

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	12
Frühstück Extras / Breakfast extras	3	Schaumweine & Champagner /	14
Kakaovariationen / Cocoa variations	4	<i>Sparkling wine & champagnes</i>	
Teevariationen / Tea variations	5	Biere / Beers	16
Kaffeespezialitäten / Coffee specialities	6	Specials	16
Kuchen / Cakes	7	Brote / Bread	17
Erfrischungsgetränke / Soft drinks	8	Salate & Käse / Salads & cheese	17
Säfte / Juices	8	Klassiker / Classics	18
Schorlen / Sprizzer	9	Kindergerichte / Children's dishes	20
Weißweine / White wines	10	Eis & Dessert / Ice cream & desserts	20

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	„LebensArt“-Frühstück	15,60
1 Croissant, Butter, 2 Sorten Marmelade <i>Small breakfast – 1 croissant, butter, 2 sorts of jam</i>		1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, 1 Croissant, Butter, Schwarzwälder Schinken, Geflügelsalami, Gouda, Original Emmentaler, Camembert, Frischkäse, Erdbeer- und Aprikosenmarmelade, 1 Schälchen frischer Obstsalat <i>1 bread rolls, 3 multigrain bread, 1 croissant, butter, Black forest ham, poultry salami, gouda cheese, swiss cheese, camembert, cream cheese, strawberry- and apricot jam, 1 small bowl of fresh fruit salad</i>	
Funkhaus-Frühstück	8,90	Veganes Frühstück	11,50
1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, Gouda, Geflügelsalami und feine Fleischwurst, Erdbeer- und Aprikosenmarmelade <i>1 bread rolls, 3 multigrain bread, butter, cheese, poultry salami, fine baloney sausages, strawberry- and apricot jam</i>		1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Margarine, Marmelade, Mandelmilchkäse, veganer Aufschnitt und zwei verschiedene vegane Brotaufstriche (Kürbis und Paprika-Cashew), dazu Rohkost <i>1 bread roll, 3 multigrain bread, vegetable margarine, jam, vegan cheese, vegan cold cuts, two different vegan spreads (pumpkin & bell pepper-cashew), raw-vegetables</i>	
Käsefrühstück	10,60		
1 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, Gouda, Original Emmentaler, Camembert, frz. Ziegenkäse, Frischkäse und Blütenhonig <i>1 bread rolls, 3 multigrain bread, butter, gouda cheese, swiss cheese, camembert, goat cheese, cream cheese and flower honey</i>			

FRÜHSTÜCK EXTRAS / BREAKFAST EXTRAS

Rührei, aus 3 Eiern, mit frischen Kräutern *	4,20	Portion Honig oder Nutella / Portion honey or Nutella	1,30
<i>Scrambled eggs, made from 3 eggs, with fresh herbs</i>			
Rührei, aus 3 Eiern, mit Bacon *	5,30	Portion amerikanische Pancakes (3Stk.)	
<i>Scrambled eggs, made from 3 eggs, with bacon</i>		<i>American Pancakes</i>	
Rührei, aus 3 Eiern, mit Räucherlachs *	7,80	• mit Ahornsirup / with maple syrup	5,90
<i>Scrambled eggs, made from 3 eggs, with smoked salmon</i>		• mit Bacon und Butter / with bacon and butter	7,50
* Gerne servieren wir dazu Brot und Butter	0,70	• mit frischen Früchten und Ahornsirup	7,60
<i>Our scrambled eggs can all be served with bread and butter</i>		<i>with fresh fruits and maple syrup</i>	
Gekochtes Freilandeier / Boiled country egg	1,20	Croissant / Croissant	2,50
Müsli mit Milch / Muesli with milk	3,60	Brötchen / Bread roll	0,90
Müsli mit Naturjoghurt und frischem Obstsalat	5,80	Mehrkornbrot (3 Scheiben)	1,10
<i>Muesli with natural yoghurt and fresh fruit salad</i>		<i>Multigrain bread (3 slices)</i>	
Naturjoghurt mit frischem Obstsalat	5,40	Portion Gouda (3 Scheiben)	2,60
<i>Natural yoghurt and fresh fruit salad</i>		<i>Portion gouda cheese (3 slices)</i>	
Portion frischer Obstsalat	4,80	Portion Emmentaler (3 Scheiben)	2,60
<i>Portion of fresh fruit salad</i>		<i>Portion original swiss cheese (3 slices)</i>	
Portion Marmelade (2 Sorten)	1,90	Camembert (3 Stk.)	2,70
<i>Portion Jam (2 sorts)</i>		<i>Camembert (3 pcs.)</i>	

Portion Kräuterquark oder Frischkäse **1,40**

Portion herbal quark or cream cheese

Portion Geflügelsalami oder feine Schinkenwurst (3 Scheiben) **2,20**

Portion poultry 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

Portion gegrillter Bacon **1,90**

Portion of grilled bacon

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

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

Unsere Teesorten werden im Aromakuvert im Kännchen zu 0,35L serviert. **je 4,30**

Our teas are served in a pot containing 0.35L.

Assam Schwarztee | Ziehzeit: 3 min

Die Blätter des Assam finden sich entlang des Brahmaputra Flusses. Der Tee ist besonders vollmundig. In der Tasse erinnert er an blankes dunkles Kupfer.

Tealeaves from the Brahmaputra River. Full-bodied, the color reminds of dark copper.

Earl Grey Schwarztee | Ziehzeit: 3 min

Earl Grey mit typischer Bergamotte-Note. Samtig und doch kräftig im Geschmack.

Earl Grey with the typical aromas of bergamot. Velvet and strong taste.

Grüner Tee, Bio Grüntee | Ziehzeit: 2-3 min

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig-grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Tee erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

A pleasant and finely balanced green tea from the highland plains of China.

Weisser Tee Exotik Weißer Tee | Ziehzeit: 2-4 min

Seinen tropischen Charakter verdankt dieser Keo aus zartem weißen und grünen Tee einem süßen Geheimnis: Spritzige Ananas und edle Papaya wurden kandiert und intensivieren dadurch das frisch-fruchtige Exotikerlebnis. / *White tea with candied pineapple and papaya. Intensive, fresh and fruity.*

Sanddorn- Cranberry Früchtetee | Ziehzeit: 5 min

Beide sind ursprünglich echte „Nordlichter“ und daher von Natur aus ein wenig herb. Hier entsteht jedoch zwischen Sanddorn und Cranberrys, unter Zugabe von Hibiskus und Hagebutte, eine äußerst fruchtige Verbindung mit nordischem Charme. *Seabuckthorn, Cranberries and Hibiscus are the perfect fruity base for this tea.*

Insel der Sinne Kräutertee | Ziehzeit: 5 min

Ein Tee für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse! *Ayurvedic herbal tea, with fennel, liquorice, aniseed, clove, cardamom and ginger.*

Tee aus / Tea with **je 3,60**

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN / COFFEE SPECIALITIES

Espresso / doppelter Espresso 2,20 / 3,60

Kurz und aromatisch
Espresso / Double Espresso. Short and aromatic

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

Espresso Macchiato / Double Macchiato

Kaffee 3,10

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

Cappuccino 3,30

Espresso, Milch und Milchschaum
Espresso with milk and foamed milk

Milchkaffee 3,80

Kaffee mit heißer Milch
Latte. Coffee with hot milk.

Latte Macchiato 3,90

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

Koffeinfreier Kaffee 3,10

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 5,80

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

Irish Coffee 5,80

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 (vegan) 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

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}

Eistee Zitrone mit frischer Minze 0,4l **4,50**
Ice Tea Lemon with fresh mint

Fresh Garden Lemonade ¹ 0,4l **4,50**
Monin Basilikum, Monin Gurke und Limettensaft auf Eis,
aufgefüllt mit Sodawasser, garniert mit frischer Gurke,
Basilikum und Kirschtomate
*Monin Basil, Monin Cucumber, lime juice and soda water on ice,
topped with fresh cucumber, basil and cherry tomato*

SÄFTE / JUICES

Frischer Orangensaft / Fresh orange juice 0,15l **3,90**

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 **3,30**
Cherry spritzer

Waldhimbeerschorle 0,3l **3,30**
Forest raspberry spritzer

Holunderblütenschorle 0,3l **3,30**
Elderberry spritzer

Schwarze Johannisbeerschorle 0,3l **3,30**
Blackcurrant spritzer

Apfelsaftschorle, naturtrüb 0,3l **3,50**
Apple spritzer, unfiltered

Rhabarbersaftschorle 0,3l **3,60**
Rhubarb juice spritzer

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

Cranberryschorle 0,3l **3,60**
Cranberry spritzer

Maracujaschorle 0,3l **3,60**
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} **7,40**
Aperol, Prosecco, Orange, Eis und Soda
Aperol, Prosecco, orange, ice and soda

Hugo ⁹ **7,40**
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

Weißburgunder, Weingut am Nil⁹

Deutschland / Pfalz

Zartgelb im Glas. Aromen von weißen Früchten geben den Ton an. Ein Hauch von Marzipan, gepaart mit heimischem Kernobst am Gaumen lassen ihn sehr harmonisch wirken. / *Pale yellow in the glass with aromas of white fruits and a hint of marzipan, pome and stone fruits.*

0,15l **5,70** • 0,75l **27,00**

Grauburgunder, Weingut Siener⁹

Deutschland / Pfalz

Voller Duft nach Birnen, Quitten und Wiesenblumen. Zur Saftigkeit gesellen sich ein Hauch frischer Säure und ein langes, fruchtbetontes Finale. / *Full scent of pears, quinces and meadow flowers. Fine acidity and a long, fruity finish.*

0,15l **5,60** • 0,75l **26,50**

Gutsriesling, Weingut Schätzel⁹

Deutschland / Rheinhessen

Feine mineralische Frucht von Apfel, Pfirsich und Zitrus. Am Gaumen animierend, salzig und gut strukturiert. Ein wunderbarer Wein mit geradliniger Stilistik. / *Fine mineral fruit with aromas of apples, peaches and lemon. Salty, animated and well structured.*

0,15l **5,90** • 0,75l **28,90**

Blanc de Noir, Benedikt Baltés⁹

Deutschland / Franken

Zarter Duft, nussige und kräutrige Aromen mit einer Spur Kernobst und Zitrone. Im Mund schlank, präzise und geschliffen mit einem zartem Tanningerüst und frischer, lebendiger Säure.

Delicate scent with nutty and herbs notes.

Hints of pome fruits and lemon. Fresh and lively acidity.

0,15l **9,50** • 0,75l **42,50**

Riesling Kirchenpeace, Collective Z⁹

Deutschland / Pfalz

Großer, biologisch angebauter Riesling aus einer der ältesten Anlage im Leistadter Kirchenstück. Handgelesen, spontan vergoren in einem alten Pfälzer Stückfass. Mineralisch, frisch und komplex. Ein eigenständiger, authentischer und vor allem geschmackvoller Riesling in limitierter Auflage von nur 1600 Flaschen. Pure Liebe und Leidenschaft im Glas. / *Great organic grown Riesling. Hand-picked grapes. Mineral, fresh and complex.*

0,15l **12,50** • 0,75l **54,00**

Chardonnay Hieronymus und Alexander, Weingut Rappenhof⁹

Deutschland / Rheinhessen

In der Nase Aromen von Melone, Mirabelle und Zitrusfrucht. Sehr frisch im Geschmack mit schmelzigem Charakter und Anklängen von exotischen Früchten. / *Aromas of melon, mirabelle and citrus. Very fresh taste with hints of exotic fruits.*

0,15l **5,10** • 0,75l **24,90**

Sauvignon Blanc Fumé, Oliver Zeter⁹

Deutschland / Pfalz

Der herausragende Sauvignon Blanc Fumé besticht durch eine große Komplexität, sowohl im Bukett als auch am Gaumen. Durch den Holzeinfluss erhält der Wein die sowohl typischen Sauvignon Blanc-Noten, als auch das eindringliche Finale mit leicht rauchigen Aromen.

This excellent Sauvignon Blanc Fumé captivates with its liveliness. Intense final with light smoky aromas.

0,15l **9,50** • 0,75l **42,50**

Weißburgunder Auener Höhe, Weingut Hees⁹

Deutschland / Nahe

Weißburgunder mit komplexem Fruchtspiel und floralen Beiklängen. Am Gaumen cremig und opulent mit dezenter Holznote und delikatem Finish.

Pinot Blanc scented fruity and floral. Creamy on the palate with subtle wooden flavour and a delicate finish.

0,15l **7,50** • 0,75l **35,50**

Trebbiano, Cheri 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.*

0,15l **5,10** • 0,75l **24,90**

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.

0,15l **4,90** • 0,75l **20,90**

Dune, 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.*

0,15l **4,60** • 0,75l **21,50**

Weißweinschorle

White wine spritzer

0,2l **4,50**

ROTWEINE / RED WINES

Syrah, Oliver Zeter⁹

Deutschland / Pfalz

Nuancen von frisch gepflückten Kräutern sowie saftigen, roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen fleischig, leicht rauchig - ein Rotwein, den Sie so schnell nicht aus dem Kopf bekommen werden! Seine unwiderstehliche Komplexität, Frische und Finesse ist eine Klasse für sich.

Intense character of freshly picked herbs and juicy red and black berries. Succulently with smoky hints. Elegant, fleshy and rich on the palate. A syrah you will remember.

0,15l **12,80** • 0,75l **54,00**

Ahrweiler Spätburgunder, Julia Bertram⁹

Deutschland / Ahr

Weicher und fruchtintensiver Wein, dessen Aromenvielfalt an rote Beeren und reife Zwetschgen erinnert. Seine cremig-charmante Struktur und Eleganz unterstreicht die gut eingebundene rauchige Holznote und saftige Säure. Ein schöner abendlicher Genusswein.

Fruit intense wine with aromas of red berries and plums. Well integrated acidity with a wooden touch.

0,15l **11,50** • 0,75l **49,50**

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.

0,15l **6,50** • 0,75l **29,50**

Montepulciano D´Abruzzo, Teatro Latino⁹

Italien / Abruzzo D.O.P.

Der Montepulciano besticht durch fruchtige Aromen, die abgerundet werden von betörenden würzigen Nuancen.

Fruity aromas and nuances of fine spices.

0,15l **5,60** • 0,75l **26,50**

Rosso Piceno, Cherri d´acquaviva⁹

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.

0,15l **4,80** • 0,75l **22,90**

Tempranillo, Torre de Barreda⁹

Spanien / La Mancha, DO

Eleganter Wein mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten, würzigen Noten und Röstaromen. Schmackhaft und wohl ausbalanciert mit reifen Tanninen. / A Tempranillo with a refined, elegant aroma of red and black fruits.

0,15l **5,10** • 0,75l **24,90**

Berilo de Callet, Bodega Maruccia⁹

Spanien / Mallorca

Cuvée aus 60 % Callet und 40 % Syrah. 24 Monate gereift im 500 Liter Rundfass aus französischer Eiche. Unfiltrierter Wein, angebaut ohne jegliche künstliche Bewässerung. Vollmundig und fruchtig im Geschmack, mit einer wunderbaren Tanninstruktur. / Cuvée from Callet and Syrah, matured in french oak barrels. Unfiltered and cultivated without any artificial irrigation. Full-bodied taste with powerful tannin structure.

0,15l **12,00** • 0,75l **54,00**

Navigators, Alpha Domus⁹

Neuseeland / Hawkes Bay

Klassischer Rotwein Cuvée mit Aromen von dunklen Beeren und einem Hauch Vanille. Am Gaumen fruchtig mit weichen Tanninen. Elegant und schlank mit edlem Aroma durch die Reife. Langhaltender Abgang. / Complex nuances of ripe plums, sweet berries and violets. Hints of liquorice, leather and mint, vanillas and toasts.

0,15l **10,50** • 0,75l **44,50**

Pinotage, Wellington Wines⁹

Südafrika, Wellington

Dunkelrot im Glas mit Aromen von Pflaumen, Kirschen und reifen Himbeeren. Samtig mit gut eingebundenen Tanninen. *Dark red, aromas of plums, cherries and raspberries. Velvety with well embedded tannins.*

0,15l **5,60** • 0,75l **26,50**

Runner Duck Red, Weingut Vergenoegd⁹

Stellenbosch / Südafrika

Rubinroter Cuvée mit opulenten und komplexen Aromen dunkler und roter Beerenfrüchte. Am Gaumen schöne Fruchtigkeit mit Anklängen weicher Tannine. Ein komplexer, aber ungemein zugänglicher Wein mit lang anhaltendem Abgang. *Ruby red with aromas of dark berries and vanilla. Fruity to the palate with smooth tannins.*

0,15l **4,90** • 0,75l **20,90**

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER / SPARKLING WINE & CHAMPAGNES

Prosecco Frizzante, Conte Mangesa DOC⁹

Italien / Venetien

0,1l **4,50** • 0,75l **26,60**

Chardonnay & Spätburgunder brut, Weingut Siener

Deutschland / Pfalz

Schimmert altrosa im Glas mit elegantem, anhaltendem Mousseux. Auf feine Erdbeer- und Briochearomen in der Nase folgen nahezu üppige Zitrusfrüchte und immer noch mehr Beeren. Frisch und ausgewogen mit viel Entwicklungspotenzial und einem langen, klaren Finale. / *Elegantly and persistently sparkling, with a dusky pink shimmer. Delicate notes of strawberry and brioche are followed by almost lush citrus fruits and berries. Fresh and balanced, with potential for development and a long, clear finish.*
0,1l **7,30** • 0,75l **51,50**

Blanc de Blanc, Weingut Schätzle⁹

Deutschland / Kaiserstuhl

Mit seinem ansprechenden Aroma von Pfirsich und Muskat und feiner Perlage am Gaumen. Fruchtig und frisch, mit zitroniger Säure und langem Nachhall zeigt dieser Sekt seine hohe Qualität. *Appealing aroma of peach and nutmeg, subtle perlage on the palate. Fruity and fresh, with citric acid and long resonance.*
0,1l **5,20** • 0,75l **35,50**

Pet Nat „in a hell Mood“, Rennerstas⁹

Österreich / Burgenland, Bio

Der Name steht für „Pétillant Naturel“, was übersetzt „natürlich prickelnd“ heißt. Gewonnen wird er aus der Pinot Noir Traube. Der Pat Nat steht für Revue, Glamour, durchgeknallt. Er explodiert schon im Glas, extravagant und verrückt. Am Gaumen feminin und doch herb, helle rote Früchte. Natur, aber geiler Schaumwein - so muss Pet-Nat sein. Viel Spaß beim Trinken!

A naturally sparkling wine obtained from Pinot Noir grapes. It fulminates in the glas, extravagant and wild. Feminine and tangy with light red fruits on the palate. Nature, but a lush sparkling wine. Enjoy!

0,1l **8,50** • 0,75l **59,50**

Riesling brut, Gut Hermannsberg⁹

Deutschland / Nahe

Dieses prickelnde Vergnügen begeistert durch Cremigkeit, Mineralität und der frischen, eleganten Aromatik von Zitrusfrüchten, Äpfeln und exotischen Früchten wie Papaya und Mango. *Sparkling delight with a creamy mouthfeel, minerality and fresh, elegant aroma of citrus, apples and exotic fruit.*

0,1l **5,90** • 0,75l **39,50**

Crémant Rosé de Limoux Réserve Brut, Luc Pirlet⁹

Frankreich / Languedoc

Lachsfarbener Cremant mit Duft nach roten Beeren. Am Gaumen zeigt sich eine aromatische Dichte, mit einem Hauch von Quitte und schwarzer Johannisbeere. *Salmon-coloured cremant with a scent of red berries. A hint of quince and blackcurrant on the palate.*

0,1l **5,60** • 0,75l **38,50**

Champagner brut, Louis Roederer⁹

Frankreich / Champagne

Der Brut Premier besteht aus 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. Er ist ein entfalteteter und strukturierter, eleganter und energischer Champagner mit einzigartigen Vibrationen. Strukturiertes Gerüst, absolut weinige Reichhaltigkeit und Länge. Er ist komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich und doch stets ein großer Klassiker. *A developed and structured, elegant and energetic Brut Premier, consisting of 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay and 20% Pinot Meunier. A complete, complex, modern and vibrant classic.*
0,1l **14,50** • 0,75l **98,00**

Traubensecco alkoholfrei, Weingut Emmerich Koebernik⁹

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. Dieser erfrischende Secco ist die perfekte Alternative zum alkoholfreien Anstoßen. Auch für Kinder geeignet. *A fruity, non-alcoholic Secco, fresh and lively. Perfect alcohol-free alternative to toast. Even children like the taste.*
0,1l **2,90** • 0,75l **18,90**

BIERE / BEERS

Dom Kölsch, frisch vom Fass	0,2l	1,90
<i>Dom Kölsch, on tap</i>	0,3l	2,80
Bitburger Pils, frisch vom Fass	0,3l	3,10
<i>Bitburger Pils, on tap</i>		
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2,80
<i>Bitburger Pils, non-alcoholic</i>		
Erdinger Weißbier / Erdinger Alkoholfrei	0,33l	3,50
<i>Erdinger wheat beer / Erdinger wheat beer, non-alcoholic</i>		
Malzbier	0,33l	2,80
<i>Malt beer, non-alcoholic</i>		
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,20
<i>Köstritzer black beer</i>		
Hövels Original	0,33l	4,20
<i>Rotblond mit feinem Karamellaroma</i>		
<i>Pale in colour, with a fine caramel aroma</i>		
Hövels Pale Ale	0,33l	4,20
<i>Hopfenbetont und fruchtig herb</i>		
<i>Definitely hoppy, fruity but not sweet</i>		

SPECIALS

Deftiger Erbseneintopf mit Kräutern (vegan)	6,40
<i>Hearty pea stew with herbs</i>	
+ 2 Mettwürste	+ 3,80
<i>plus 2 sausages</i>	
Sahnehering mit Salzkartoffeln	11,90
<i>Herring in cream sauce with boiled potatoes</i>	
Süßkartoffelgnocchi in Erdnusspesto mit Spinat und Kürbiskernen	11,80
<i>Sweet potato gnocchi in peanut pesto with spinach and pumpkin seeds</i>	
Eier in grüner Sauce mit Petersilienkartoffeln	10,20
<i>Boiled eggs in herbal cream sauce with parsley potatoes</i>	
+ Portion Roastbeefscheiben	+ 6,80
<i>plus slices of Roastbeef</i>	

BROTE / BREAD

Eine große Scheibe gegrilltes Landbrot	
<i>One large slice of grilled rustic bread</i>	
• mit frischen Tomaten auf Guacamole (vegan)	6,30
<i>with fresh tomatoes and guacamole</i>	
• mit mittelaltem Gouda auf Gurken-Senfrelisch (vegetarisch)	7,30
<i>/ with cheese, cucumber-mustard relish</i>	
• mit Schwarzwälder Schinken und Gewürzgurke auf Kräuterquark	7,60
<i>with Black forest ham and pickles on herbal quark</i>	
• mit Paté di Tonno-Thunfischdip auf Kräuterquark	7,90
<i>with tuna dip on herbal quark</i>	
• mit Camembert, Preiselbeeren, rosa Pfefferbeeren (vegetarisch)	9,30
<i>with camembert, cranberries and pink pepperberries</i>	
• mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	9,50
<i>with smoked salmon and horseradish cream</i>	
• mit rosa gebratenen Roastbeefscheiben vom irischen Weiderind, Honig-Senfauce	11,30
<i>with irish roastbeef and honey-mustard sauce</i>	

SALATE & KÄSE / SALADS & CHEESE

Großer gemischter Blattsalat (vegetarisch)	8,60
<i>Large mixed salad</i>	
• mit gegrillter Hähnchenbrust in Balsamico-Dressing	12,90
<i>with grilled chicken breast in balsamic dressing</i>	
• mit Räucherlachs und Balsamico-Dressing	12,80
<i>with smoked salmon in balsamic dressing</i>	
• mit Ziegenkäse und Trauben in Himbeer-Limetten-Dressing (vegetarisch)	13,20
<i>with french goat cheese, grapes and raspberry lime dressing</i>	
• mit gegrillten Black Tiger Prawns, Croutons, Parmesan und Caesars-Dressing	16,30
<i>with grilled Black Tiger prawns, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing</i>	
Beilagensalat (vegetarisch) / side salad	4,50
Käseauswahl mit Feigensenf, Dips, Landbrot und Baguette (vegetarisch)	12,80
<i>Cheese selection with fig mustard, dips, rustic bread and baguette</i>	

KLASSIKER / CLASSICS

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto und Croutons (vegetarisch) **5,90**

Tomato soup with pesto and croutons

Linsensuppe mit Balsamico Croutons **6,70**

Lentil soup with balsamic croutons

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) **12,90**

Wheat 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 Tomatenrahm mit Chorizo und Fetakäse **13,90**

Ricotta-spinach tortelloni in tomato-cream with chorizo and feta cheese

Kölsche Bratwurst, vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree **13,90**

Cologne „Bratwurst“ from pork on creamed savoy cabbage and mashed potatoes

PIKANT UND LECKER

Currywurst **5,20**

Bratwurst in fruchtig-pikanter Currysauce mit Baguette

German „Bratwurst“ in spicy currysauce with baguette

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 +2,50

to our goulash we recommend a small cucumber salad in dill sauce

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

Kalbsfrikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat mit Senfespuma **12,90**

Veal meatballs with potato-cucumber salad and mustard espuma

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Gemüsereis **12,90**

German meatballs in caper sauce with vegetables rice

Reibekuchen mit Räucherlachs, Gurken-Senfrelisch und Salatbouquet **10,80**

Hash browns with smoked salmon, cucumber-mustard relish and side salad

Reibekuchen mit Apfelkompott und Schwarzbrot (vegetarisch) **7,50**

Hash browns with apple compote and black bread

Ofenkartoffel mit Kräuterquark an Salatbouquet **8,90**

Baked Potato with herbal quark and mixed salad

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs an Salatbouquet **10,90**

Baked Potato with herbal quark, smoked Salmon and mixed salad

Kleiner Brotkorb mit hausgemachtem Kräuterquark **2,60**

Small basket of bread with homemade herbal quark

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