

Restaurant **MAX** by **KIRBERG CATERING**

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Sprechen Sie uns bitte an. Das Team von Kirberg Catering wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Auf der ART COLOGNE kochen wir u.a. mit hochwertigen Lebensmitteln von:
Otto Gourmet | Bosfood | Büffel Bill | Keltenhof Salate | Jordan Olivenöl

We are happy to inform you about the allergens and additives contained in our food and drinks. Please do not hesitate to contact us. The Kirberg Catering team wishes you a good appetite!

*At Art Cologne, we cook with high-quality food from, among others:
Otto Gourmet | Bosfood | Büffel Bill | Keltenhof Salate | Jordan Olivenöl*

11/2021

**WIR
WÜNSCHEN
IHNEN
EINEN
ANGENEHMEN
AUFENTHALT
AUF
DER
KOELNMESSE**



**WE
WISH
YOU
A
PLEASANT
STAY
AT
THE
KOELNMESSE**

SPEISEN

DRINKS

SALATE & VORSPEISEN

Wildkräutersalat vom Keltenhof und:

	KLEIN GROSS
·Couscous Kürbischutney Geröstete Kerne ●	€ 10,50 € 17,50
·Mozzarella von „Büffel Bill“ Bunte Tomaten Ajo Blanco ○	€ 11,50 € 19,50
·Roastbeef Rote Bete Remoulade Kartoffeldressing	€ 12,50 € 20,50

KLEINE GERICHTE

Maronensuppe Wintertrüffel Sauerteig-Croûtons ○	€ 9,50
Linsencurry Blumenkohl Safrankartoffeln Cashewcrème ●	€ 12,50
Rinderhacktopf Kürbis Getrocknete Aprikosen Fladenbrot	€ 14,50

HAUPTGÄNGE

Lauwarmer Kartoffel-Endiviensalat und:

·Gemüseaultaschen Confierte Zwiebeln Senfkaviar ○	€ 19,50
·Kalbsfrikadellen Confierte Zwiebeln Senfkaviar	€ 21,50

Ramen mit Sobanudeln | Wilder Brokkoli | Pak Choi | Möhren | Shiitake:

·Räuchertofu Sakurakresse ●	€ 20,50
·Schweinebauch Soja-Ei	€ 22,50
·Tuna Tataki Garnelen	€ 22,50

DESSERT

Schoko-Maracujamousse Mangoragoût Kokos ●	€ 9,50
American Cheesecake	€ 6,50
Schoko-Karamellkuchen ○	€ 6,50

○ vegetarisch ● vegan

WHITE WINE

Pinot Blanc off-dry 2020, Winery Trenz, Rheingau	0,1l	€ 5,50
Pinot Blanc off-dry 2020, Winery Trenz, Rheingau	0,75l	€ 39,00
Pinot Gris dry 2020, Winery Studier, Pfalz	0,1l	€ 6,50
Pinot Gris dry 2020, Winery Studier, Pfalz	0,75l	€ 39,00

RED WINE

Pinot Noir dry 2017 organic, Winery Pflüger, Pfalz	0,1l	€ 6,50
Pinot Noir dry 2017 organic, Winery Pflüger, Pfalz	0,75l	€ 39,00
Primitivo IGP dry 2020, Winery Lucarelli, Puglia Italy	0,1l	€ 7,50
Primitivo IGP dry 2020, Winery Lucarelli, Puglia Italy	0,75l	€ 42,00

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Champagner Béatrice Baron Prestige	0,1l	€ 12,50
Champagner Béatrice Baron Prestige	0,75l	€ 85,00
Champagner Deutz Brut Classic	0,1l	€ 16,50
Champagner Deutz Brut Classic	0,75l	€ 95,00

Riesling, Edition X, Winery Stefan Breuer, Rheinhessen Picollo	0,2l	€ 14,50
Riesling, Edition X, Winery Stefan Breuer, Rheinhessen	0,75l	€ 46,00

Freshness, quality and origin are crucial in the selection and preparation of our food and drinks. Wherever possible, we use food grown under natural and sustainably produced food - regionally produced, seasonally available and, wherever possible, organically grown.

GETRÄNKE

FOOD

WEISSWEIN

Weißburgunder feinherb 2020, Weingut Trenz, Rheingau	0,1l	€ 5,50
Weißburgunder feinherb 2020, Weingut Trenz, Rheingau	0,75l	€ 39,00
Grauburgunder trocken 2020, Weingut Studier, Pfalz	0,1l	€ 6,50
Grauburgunder trocken 2020, Weingut Studier, Pfalz	0,75l	€ 39,00

ROTWEIN

Pinot Noir trocken 2017 Bio, Weingut Pflüger, Pfalz	0,1l	€ 6,50
Pinot Noir trocken 2017 Bio, Weingut Pflüger, Pfalz	0,75l	€ 39,00
Primitivo IGP trocken 2020, Weingut Lucarelli, Puglia Italien	0,1l	€ 7,50
Primitivo IGP trocken 2020, Weingut Lucarelli, Puglia Italien	0,75l	€ 42,00

CHAMPAGNER & PRICKELNDES

Champagner Béatrice Baron Prestige	0,1l	€ 12,50
Champagner Béatrice Baron Prestige	0,75l	€ 85,00
Champagner Deutz Brut Classic	0,1l	€ 16,50
Champagner Deutz Brut Classic	0,75l	€ 95,00

Riesling Sekt, Edition X, Weingut Stefan Breuer, Rheinhessen Picollo	0,2l	€ 14,50
Riesling Sekt, Edition X, Weingut Stefan Breuer, Rheinhessen	0,75l	€ 46,00

Bei der Auswahl und Zubereitung unserer Speisen und Getränke sind Frische, Qualität und Herkunft entscheidend. Wo immer es geht, verarbeiten wir unter natürlichen Bedingungen gewachsene und nachhaltig hergestellte Lebensmittel – regional produziert, saisonal verfügbar und, nach Möglichkeit, aus biologischem Anbau.

SALADS & STARTERS

<i>Wild herb salad from the Keltenhof and:</i>	SMALL LARGE
·Couscous Pumpkin Chutney Roasted Seeds ●	€ 10,50 € 17,50
·Mozzarella from „Buffalo Bill“ Colourful Tomatoes Ajo Blanco ○	€ 11,50 € 19,50
·Roast beef Beetroot Remoulade Potato dressing	€ 12,50 € 20,50

SMALL DISHES

Chestnut Soup Winter Truffle Sourdough Croutons ○	€ 9,50
Lentil Curry Cauliflower Saffron Potatoes Cashew Cream ●	€ 12,50
Minced Beef Stew Pumpkin Dried Apricots Flatbread	€ 14,50

MAIN COURSES

<i>Lukewarm potato and endive salad and:</i>	
·Vegetable Mault Pockets Confit onions Mustard Caviar ○	€ 19,50
·Calf Meatballs Confit Onions Mustard Caviar	€ 21,50
<i>Ramen with soba noodles wild broccoli pak choi carrots shiitake:</i>	
·Smoked Tofu Sakura Cress ●	€ 20,50
·Pork belly Soy egg	€ 22,50
·Tuna Tataki Prawns	€ 22,50

DESSERT

Chocolate Passion Fruit Mousse Mango Ragout Coconut ●	€ 9,50
American Cheesecake	€ 6,50
Chocolate Caramel Cake ○	€ 6,50

○ vegetarian ● vegan

GETRÄNKE

DRINKS

ALKOHOLFREI

Gerolsteiner medium/naturell	0,25l	€ 3,90
Gerolsteiner medium/naturell	0,75l	€ 9,80

fritz Kola / Kola Zuckerfrei	0,20l	€ 3,90
fritz Rhabarberschorle	0,20l	€ 3,90
fritz Apfelschorle	0,20l	€ 3,90

Cucumis Gurkenlimonade	0,33l	€ 4,50
Balis Basil Basilikum-Ingwer Drink	0,25l	€ 3,90
Wostok Pflaume-Kardamom Limonade	0,33l	€ 4,50
Wostok Birne-Rosmarin Limonade	0,33l	€ 4,50

KAFFEE & TEE

Espresso		€ 3,00
Doppelter Espresso		€ 4,80
Café Crème		€ 3,30
Cappuccino		€ 4,50
Frischer Ingwertee		€ 4,50
Tee von Tee Gschwendner (verschiedene Sorten)		€ 3,00

BIER

Gaffel Kölsch	0,33l	€ 4,90
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,33l	€ 4,90
Warsteiner Pils	0,33l	€ 4,90

NON-ALCOHOLIC

Gerolsteiner medium/naturell	0,25l	€ 3,90
Gerolsteiner medium/naturell	0,75l	€ 9,80

<i>fritz Kola / Kola sugar free</i>	0,20l	€ 3,90
<i>fritz Rhubarb Spritzer</i>	0,20l	€ 3,90
<i>fritz Apple Spritzer</i>	0,20l	€ 3,90

<i>Cucumis Cucumber Lemonade</i>	0,33l	€ 4,50
<i>Balis Basil Ginger Drink</i>	0,25l	€ 3,90
<i>Wostok Plum-Cardamom Lemonade</i>	0,33l	€ 4,50
<i>Wostok Pear-Rosemary Lemonade</i>	0,33l	€ 4,50

COFFEE & TEA

<i>Espresso</i>		€ 3,00
<i>Espresso doppio</i>		€ 4,80
<i>Café Crème</i>		€ 3,30
<i>Cappuccino</i>		€ 4,50
<i>Fresh Ginger Tea</i>		€ 4,50
<i>Tea from Tee Gschwendner (different varieties)</i>		€ 3,00

BEER

<i>Gaffel Kölsch</i>	0,33l	€ 4,90
<i>Gaffel Kölsch non-alcoholic</i>	0,33l	€ 4,90
<i>Warsteiner Pils</i>	0,33l	€ 4,90