



# 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, lättdrucket 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.

## ◆ ÖL 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 ♦

*allergilista finns på sista sidan*

## ♦ SNACKS ♦

- Oliver** / 50:-  
**Rostade mandlar** / 45:-  
**Bierpinne** / 30:-  
**Saltgurka** / 30:-

## ♦ SMÅTT ♦

- Plocktallrik** KÖTT/VEG  
tyska ostar, chark, saltgurka,  
kapris och grönt / 130:-  
**Halve Hahn**  
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:-

## ♦ OST ♦

- Panierter Käse**  
panerad ost med skysås eller ärtvinaigrette  
*välj mellan Bratkartoffeln ♦ pommes ♦ Grüner Salat*  
205:-

## ♦ KORV ♦

- Currywurst** KÖTT / VEGAN  
currysås och saltgurka  
rågbulle 120:- / pommes 160:-  
**Nürnberger** 8 ST  
sauerkraut, saltgurka och senap  
rågbulle 120:- / pommes 160:-  
**Bratwurst** KÖTT / VEGAN  
sauerkraut, saltgurka och senap  
rågbulle 120:- / pommes 160:-  
**Bockwurst**  
sauerkraut, saltgurka och senap  
rågbulle 120:- / pommes 160:-

## ♦ SCHNITZEL ♦

- Välj mellan:*  
♦ gris eller rotselleri ♦  
*Alla schnitzlar går att få glutenfria.*

## Schnitzel

- skysås eller ärtvinaigrette  
*välj mellan Bratkartoffeln ♦ pommes ♦ Grüner Salat*  
gris 235:- / rotselleri 190:-

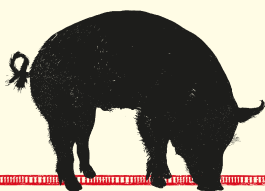
## Schnitzel Jäger Art

- Jägersås (svampsås)  
*välj mellan Bratkartoffeln ♦ pommes ♦ Grüner Salat*  
gris 245:- / rotselleri 200:-

## ♦ DESSERT ♦

- Apfelstrudel**  
med vaniljvisp och rostad mandel / 95:-  
**Kalter Hund**  
med vispgrädde / 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](http://www.kolsch.se)

Echt Kölsch.

# ✦ ALLERGENER ✦

## SNACKS

**Saltgurka** senap

## SMÅTT

### Plocktallrik

Diverse ostar laktos, mjölkprotein

Saltgurka senap

### Halve Hahn

Gouda laktos, mjölkprotein

Saltgurka senap

Rågbulle gluten

**Brezel** gluten

Obatzda laktos, mjölkprotein, svavel & sulfit

**Flammkuchen** gluten, laktos, mjölkprotein, senap

## KORV

### Currywurst, bratwurst

Vegetarisk bratwurst ärta

### Nürnbergger, Bratwurst, Bockwurst

Surkål svavel & sulfit

## SCHNITZEL\*

*\*alla schnitzlar går att få glutenfria*

**Schnitzel** gluten, ägg

**Panerad ost** gluten, laktos, mjölkprotein, ägg

**Rotselleri** gluten, selleri

Skysås selleri, svavel & sulfit

Jägersås laktos, mjölkprotein

Ärtvinaigrette ärta, svavel & sulfit

## DESSERT

**Apfelstrudel** gluten, ägg

Vaniljsås laktos, mjölkprotein

**Kalter Hund** gluten, laktos, mjölkprotein, selleri,  
svavel & sulfit, soja, sesam, jordnötter

Grädde laktos, mjölkprotein

## SCHWEINSHAXE

**Haxe** svavel & sulfit

Skysås selleri, svavel & sulfit

Kartoffelklöße ägg