt | 100% Riesling

Rosé | 25% Lemberger, 25% Zweigelt,
50% Spätburgunder

Rött | 100% Spätburgunder

◆ BUBBLIGT VIN ◆

Els Vinyerons

cava från Spanien
glas 115:- / flaska 550:-

◆ DRINK ◆

Gin & Tonic

tysk gin från Sünner, tonic | 4 cl 130:-

◆ SPRIT ◆

Klassiska tyska spritsorter som bl a produceras av Malzmühle och Sünner.

Mühlen Kräuter

örtlikör

2 cl 50:- / 4 cl 100:-

Sünner Feiner Korn

brandy på vete

2 cl 50:- / 4 cl 100:-

Sünner Akrobat

örtsprit

2 cl 50:- / 4 cl 100:-

Hardenberger Club

tysk whisky

2 cl 60:- / 4 cl 120:-

Asbach Original

tysk brandy

2 cl 60:- / 4 cl 120:-

◆ ALKOHOLFRITT ◆

Mühlen Freibier

alkoholfri öl | 33 cl 45:-

Sünner Malz

vuxenläsk gjord på kornmalt | 33 cl 40:-

Kölsches Wasser

läsk | olika smaker, fråga personalen | 33 cl 40:-

Fritz Cola

läsk | 33 cl 40:-

Mineralvatten

naturell | 33 cl 30:-

◆ MAT ◆

fråga personalen om allergier

◆ SNACKS ◆

Oliver 50:-

Rostade mandlar 45:-

Bierpinne 30:-

Saltgurka 30:-

◆ SMÅTT ◆

Plocktallrik KÖTT / VEG

tyska ostar, tegelrökt skinka, saltgurka,
pepparsalami, kapris och grönt
*den vegetariska varianten
serveras med enbart ost*

130:-

Halve Hahn

lagrad Gouda, saltgurka, rödlök,
senap och rågbulle

50:-

Brezel

med Obatzda (en tysk ostsås)

50:-

Pommes

med majonnäs och ketchup

60:-

Grüner Salat

grönsallad med senapsdressing

50:-

◆ FLAMMKUCHEN ◆

Flammkuchen KÖTT / VEG

tysk vit pizza med tunn botten,
toppad med dagens tillbehör.

Fråga personalen vad som bjuds i afton.

KÖTT **130:-** / VEG **120:-**

◆ KORV ◆

Currywurst KÖTT / VEG / VEGAN

currysås och saltgurka

rågbulle **120:-** / pommes **160:-**

Nürnberger 8 ST

sauerkraut, saltgurka och senap

rågbulle **120:-** / pommes **160:-**

Bratwurst KÖTT / VEG / VEGAN

sauerkraut, saltgurka och senap

rågbulle **120:-** / pommes **160:-**

Bockwurst

sauerkraut, saltgurka och senap

rågbulle **120:-** / pommes **160:-**

◆ SCHNITZEL ◆

GRIS | GOUDA | ROTSELLERI

Alla schnitzlar går att få glutenfria.

Schnitzel

citron, skysås

välj mellan Bratkartoffeln / pommes / Grüner Salat

GRIS **235:-** | GOUDA **205:-** | ROTSELLERI **190:-**

Schnitzel Jäger Art

Jägersås (svampsås), citron

välj mellan Bratkartoffeln / pommes / Grüner Salat

GRIS **245:-** | GOUDA **215:-** | ROTSELLERI **200:-**

◆ DESSERT ◆

Apfelstrudel

med vaniljvisp och rostad mandel

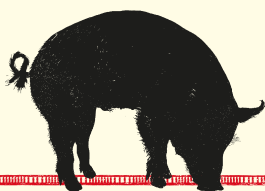
95:-

Kalter Hund

med vispgräde

85:-

Kaffe på maten? En kopp bryggkaffe | 35 :-



ENDAST ONSDAGAR!



Schweinshaxe

med Kartoffelklöße, skysås och rödkål

255:-



Denna anrättning kräver förbeställning.

Övrig meny finns också tillgänglig.

Vi har en sittning kl 17:00 och en kl 19:15.

Boka ditt bord på www.kolsch.se

Echt Kölsch.



Vår gubbröra FISK eller VEG

gjord på makrill eller tångrom, ägg, majonnäs och dill.

Serveras på kavring.

Schweinebraten KÖTT

med gräddsås, rostade grönsaker, rödkål och Bratkartoffeln.

eller

Panierter Käse VEG

panerad Gouda-ost med ärtvinaigrette eller Jägersås, grönsaker och Bratkartoffeln.

Kalter Hund

chokladkaka med en kula glass



3 rätter - KÖTT **395:-** | VEG **365:-**

Serveras endast söndagar.

Övrig meny finns också tillgänglig.

Sista tiden att boka bord på söndagar är kl 17:00.

Boka ditt bord på www.kolsch.se