

ETAGENSERVICE

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch gerne Speisen und Getränke in der privaten Atmosphäre Ihres Zimmers.

Unser Etagenservice steht Ihnen täglich von **6.00 -11.30 Uhr & 17.30-22.30 Uhr** zur Verfügung. Getränkebestellungen nehmen wir auch gerne in Zeit von 11.30 und 17.30 Uhr entgegen.

Für einen schnellen und reibungslosen Frühstücksservice füllen Sie bitte die Frühstücksmenükarte aus, die sich an Ihrer Zimmertür befindet. Bitte hängen Sie Ihre Bestellung bis spätestens 02.30 Uhr von außen an Ihre Zimmertür.

Auf Nachfrage servieren wir gerne einige der Speisen glutenfrei sowie laktosefrei.

Bestellungen und weitere Informationen nehmen wir gerne unter der Kurzwahl Nummer 3 entgegen.

FRÜHSTÜCK À LA CARTE (Täglich 06.00 Uhr bis 11.30 Uhr)

FRISCHE SÄFTE UND OBST

Orangen-^{v)}, Apfel-^{v)} oder Karottensaft^{v)}, Grüner Smoothie^{v)}	5,00 €
Saisonalen Obstsalat^{v)}	7,00 €
Saisonalen Früchteteller^{v)}	10,00 €

AUS DER BÄCKEREI

Brotauswahl, Croissant, Frühstücksgebäck ²⁾¹⁵⁾¹⁹⁾²⁰⁾²⁴⁾²⁶⁾³¹⁾	11,00 €
Weizen- und Vollkorntoast (je 2 Scheiben) ²⁾²⁰⁾²⁶⁾³¹⁾	5,00 €
Glutenfreie Brotauswahl (3 Stück)	4,50 €
Frühstücksgebäck (3 Stück) ²⁾¹⁵⁾¹⁹⁾²⁰⁾²⁴⁾²⁶⁾³¹⁾	4,50 €
Croissant (1 Stück) ¹⁵⁾¹⁹⁾²⁰⁾³¹⁾	3,00 €

Alle Backwaren werden mit Butter¹⁹⁾, Konfitüre und Fruchtaufstrich serviert.

CEREBALIEN & JOGHURT

Hausgemachtes Bircher Müsli ⁽⁵⁾⁽⁹⁾⁽²⁰⁾⁽²⁴⁾⁽²⁶⁾	7,00 €
Naturjoghurt, Fruchtjoghurt oder Quark ⁽⁵⁾⁽⁹⁾	5,00 €
Früchte-, Schoko-, Bio Müsli oder Cornflakes ²⁰⁾⁽²⁴⁾⁽²⁶⁾	7,00 €
Haferflocken mit Vollmilch, fettarmer Milch oder Joghurt ⁽⁵⁾⁽⁹⁾	7,00 €
Porridge, wahlweise mit fettarmer Milch oder Wasser ⁽⁵⁾⁽⁹⁾	7,00 €

EIERSPEISEN AUS BIO LANDEIERN

2 gekochte Eier ³¹⁾	5,00 €
Omelett, pochierte Eier, Rührei oder 2 Spiegeleier ⁽⁵⁾⁽⁹⁾⁽³¹⁾	10,00 €
Mit 2 Beilagen Ihrer Wahl: <i>Tomaten, Champignons</i> ⁽⁵⁾⁽⁹⁾ , <i>Schinken</i> ^{S)(1)(2)(3)(3)(4)} , <i>Speck</i> ^{S)(1)(2)(6)(14)} , <i>Käse</i> ⁽⁵⁾⁽⁹⁾ <i>oder Kräuter</i>	

FRÜHSTÜCKS-SPEZIALITÄTEN

Würstchen aus Putenfleisch (6) ¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	5,00 €
Frühstücksspeck ^{S)(1)(2)(6)(14)}	4,00 €
Geräucherter Lachs ^{F)(22)(23)(27)}	10,00 €
Wurstauswahl ^{R)(S)(1)(2)(3)(13)(14)}	8,00 €
Käseauswahl ¹⁾⁽⁵⁾⁽⁹⁾	8,00 €
Waffeln mit Beerenkompott* ⁽⁵⁾⁽⁹⁾⁽²⁰⁾⁽³¹⁾	10,00 €
Pancakes mit Ahornsirup* ⁽⁵⁾⁽⁹⁾⁽²⁰⁾⁽³¹⁾	10,00 €

*Verfügbar zwischen 06.00 Uhr und 11.30 Uhr

ABENDKARTE (Täglich 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr)

VORSPEISEN

Junge gemischte Blattsalate ^{F)1)12)20)22)23)25)30)} <i>Avocado, Cashew Kerne, Balsamicodressing</i>	14,00 €
Caesar Salat ^{S)1)4)15)19)20)22)23)27)31)} <i>Speck, Bio Landei, Sardellen, Croûtons, Grana Padano</i>	13,00 €
Kombinieren Sie Ihren Salat <i>Mit gebratener Hähnchenbrust</i>	16,00 €
<i>Mit 3 gebratenen Garnelen</i>	19,50 €
Mozzarella ^{F)15)19)22)23)30)} <i>Lauwarmes Kirschtomatenragout, Pinienkerne</i>	18,00 €
Rindertatar ^{R)20)21)22)23)31)} <i>Traditionsbrot, Wildkräuter, Landei</i>	19,50 €
Rauchlachstatar ¹⁾¹⁾¹⁵⁾¹⁹⁾²²⁾²³⁾¹⁷⁾ <i>Crème fraîche, Limone, Kapern, Rucola</i>	19,50 €

SUPPEN

Tiroler Gulaschsuppe ^{R)12)15)18)20)22)23)26)} <i>Simmentaler Rind, Kartoffeln, Paprika</i>	14,00 €
Hühnerbrühe ²⁰⁾²¹⁾²²⁾²³⁾ <i>Saisonales Gemüse, Suppenudeln, Petersilie</i>	12,00 €
Geröstete Tomatencremesuppe ^{F)15)19)20)22)31)} <i>Croûtons, Parmesan</i>	12,00 €

HAUPTSPEISEN

Hyatt Club Sandwich ^{S)1)2)1)5)1)9)2)0)2)2)2)3)3)1)} <i>Hähnchenbrust, Spiegelei, Speck, Tomate, Pommes Frites</i>	18,00 €
Rindfleischburger Black Angus (200g) ^{R)S)1)2)1)5)1)9)2)0)2)2)2)3)} <i>Focacciabrot, Cheddar Käse, Speck, Krautsalat, Pommes Frites</i>	19,00 €
Penne Napoli oder Al'Arrabiata ^{V)1)5)2)0)2)2)2)3)} <i>Tomate, Chili, Knoblauch, Petersilie</i>	18,00 €
Spaghetti Bolognese ^{R)1)5)1)9)2)0)2)2)3)1)} <i>Rindfleisch, Tomate, Parmesan</i>	19,00 €
Waldpilzrisotto ^{F)1)5)1)9)2)2)2)3)3)0)} <i>Parmesan, Basilikumpesta</i>	21,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{R)1)5)1)9)2)0)2)3)3)1)} <i>Preiselbeeren, Blattsalat, Pommes Frites</i>	28,00 €
Gebrautes norwegisches Lachsfilet ^{F)1)8)2)0)2)1)2)4)2)7)2)9)} <i>Pak Choi, Brätlinge, Shoyu-Dashi (Sajafond)</i>	26,00 €
Argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill ^{R)1)5)1)9)2)1)2)2)} <i>Rosmarinkartoffeln, Zucchini-Tomatengemüse, Portweinjus</i>	36,00 €

DESSERT

Panna Cotta ^{F)1)0)1)5)1)9)} <i>Exotische Früchte, Maracujasarbet</i>	9,00 €
Hausgemachter Schokoladenbrownie ^{F)1)0)1)5)1)9)2)0)} <i>Vanilleeis</i>	9,00 €
Internationale Käseauswahl ^{F)1)5)1)8)1)9)2)3)3)0)} <i>Früchtebrot, Chutney, Walnüsse</i>	16,00 €

GETRÄNKE

APERITIVE

Aperol Spritz	0,2 l	12,00 €
St. Germain Spritz	0,2 l	15,00 €
Campari	0,2 l	10,00 €
<i>Soda / Orange</i>		
Kir	0,1 l	10,00 €
Kir Royal	0,1 l	15,00 €
Martini Bianco	5 cl	8,00 €
Belsazar Vermut	5 cl	8,00 €

CRÉMANT

Raphael Midoir Aop, Loire	0,1 l	10,00 €
	0,75 l	52,00 €

CHAMPAGNER

Billecart Salmon Brut	0,1 l	14,00 €
	0,75 l	99,00 €
Billecart Salmon Rosé	0,1 l	17,00 €
	0,75 l	129,00 €
Ruinart Brut	0,75 l	125,00 €
Ruinart Rosé	0,75 l	169,00 €
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l	189,00 €
Dom Pérignon	0,75 l	359,00 €
Roederer Cristal	0,75 l	399,00 €

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Grauburgunder QBA	0,2 l	15,50 €
Weingut Metzger, Pfalz	0,75 l	42,00 €
Riesling Gutswein	0,2 l	16,00 €
Weingut Thörle, Rheinhessen	0,75 l	42,00 €
Weißburgunder *** SL QBA	0,75 l	55,00 €
Weingut Alexander Laible, Baden		

FRANKREICH

Sancerre Blanc AC	0,75 l	49,00 €
Domaine Gerard Millet, Loire		
Puligny Montrachet Blanc AC	0,75 l	169,00 €
Domaine Francois Carillon, Burgund		

NEUE WELT

Chenin Blanc	0,75 l	45,00 €
Vineyard Kleine Zalze, Stellenbosch, Südafrika		
Sauvignon Blanc	0,2 l	14,00 €
Vineyard Tower Rock, Marlborough, Neuseeland	0,75 l	39,00 €
Chardonnay	0,2 l	14,00 €
Domaine Jean Bousquet Mendoza, Argentinien	0,75 l	39,00 €

ROSE

Cuvee Rose QBA	0,2 l	14,00 €
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland	0,75 l	42,00 €

ROTW EIN

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Aufwind QBA	0,2 l	14,00 €
Weingut Hensel, Pfalz	0,75 l	42,00 €
Cuvée X QBA	0,75 l	122,00 €
Weingut Knipser, Pfalz		

FRANKREICH

Château Lafite	0,75 l	55,00 €
Domaine Camblanes-Gironde, Bordeaux		
Château de Sales AC	0,75 l	139,00 €
A. De Laage, Pomerol, Bordeaux		

ITALIEN

Barolo Fratelli DCG	0,75 l	99,00 €
Domaine Giacosa Fratelli, Piemont		

SPANIEN

Tempranillo Crianza	0,2 l	16,00 €
Bodegas Ochoa, Navarra	0,75 l	45,00 €

NEUE WELT

Shiraz	0,2 l	16,00 €
Vineyard Francis Ford Coppola	0,75 l	45,00 €
Kalifornien, USA		
Cabernet Sauvignon	0,2 l	16,00 €
Domaine Jean Bousquet	0,75 l	45,00 €
Mendoza, Argentinien		

SPIRITUOSEN

WHISKEY

Bulleit Bourbon	4 cl	10,00 €
Chivas Regal 12 years	4 cl	11,00 €

GIN

Tanqueray, England	4 cl	10,00 €
Hendrick's, England	4 cl	12,00 €
Monkey 47, Deutschland	4 cl	15,00 €

WODKA

Ketel One, Niederlande	4 cl	11,00 €
Belvedere, Polen	4 cl	12,00 €
Stolichnaya Elit, Russland	4 cl	14,00 €

RUM

Havana Club 7 years, Kuba	4 cl	12,00 €
Ron Zacapa 23 years, Guatemala	4 cl	19,00 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere Getränkekarte aus dem Restaurant Glashaus

MINERALWASSER

Staatlich Fachingen	0,75 l	10,00 €
<i>Medium und naturell</i>		
San Pellegrino	0,75 l	10,00 €
Evian	0,5 l	6,00 €
Evian	1,0 l	12,00 €

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola ³⁾ (16)	0,2 l	4,20 €
Coca-Cola light ³⁾ (9)(10)(16)	0,2 l	4,20 €
Coca-Cola zero ³⁾ (9)(10)(16)	0,2 l	4,20 €
Fanta ⁽¹²⁾ (3)	0,2 l	4,20 €
Sprite ⁽¹⁴⁾ (11)	0,2 l	4,20 €
Thomas Henry	0,2 l	4,20 €
<i>Bitter Lemon</i> ²⁾ (17), <i>Tonic</i> ²⁾ (17), <i>Ginger Ale</i> ²⁾ (17) <i>oder</i> <i>Soda Water</i>		
Niehoﬀs Vaihinger Fruchtsäfte	0,2 l	4,20 €
<i>Orange, Apfel, Multivitamin oder Tomate</i>		
Red Bull ³²⁾	0,25 l	6,00 €
Paloma ²⁾	0,25 l	4,50 €

FLASCHENBIER

Sion Kölsch	0,25 l	4,00 €
Maisels Weisse Original	0,5 l	6,00 €
Radeberger Pilsner	0,33 l	4,50 €
Corona	0,33 l	5,00 €
Heineken	0,33 l	5,00 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Maisels Weisse Alkoholfrei	0,5 l	6,00 €

HEISSGETRÄNKE

Kännchen Kaffee ⁽¹⁶⁾	9,00 €
Kännchen Tee	7,00 €
<i>Verschiedene Sorten</i>	
Espresso ⁽¹⁶⁾	3,50 €
Doppelter Espresso ⁽¹⁶⁾	5,00 €
Cappuccino ⁽¹⁵⁾⁽¹⁶⁾⁽¹⁹⁾	4,00 €
Milchkaffee ⁽¹⁵⁾⁽¹⁶⁾⁽¹⁹⁾	4,50 €
Latte Macchiato ⁽¹⁵⁾⁽¹⁶⁾⁽¹⁹⁾	5,00 €
Heiße Schokolade ⁽¹⁵⁾⁽¹⁹⁾	4,50 €

*Gerne servieren wir Kaffee und Kaffeespezialitäten auf Wunsch entkoffeiniert.
Heißgetränke sind erhältlich mit Voll- oder fettarmer Milch, Sojamilch oder laktosefreier Milch.*



Haltet Eure Momente fest.

#HyattCologneDelicious #HyattCologneRoomservice #HyattRegencyCologne
@HyattRegencyCologne

R Rindfleisch / S Schweinefleisch / A Alkohol / F fleischlos / V vegan /
Nr. 1 mit Konservierungsmittel / Nr. 2 mit Antioxidationsmittel / Nr. 3 mit Farbstoff / Nr. 4 mit Geschmacksverstärker /
Nr. 5 mit Schwefel / Nr. 6 mit Phosphat / Nr. 7 geschwärzt / Nr. 8 gewachst / Nr. 9 mit Süßungsmittel /
Nr. 10 enthält eine Phenylalaninquelle / Nr. 11 mit Säuerungsmittel / Nr. 12 mit Stabilisatoren / Nr. 13 mit Phosphorsäure /
Nr. 14 mit Nitritpökelsalz / Nr. 15 mit Milcheiweiß / Nr. 16 koffeinhaltig / Nr. 17 chininhaltig /
Nr. 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite / Nr.19 enthält Laktose / Nr. 20 enthält Gluten / Nr. 21 Soja und Sojaerzeugnisse /
Nr. 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Nr. 23 Senf und Senferzeugnisse / Nr. 24 Sesam und Sesamerzeugnisse /
Nr. 25 Lupine und Lupinererzeugnisse / Nr. 26 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Nr. 27 Fisch und Fischerzeugnisse /
Nr. 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Nr. 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse /
Nr. 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / Nr. 31 Eier und Eiererzeugnisse / Nr. 32 Taurinhaltig

Für Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.