

FUNK

HAUS

CAFE • BAR

RESTAURANT



Fernsehansagerin Mady Manstein (l) mit einer Kollegin 04.05.1956



Chris Howland 1957



Konzert für elektronische Musik 1956



Fernsehstudio, Bildregie 1957

INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

Frühstück / Breakfast	2	Rotweine / Red wines	11
Frühstück Extras / Breakfast extras	2	Schaumweine & Champagner / Sparkling wine & champagnes	12
Kaffeespezialitäten / Coffee specialities	4	Biere / Beers	12
Kuchen / Cakes	5	Brote / Bread	13
Kakaovariationen / Cocoa variations	6	Salate & Käse / Salads & cheese	13
Teevariationen / Tea variations	6	Specials	14
Erfrischungsgetränke / Soft drinks	8	Klassiker / Classics	14
Säfte / Juices	8	Kindergerichte / Children's dishes	16
Schorlen / Sprizzer	9	Eis & Dessert / Ice cream & desserts	16
Weißweine / White wines	10		

Eine Liste der Allergene können Sie bei Bedarf an der Theke einsehen.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Geschmacksverstärkern, (4) mit Süßungsmitteln, (5) mit Phosphat, (6) koffeinhaltig, (7) chininhaltig, (8) mit Antioxidationsmitteln, (9) geschwefelt, (10) gewachst, (11) geschwärzt, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Täglich bis 12:00 / Daily until 12 noon

Kleines Frühstück 4,50

1 Croissant, Butter, 2 Sorten Marmelade
Small breakfast – 1 croissant, butter, 2 sorts of jam

Funkhaus-Frühstück 7,80

1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, junger Gouda, geräucherte Edelsalami und feine Fleischwurst, Erdbeer- und Aprikosenmarmelade / *1 bread rolls, 3 multigrain bread, butter, cheese, smoked salami, fine baloney sausages, strawberry- and apricot jam*

„LebensArt“-Frühstück 15,60

1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, 1 Croissant, Butter, Schwarzwälder Schinken, geräucherte Edelsalami, junger Gouda, Original Emmentaler, Camembert, Frischkäse, Erdbeer- und Aprikosenmarmelade, 1 Schälchen frischer Obstsalat / *1 bread rolls, 3 multigrain bread, 1 croissant, butter, Black forest ham, smoked salami, gouda cheese, swiss cheese, camembert, cream cheese, strawberry- and apricot jam, 1 small bowl of fresh fruit salad*

Käsefrühstück 9,60

1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, junger Gouda, Original Emmentaler, Camembert, frz. Ziegenkäse, Frischkäse und Blütenhonig / *1 bread rolls, 3 multigrain bread, butter, gouda cheese, swiss cheese, camembert, goat cheese, cream cheese and flower honey*

Veganes Frühstück 11,50

1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Margarine, Marmelade, Mandelmilchkäse, veganer Aufschnitt und zwei verschiedene vegane Brotaufstriche (Kürbis und Paprika-Cashew), dazu Rohkost / *1 bread roll, 3 multigrain bread, vegetable margarine, jam, vegan cheese, vegan cold cuts, two different vegan spreads (pumpkin & bell pepper-cashew), raw-vegetables*

FRÜHSTÜCK EXTRAS / BREAKFAST EXTRAS

Rührei, aus 3 Eiern, mit frischen Kräutern * 4,20

Scrambled eggs, made from 3 eggs, with fresh herbs

Rührei, aus 3 Eiern, mit Bacon * 5,30

Scrambled eggs, made from 3 eggs, with bacon

* Gerne servieren wir dazu Brot und Butter 0,70

Our scrambled eggs can all be served with bread and butter

Gekochtes Landei / Boiled country egg 1,20

Müsli mit Milch 3,60

Muesli with milk

Müsli mit Naturjoghurt und frischem Obstsalat 5,80

Muesli with natural yoghurt and fresh fruit salad

Naturjoghurt mit frischem Obstsalat 5,40

Natural yoghurt and fresh fruit salad

Portion frischer Obstsalat 4,80

Portion of fresh fruit salad

Portion Marmelade (2 Sorten) 1,90

Portion Jam (2 sorts)

Portion Honig oder Nutella 1,30

Portion honey or Nutella

3 Stück amerikanische Pancakes mit Ahornsirup 5,90

3 American Pancakes with maple syrup

Croissant / Croissant 2,50

Brötchen 0,90

Bread roll

Mehrkornbrot (3 Scheiben) 1,10

Multigrain bread (3 slices)

Portion Gouda (3 Scheiben) 2,60

Portion gouda cheese (3 slices)

Portion Emmentaler (3 Scheiben) 2,60

Portion original swiss cheese (3 slices)

Camembert (3 Stk.) 2,70

Camembert (3 pcs.)

Portion Kräuterquark oder Frischkäse 1,40

Portion herbal quark or cream cheese

Portion Edelsalami oder feine Schinkenwurst (3 Scheiben) 2,20

Portion smoked premium salami or fine ham sausage (3 slices)

Portion Räucherlachs 5,50

Portion smoked salmon

Portion Schwarzwälder Schinken (3 Scheiben) 3,20

Slices of Black forest ham (3 slices)

Portion Nürnberger Würstchen 5,80

Portion of Nuremberger sausages

Unsere Wurstwaren liefert die Traditions-Metzgerei „Stürmer“ aus der Kölner Südstadt. Diese verwendet ausschließlich Rohstoffe der „Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.“

KAFFEESPEZIALITÄTEN / COFFEE SPECIALITIES

Espresso / doppelter Espresso 2,10 / 3,60

Kurz und aromatisch
Espresso / Double Espresso. Short and aromatic

Espresso Macchiato / doppelter Macchiato 2,40 / 3,90

Espresso Macchiato / Double Macchiato

Kaffee 2,80

Tasse aus frisch gemahlenden Bohnen
Coffee. A cup of coffee made from freshly ground beans.

Cappuccino 3,10

Espresso, Milch und Milchschaum
Espresso with milk and foamed milk

Milchkaffee 3,60

Kaffee mit heißer Milch
Latte. Coffee with hot milk.

Latte Macchiato 3,80

Heiße Milch, Milchschaum und Espresso im großen Glas
Hot milk, foamed milk and Espresso in a tall glass

Koffeinfreier Kaffee 2,80

Decaffeinated Coffee

Americano 2,60

Espresso, serviert in einer großen Tasse, verlängert mit heißem Wasser / *Espresso, served in a large cup, diluted with hot water*

Pharisäer 5,50

Schwarzer Kaffee mit 2 cl Rum und einer Haube Schlagsahne bedeckt
Pharisee. Black coffee with 2 cl Rum, topped with whipped cream.

Irish Coffee 5,50

Schwarzer Kaffee mit 2cl irischem Whiskey und Sahne
Black coffee with irish whiskey and with whipped cream

Eiskaffee⁶ 5,50

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
Iced coffee with one scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auch
All coffee specialities also available

• mit Sojamilch / mit laktosefreier Milch 0,50

with soya milk / with lactose free milk

• mit Sahne 0,50

with whipped cream

KUCHEN / CAKES

Zitronencremekuchen 3,80

Konditorcreme mit Zitronengeschmack auf Mürbeteig, dekoriert mit Pinienkernen und Mandeln
Patisserie mousse with lemon on shortcrust pastry. Decorated with pine nuts and almonds.

Schokoladenkuchen 3,80

Saftiger Schokoladenkuchen mit Mandelstücken und Puderzucker, mit Sahne serviert / *Succulent chocolate cake with chopped almonds and icing sugar served with whipped cream*

New York Cheesecake 4,20

Käsekuchen nach Amerikanischer Art
Cheesecake New York Style

Apfelkuchen 3,90

Krosser Mürbeteig mit saftiger Apfelfüllung und Mandelblättchen / *Traditional german apple cake*

Himbeer-Käse-Sahne-Torte 4,40

Aromatische Himbeeren und lockere Käse-Sahne zwischen Biskuitböden auf Mürbeteig / *Raspberry cream cake*

Himbeer-Brownie (glutenfrei)^{5,8} 3,20

Saftiger Rührteig mit Schokolade, Kernen, Nüssen und Himbeeren
Succulent chocolate sponge cake with seeds, nuts and raspberries. (Gluten-free)

Banane-Johannisbeerschnitte (vegan)⁸ 3,20

Bananenrührteig mit einer Nussmischung, Johannisbeeren und Haferflocken
Banana sponge cake with nuts, red currants and oats. (vegan)

Gerne servieren wir Ihnen unsere Kuchen auch
Our cakes can all be served

• mit einer Kugel Vanilleeis +1,20

with a scoop of vanilla ice cream

• oder mit Sahne / with cream +0,50

KAKAOVARIATIONEN / COCOA VARIATIONS

Unsere Kakaovariationen werden mit Milch zubereitet.
Our cocoa variations are prepared with milk.

Kakao mit Sahne **3,60**

Cocoa with whipped cream

Kakao mit Baileys und Sahne¹ **5,50**

Cocoa with Baileys and whipped cream

Kakao mit Amaretto und Sahne¹ **5,50**

Cocoa with Amaretto and whipped cream

Kakao mit Batida de Coco und Sahne **5,50**

Cocoa with Batida de Coco and whipped cream

Eisschokolade **5,50**

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*Iced cocoa with one scoop of vanilla ice cream
and whipped cream*

TEEVARIATIONEN / TEA VARIATIONS

Wir servieren unsere losen Tees im Kännchen zu 0,35L. **4,80**
Our loose-leaf teas are served in a pot containing 0.35L.

Darjeeling Schwarztee | Ziehzeit: 2 min

First Flush. Von den Südhängen des Himalaya - spritzig,
kernig und animierend.

*First Flush. Grown on the southern slopes of the Himalayas -
bright, full-bodied and stimulating.*

Assam Schwarztee | Ziehzeit: 3 min

Mangalam Second Flush. Delikater Blatt-Tee mit bestem
Assamcharakter und goldgelben Blattspitzen. Volle, fruchtige
und schmeichelnde Tasse.

*Mangalam Second Flush. Delicate leaf tea with best Assam
character and golden-yellow leaf tips. Full, fruity and winning
flavour.*

English Breakfast Schwarztee | Ziehzeit: 2 min

Die typische, markante Breakfast-Mischung aus klassischen
Broken-Tee-Komponenten. Kräftig, würzig, animierend.
Typical breakfast blend. Strong, aromatic and stimulating.

China Oolong Kwai Flower Oolongtee | Ziehzeit: 3 min

Der großblättrige, halbfermentierte Tee mit Osmanthus-Blü-
ten. Schmeckt mild-fruchtig und dezent, mit einem Hauch von
Pfirsich.

*This large-leafed semi-fermented tea with Osmanthus flowers
has a restrained, mildly fruity flavour with a hint of peach.*

Japan Sencha Grüntee | Ziehzeit: 1 min

Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit - belebend-frisch.
Much-loved Japanese classic - fresh and stimulating.

Marani Grüntee | Ziehzeit: 2 min

Japanische und chinesische Senchas entfalten schon nach
kurzer Ziehzeit ihre wunderbar anregende Wirkung und geben
den Duft von exotisch-fruchtigen Aromen frei. Der ideale Start
in den Tag.

*Japanese and Chinese Senchas need only a short infusion time
to develop their wonderfully stimulating effect and release their
bouquet of exotic, fruity aromas. The ideal start to the day.*

Gourmet Kräutertee Kräutertee | Ziehzeit: 5 min

Süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische.
*Gourmet Herbal Tea. The sweet vanilla flavour has a touch of
citrus fruity freshness.*

White Oothu, Südindien Weißer Tee | Ziehzeit: 2 min

Eine zauberhafte Überraschung - weißer Tee aus dem Süden
Indiens! Fruchtig und duftig tritt der Bio-Klassiker Oothu gegen
chinesische Sorten an. Samtig, gelbe Tasse. Exotisch.

*White Oothu, Southern India. A wonderful surprise - white tea
from southern India! Fruity and aromatic, Oothu is an organic
classic that is well able to match Chinese varieties. Velvety
texture, with yellow colour in the cup. Exotic.*

Rooitea Orange-Pfefferminz Rooitea | Ziehzeit: 5 min

Eine fruchtig-frische Mischung - die fruchtige Orange wird von
der angenehmen Frische der Pfefferminze umspielt.
*Rooitea Orange Peppermint. A fruity fresh blend - the fruity
orange flavour is framed by the pleasing freshness of the
peppermint.*

Tee aus / Tea with **je 3,20**

- **frischer Minze** / *fresh mint*
- **frischem Ingwer mit Zitrone** / *Tea with fresh ginger*
- **frischer Minze und Ingwer** / *Tea with fresh mint and ginger*

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / SOFTDRINKS

Kölner Tafelwasser still / prickelnd 0,3l **2,80**
Cologne Tablewater still / fizzy

**Detox-Wasser still / prickelnd
mit Limette, Gurke und Minze** 0,3l **3,50**
Detox Water still / fizzy with fresh lime, cucumber and mint

Coca Cola ^{1,2,4,5,6,12,13} 0,3l **2,90**

Coca Cola Zero ^{1,2,4,5,6,12,13} 0,3l **2,90**

Fanta ^{1,2,4,5} 0,3l **2,90**

Sprite ^{1,2,4,5} 0,3l **2,90**

Kölner Tafelwasser still / prickelnd Flasche 1,0l **5,80**
Cologne Tablewater still/fizzy

Selters classic / Selters naturell Flasche 0,75l **6,30**
Mineral water / Still mineral water

Thomas Henry Bitter Lemon ^{4,7,8} Flasche 0,2l **3,60**
Tonic Water ^{7,8} / **Ginger Ale** ^{1,4}

Hausgemachter Eistee mit frischer Minze 0,4l **4,50**
Homemade Ice tea with fresh mint

Hausgemachter Mango-Eistee 0,4l **4,50**
Homemade Mango Ictea

SÄFTE / JUICES

Frischer Orangensaft / Fresh orange juice 0,2l **4,30**

Orangensaft / Orange 0,2l **2,90**

Naturtrüber Apfelsaft / Unfiltered apple 0,2l **2,90**

Grapefruitsaft / Grapefruit 0,2l **2,90**

Tomatensaft / Tomato 0,2l **3,50**

Maracujanektar / Passionfruit 0,2l **2,90**

Cranberrynektar / Cranberry 0,2l **2,90**

Ananassaft / Pineapple 0,2l **2,90**

SCHORLEN / SPRIZZER

Sauerkirschschorle 0,3l **2,90**
Cherry spritzer

Waldhimbeerschorle 0,3l **2,90**
Forest raspberry spritzer

Holunderblütenschorle 0,3l **2,90**
Elderberry spritzer

Schwarze Johannisbeerschorle 0,3l **2,90**
Blackcurrant spritzer

Apfelsaftschorle, naturtrüb 0,3l **3,30**
Apple spritzer, unfiltered

Rhabarbersaftschorle 0,3l **3,30**
Rhubarb juice spritzer

Grapefruitsaftschorle 0,3l **3,60**
Grapefruit spritzer

Cranberryschorle 0,3l **3,30**
Cranberry spritzer

Maracujaschorle 0,3l **3,30**
Passion fruit spritzer

Campari Orange ^{1,7} **8,00**
Campari mit frischem Orangensaft und Eis
Campari, orange juice and ice

Aperol Spritz ^{1,7,9} **6,90**
Aperol, Prosecco, Orange, Eis und Soda
Aperol, Prosecco, orange, ice and soda

Hugo ⁹ **6,90**
Holunderblütensirup, Prosecco, Eis, Limette, Soda
und frische Minze
Elderberry syrup, Prosecco, ice, lime, soda and fresh mint

Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
finden Sie in unserer separaten Barkarte
ab 18:00 Uhr

*You find the longdrinks, cocktails and spirits
in our separate bar menu.*

WEISSWEINE / WHITE WINES

Chardonnay I Gadi Casa Vinicola Bennati⁹

Italien / Venetien, IGT

Der Chardonnay überzeugt durch ein Duftspiel von Birnen-, Apfel-, und Pfirsich-Aroma mit reifen Noten von Tropenfrucht, Honig und Vanille. / *This Chardonnay becomes an immediate favourite with its medley of pear, apple and peach aromas, accompanied by a mature note of tropical fruit, honey and vanilla.*
0,2l **5,90** • 0,75l **21,90**

Trebbiano Cherri d´acquaviva⁹

Italien / Ascoli Piceno D.O.C.

Die Traube des Luganas „Trebbiano“ ist Hauptbestandteil dieses Weines. Zartes Strohgelb, Bouquet von Äpfeln und Nüssen. Würzig und frisch, mit langem Abgang. / *Intense Bouquet of apples and hazelnuts, tasty and fresh, gentle finish.*
0,2l **6,80** • 0,75l **24,90**

Weißburgunder Daniel Mattern⁹

Deutschland / Rheinhessen QbA

Das zart duftende Bukett erinnert an Äpfel und Aprikosen. Der Weißburgunder ist knackig am Gaumen, belebend frisch mit einem feinem Schmelz. / *Aromas of fresh apples and apricots, crispy, fresh and fruity taste.*
0,2l **6,80** • 0,75l **24,90**

Grauburgunder Weingut Schätzle⁹

Deutschland / Baden / Kaiserstuhl, QbA trocken

Frischer, eleganter Grauburgunder aus dem Kaiserstuhl mit vollem Fruchtgeschmack und zarter Würze. Am Gaumen Aromen von Aprikose, Birne und Melone. / *Fresh and elegant Pinot Gris. Fruity Taste, with aromas of apricots and pears.*
0,2l **6,90** • 0,75l **25,50**

Riesling Weingut Hees⁹

Deutschland / Nahe

Feine mineralische Frucht mit Aromen von Äpfeln und Zitrus, belebend mit einer erfrischenden Spritzigkeit und schönem Nachklang. / *Fine mineral fruit with aromas of apples and lemon, refreshing liveliness.*
0,2l **6,90** • 0,75l **25,50**

Sauvignon Blanc Runner Duck Weingut Vergenoegd⁹

Western Cape / Südafrika

Herrlich frische Aromen von grünen Äpfeln, Ananas und Stachelbeere. Ausbalancierte Zitrus- und Tropenfrüchte. Knackig, frischer Sauvignon Blanc. / *Fresh aromas of green apples, pine apples and gooseberries. Well balanced citrus- and tropical fruits. A crispy and fresh Sauvignon Blanc.*
0,2l **6,40** • 0,75l **23,90**

Weißweinschorle / White wine spritzer

0,2l **4,50**

ROTWEINE / RED WINES

Spätburgunder Weingut Genheimer Kiltz⁹

Deutschland / Nahe, QbA

Bukett von Sauerkirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Samtiges Aroma und feine Tannine. / *Bouquet of cherries, blackberries and currents, velvet aromas and fine tannins.*
0,2l **6,80** • 0,75l **24,90**

Zweigelt Weingut Renner⁹

Österreich / Burgenland

Intensives Kirschenbukett mit geschmeidigen Tanninen und aromatischer Dichte. Am Gaumen würzig und finessenreich. Eleganter und nachhaltiger Abgang. / *Intense cherry bouquet, spicy scents in the nose and on the palate.*
0,2l **7,90** • 0,75l **27,80**

Runner Duck Red Weingut Vergenoegd⁹

Stellenbosch / Südafrika

Rubinroter Cuvée mit Aromen von dunklen Beeren und einem Hauch Vanille. Am Gaumen fruchtig mit weichen Tanninen. Langer Abgang. / *Ruby red with aromas of dark berries and vanilla. Fruity to the palate with smooth tannins.*
0,2l **6,40** • 0,75l **23,90**

Tempranillo Torre de Barreda⁹

Spanien / La Mancha, DO

Mit feinem, elegantem Aroma von roten und schwarzen Früchten. / *A Tempranillo with a refined, elegant aroma of red and black fruits.*
0,2l **5,90** • 0,75l **21,90**

Montepulciano D´Abruzzo Teatro Latino⁹

Italien / Abruzzen D.O.P.

Der Montepulciano besticht durch fruchtige Aromen, die abgerundet werden von betörenden würzigen Nuancen. / *Fruity aromas and nuances of fine spices.*
0,2l **6,80** • 0,75l **24,90**

Rosso Piceno⁹

Italien / Marken D.O.C.

Rubinrote Farbe. In der Nase fruchtige Note von Sauerkirschen, am Gaumen elegant und ausgewogen. / *Ruby red colour. Fruity to the nose with hints of sour cherries. Elegant on the palate and well-balanced.*
0,2l **6,10** • 0,75l **22,80**

Rosé Gris de Gris⁹

Frankreich / Camargue IGP

Leuchtende rosa Farbe, elegante Aromen von Erdbeeren und Kirschen. Geschmeidige würzige Note, sehr fruchtig. / *Bright pink colour, elegant aromas of strawberries and cherries. Spicy note, very fruity.*
0,2l **5,20** • 0,75l **17,90**

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER / SPARKLING WINE & CHAMPAGNES

Conte Mangesa Prosecco Frizzante DOC⁹

Italien / Venetien

0,1l **3,90** • 0,75l **26,60**

Cremant Chapin & Landais Brut Rosé

Frankreich / Loire

0,1l **5,90** • 0,75l **38,50**

Blanc de Blancs brut Weingut Schätzle

Deutschland / Kaiserstuhl

0,75l **35,50**

Champagner Louis Roederer Brut

Frankreich / Champagne

0,75l **98,00**

Traubensecco alkoholfrei Weingut Emmerich Koebernik

Deutschland / Nahe

Ein fruchtiger, alkoholfreier Secco aus 100 % Traubensaft, ohne zusätzliche Aromastoffe. Von Natur aus reich an unvergorenem Traubenzucker. Die zugesetzte Kohlensäure macht ihn frisch und lebendig. / A fruity, non-alcoholic Secco, fresh and lively. Perfect alcohol-free alternative to toast.

0,1l **2,90** • 0,75l **18,90**

BIERE / BEERS

Sion Kölsch, frisch vom Fass

Sion Kölsch, on tap

0,2l **1,80**

0,3l **2,70**

Bitburger Pils, frisch vom Fass

Bitburger Pils, on tap

0,3l **2,80**

Bitburger Alkoholfrei

Bitburger Pils, non-alcoholic

0,33l **2,80**

Erdinger Weißbier / Erdinger Alkoholfrei

Erdinger wheat beer / Erdinger wheat beer, non-alcoholic

0,33l **3,20**

Malzbier

Malt beer, non-alcoholic

0,33l **2,70**

Köstritzer Schwarzbier

Köstritzer black beer

0,33l **2,90**

IPA MANIA, Ale Mania

Craftbeer

0,33l **5,00**

All Day IPA, Founders

Craftbeer

0,33l **5,50**

BROTE / BREAD

Eine große Scheibe gegrilltes Landbrot

One large slice of grilled rustic bread

- mit frischen Tomaten auf Guacamole (vegan) **6,30**

with fresh tomatoes and guacamole

- mit mittelaltem Gouda auf Gurken-Senfrelisch **7,30**

(vegetarisch) / with cheese, cucumber-mustard relish

- mit Schwarzwälder Schinken und Gewürzgurke **7,60**

auf Kräuterquark
with Black forest ham and pickles on herbal quark

- mit Paté di Tonno-Thunfischdip auf Kräuterquark **7,90**

with tuna dip on herbal quark

- mit Camembert, Preiselbeeren, rosa **9,30**

Pfefferbeeren (vegetarisch)
with camembert, cranberries and pink pepperberries

- mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich **9,50**

with smoked salmon and horseradish cream

- mit rosa gebratenen Roastbeefscheiben **11,30**

vom irischen Weiderind, Honig-Senfsoße
with irish roastbeef and honey-mustard sauce

SALATE & KÄSE / SALADS & CHEESE

Großer gemischter Blattsalat (vegetarisch) **8,60**

Large mixed salad

- mit gegrillter Hähnchenbrust in **12,90**

Balsamico-Dressing

with grilled chicken breast in balsamic dressing

- mit Räucherlachs und Balsamico-Dressing **12,80**

with smoked salmon in balsamic dressing

- mit Ziegenkäse und Trauben in **13,20**

Himbeer-Limetten-Dressing (vegetarisch)

with french goat cheese, grapes and raspberry lime dressing

- mit gegrillten Black Tiger Prawns, Croutons, **16,30**

Parmesan und Caesars-Dressing

with grilled Black Tiger prawns, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

Beilagensalat (vegetarisch) / side salad **4,50**

Käseauswahl mit Feigensenf, Dips, Landbrot **12,80**

und Baguette (vegetarisch) / Cheese selection with fig

mustard, dips, rustic bread and baguette

SPECIALS

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kräutern und Kernöl ✓ 7,20

Pumpkin cream soup with roasted seeds, herbs and pumpkin oil

Räucherforelle auf Blaukraut-Apfelsalat und Meerrettichcreme 14,80

Smoked trout on red cabbage-apple salad and horseradish cream

Spaghetti in pikanter Tomatensauce mit Muschelfleisch, Chorizo und frischen Kräutern 15,20

Spaghetti in spicy tomato sauce with mussels, Chorizo and fresh herbs

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Pilzen an Reibekuchen mit kleinem Beilagensalat 16,80

Chicken ragout „Zurich style“ with mushrooms, served with hash browns and small side salad

KLASSIKER / CLASSICS

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto und Croutons (vegetarisch) 5,90

Tomato soup with pesto and croutons

Linsensuppe mit Streifen von geräucherter Entenbrust / Lentil soup with smoked duck breast 7,80

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Zitrone 10,80

Beef carpaccio with rocket, parmesan, roasted pine nuts and lemon

Buntes Weizengetreide, Belugalinsen, Reis und mediterranes Gemüse mit Erbsenpüree (vegan) / Wheat 12,90

grain, beluga lentils, rice and vegetables, served with pea purée

Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat, Gorgonzola und Walnüssen an Beilagensalat (vegetarisch) 12,50

Pancake filled with spinach, gorgonzola cheese and walnuts, served with a small salad

Gebratenes Lachssteak auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Pesto 16,90

Salmon steak with Potato-leek vegetables and pesto

Ricotta-Spinat Tortelloni in pikantem 13,90

Tomatenrahm mit Chorizo und Fetakäse / Ricotta-spinach tortelloni in tomato-cream with chorizo and feta cheese.

Rindersaftgulasch auf Fettuccine mit Cornichons, Perlzwiebeln, Schmand und Rote Bete 14,30

Beef goulash on fettuccine with gherkins, perl onions, sour cream and beetroot

• zu unserem Gulasch empfehlen wir einen kleinen Gurkensalat in Dillrahm / to our goulash we recommend a small cucumber salad in dill sauce +2,50

Spaghetti „Pesto“ mit Pinienkernen und Parmesan (vegetarisch) 9,60

Spaghetti „Pesto“ with parmesan and pine nuts

• mit gegrillten Black Tiger Prawns 16,40
with grilled Black Tiger prawns

PIKANT UND LECKER

Currywurst 5,20

Bratwurst in fruchtig-pikanter Currysauce mit Baguette

German „Bratwurst“ in spicy currysauce with baguette

Kölsche Bratwurst, vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree / Cologne „Bratwurst“ from pork on 13,90

creamed savoy cabbage and mashed potatoes

Kalbsfrikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat mit Senfespuma / Veal meatballs with potato-cucumber salad and mustard espuma 11,90

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Gemüseis 12,90

German meatballs in caper sauce with vegetables rice

Reibekuchen

• mit Räucherlachs, Gurken-Senfrelisch und Salatbouquet / Hash browns with smoked salmon, cucumber-mustard relish and side salad 10,80

• mit Apfelkompott und Schwarzbrot (veg.) 7,50
Hash browns with apple compote and black bread

Ofenkartoffel

• mit Kräuterquark an Salatbouquet (vegetarisch) 8,90
Baked Potato with herbal quark and mixed salad

• mit Kräuterquark und Räucherlachs an Salatbouquet / Baked Potato with herbal quark, smoked Salmon and mixed salad. 10,90

KINDERGERICHTE / CHILDREN'S DISHES

„Die Maus“ **5,80**
Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

Pasta with tomato sauce and parmesan

„Der Elefant“ **6,90**
Nürnberger mit Kartoffelpüree und Ketchup

Nuremberger Sausages with mashed potatoes and ketchup

„Die Ente“ **5,60**
Reibekuchen mit Apfelkompott

2 hash browns with apple compote

Für unsere kleinen Gäste bieten wir alle 0,2l 1,30
Schorlen und die Colagetränke auch in
kindgerechter Größe an.

For children we can serve our Sprizzer in a smaller size.

Sie finden Kinderstühle, sowie Stifte und Malbücher
rechts von der Bar am Treppenabgang.

You will find baby high chairs, crayons and colouring books on
the right hand side of the bar, next to the stairs.

EIS & DESSERT / ICE CREAM & DESSERTS

Eistrüffel aus weißer Schokolade und Zabaione, 5,60
aufgegossen mit Espresso¹

White chocolate ice truffle with zabaione, infused with Espresso

Eistrüffel aus Kaffee und Schokolade 4,80

Coffee and chocolate ice truffle

Eistrüffel aus Erdbeere und Vanille^{1,8} 4,60

Strawberry-vanilla ice truffle

Eistrüffel aus Zitrone und Limoncello¹ 4,80

Lemon and limoncello ice truffle

Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,80

Apple strudel with vanilla sauce



Karlheinz Stockhausen im Studio 1962



John Cage 1958



Gottfried Michael König 1958



Karlheinz Stockhausen (undatiert)



W-LAN

WWW.FUNKHAUS-KOELN.DE