

BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

BLATTSALAT, ROTE BETE, ZIEGENKÄSE, CROUTONS, WALNUSSDRESSING F)19)20)22)23)30)
lettuce, beetroot, goat cheese, croutons, walnut dressing

TATAR VOM SAIBLING, GURKE, BLUTORANGENGEL, ALGE, JOGHURT F)14)15)19)22)23)27)
char tatar, cucumber, blood orange gel, alga, yoghurt

PASTINAKENSCHAUMSUPPE, SCHWARZE WALNÜSSE, KROSSER SPECK A)5)2)7)15)19)22)23)
parsnip soup, black walnuts, crispy bacon

FREGOLA SARDA, GEBRATENE PILZE, LAUCH, GRANA PADANO, PESTO F)15)19)20)21)22)23)31)
Fregola Sarda, fried mushrooms, leek, Grana Padano, pesto

KROSSER ZANDER, MOUSSELINE, GRÜNKOHL, KARTOFFELCHIP, SPECKSUD 19)20)22)23)27)28)
fried zander, mousseline, green cabbage, potato chip, bacon brew

GESCHMORTE LAMMKEULE, OFENSELLERIE, HONIGBIRNE, ROTWEINJUS A)19)20)22)23)25)
braised lamb haunch, oven baked celery, honey pear, red wine jus

FRÜCHTEAUSWAHL, HIMBEERSORBET F)A)10)15)19)20)
fruit selection, raspberry sorbet

VOLLMILCHSCHOKOLADENTARTE, BIRNE, WEISSES SCHOKOLADENSORBET A)F)10)15)19)20)30)31)
milk chocolate tarte, pear, white chocolate sorbet

VANILLE CRÈME BRÛLÉE, HIMBEERKOMPOTT, MANDARINENEIS / AUCH LAKTOSEFREI MIT SORBET F)10)15)19)20)30)31)
vanilla crème brûlée, raspberry compote, mandarin ice cream / also lactose-free with sorbet

AUSWAHL VON GEREIFTEM TRADITIONELLEN ROHMILCHKÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN F)15)19)
selection of aged traditional raw milk cheese from Maître Affineur Waltmann

2 GÄNGE PRO PERSON € 29,00 2 courses per person € 29,00

3 GÄNGE PRO PERSON € 35,00 3 courses per person € 35,00



Haltet Eure Glashaus Restaurant Momente fest.

Tag your best moments at Glashaus Restaurant.

#HyattCologneDelicious #GlashausRestaurant #HyattRegencyCologne

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

All prices are in Euro inclusive of VAT and service charge.

Für Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

For information about the ingredients and allergens please contact our service staff.