

## ETAGENSERVICE

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

Unser Etagenservice steht Ihnen täglich von **6.00 -23.00 Uhr** zur Verfügung.

Getränkebestellungen nehmen wir gerne rund um die Uhr / 24h 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

### FRISCHE SÄFTE UND OBST

<b>Orangen-<sup>V)</sup>, Apfel-<sup>V)</sup> oder Karottensaft<sup>V)</sup>, Grüner Smoothie<sup>V)</sup></b>	5,00 €
<b>Saisonaler Obstsalat<sup>V)</sup></b>	7,00 €
<b>Saisonaler Früchteteller<sup>V)</sup></b>	10,00 €

### AUS DER BÄCKEREI

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

*Alle Backwaren werden mit Butter<sup>19)</sup>, Konfitüre und Fruchtaufstrich serviert.*

## CEREALIEN & JOGHURT

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

## EIERSPEISEN AUS BIO LANDEIERN

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

## FRÜHSTÜCKS-SPEZIALITÄTEN

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

\*Verfügbar zwischen 06.00 Uhr und 11.30 Uhr

## ABENDKARTE (Täglich 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr)

### VORSPEISEN

<b>Junge gemischte Blattsalate</b> <sup>F)1)1)2)20)22)23)25)30)</sup> <i>Avocado, Cashew Kerne, Balsamicodressing</i>	14,00 €
<b>Caesar Salat</b> <sup>S)1)1)4)15)19)20)22)23)27)31)</sup> <i>Speck, Bio Landei, Sardellen, Croûtons, Grana Padano</i>	13,00 €
<b>Kombinieren Sie Ihren Salat</b> <i>Mit gebratener Hähnchenbrust</i>	16,00 €
<i>Mit 3 gebratenen Garnelen</i>	19,50 €
<b>Mozzarella</b> <sup>F)15)19)22)23)30)</sup> <i>Lauwarmes Kirschtomatenragout, Pinienkerne</i>	18,00 €
<b>Rindercarpaccio</b> <sup>R)1)0)2)1)23)31)</sup> <i>Trüffelmayonaisse, Rucola, Parmesan</i>	19,50 €
<b>Reibekuchen</b> <sup>F)1)0)15)19)23)27)31)</sup> <i>Geräucherter Lachs, Crème fraîche, Wildkräuter</i>	19,50 €

### SUPPEN

<b>Chili Con Carne</b> <sup>R)1)0)15)19)30)</sup> <i>Simmentaler Rind, Mais, Kidneybohnen, Crème fraîche</i>	14,00 €
<b>Höhnerbrühe</b> <sup>2)0)2)1)22)23)</sup> <i>Saisonales Gemüse, Suppenudeln, Petersilie</i>	12,00 €
<b>Geröstete Tomatencremesuppe</b> <sup>F)15)19)20)22)31)</sup> <i>Croûtons, Parmesan</i>	12,00 €

## HAUPTSPEISEN

<b>Hyatt Club Sandwich</b> <sup>S</sup> )1)2)15)19)20)22)23)31)	18,00 €
<i>Hähnchenbrust, Spiegelei, Speck, Tomate, Pommes Frites</i>	
<b>Rindfleischburger Animal Style (200g Black Angus Beef)</b> <sup>R</sup> )S)1)2)15)19)20)22)23)	20,00 €
<i>Focacciabrot, Cheddar Käse, Speck, geschmorte Zwiebeln, Senf, Pommes Frites</i>	
<b>Penne Napoli oder Al'Arrabiata</b> <sup>V</sup> )15)20)22)23)	18,00 €
<i>Tomate, Chili, Knoblauch, Petersilie</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>R</sup> )15)19)20)22)31)	19,00 €
<i>Rindfleisch, Tomate, Parmesan</i>	
<b>Waldpilzrisotto</b> <sup>F</sup> )15)19)22)23)30)	21,50 €
<i>Parmesan, Basilikumpesto</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>R</sup> )15)19)20)23)31)	28,00 €
<i>Preiselbeeren, Blattsalat, Pommes Frites</i>	
<b>Gebraatenes norwegisches Lachsfilet</b> <sup>F</sup> )18)20)21)24)27)29)	27,00 €
<i>Reis, fruchtige Curry Sauce</i>	
<b>Argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill</b> <sup>R</sup> )15)19)21)22)	38,00 €
<i>Cremige Polenta, gegrillte Karotten, Portweinjus</i>	

## DESSERT

<b>Panna Cotta</b> <sup>F</sup> )10)15)19)	9,00 €
<i>Frische Beeren, Maracujasorbet</i>	
<b>Hausgemachter Schokoladenbrownie</b> <sup>F</sup> )10)15)19)20)	9,00 €
<i>Vanilleeis</i>	
<b>Internationale Käseauswahl</b> <sup>F</sup> )15)18)19)23)30)	16,00 €
<i>Früchtebrot, Chutney, Walnüsse</i>	

## GETRÄNKE

### APERITIVE

<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	12,00 €
<b>St. Germain Spritz</b>	0,2 l	15,00 €
<b>Campari</b>	0,2 l	11,00 €
<i>Soda / Orange</i>		
<b>Kir</b>	0,1 l	12,00 €
<b>Kir Royal</b>	0,1 l	15,00 €
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	9,00 €
<b>Belsazar Vermut</b>	5 cl	9,00 €

### CRÉMANT

<b>Le Grand Saumur Brut AC, Loire</b>	0,1 l	11,00 €
	0,75 l	52,00 €

### CHAMPAGNER

<b>Laurent Perrier Brut</b>	0,1 l	17,00 €
	0,75 l	104,00 €
<b>Billecart Salmon Rosé</b>	0,1 l	18,00 €
	0,75 l	129,00 €
<b>Ruinart Brut</b>	0,75 l	145,00 €
<b>Ruinart Rosé</b>	0,75 l	179,00 €
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	0,75 l	199,00 €
<b>Dom Pérignon</b>	0,75 l	369,00 €
<b>Roederer Cristal</b>	0,75 l	419,00 €

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

Grauburgunder QBA	0,2 l	16,00 €
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	15,50 €
Moroki, Marlborough, Neuseeland	0,75 l	39,00 €
Chardonnay	0,2 l	15,50 €
Domaine Jean Bousquet	0,75 l	39,00 €
Mendoza, Argentinien		

### ROSE

Cuvee Rose QBA	0,2 l	15,50 €
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland	0,75 l	42,00 €

## ROTWEIN

### DEUTSCHLAND

<b>Spätburgunder Aufwind QBA</b>	0,2 l	16,00 €
<b>Weingut Hensel, Pfalz</b>	0,75 l	42,00 €
<b>Cuvée X QBA</b>	0,75 l	122,00 €
<b>Weingut Knipser, Pfalz</b>		

### FRANKREICH

<b>Château Lafite</b>	0,75 l	59,00 €
<b>Domaine Camblandes-Gironde, Bordeaux</b>		
<b>Château de Sales AC</b>	0,75 l	139,00 €
<b>A. De Laage, Pomerol, Bordeaux</b>		

### ITALIEN

<b>Barolo Fratelli DCG</b>	0,75 l	99,00 €
<b>Domaine Giacosa Fratelli, Piemont</b>		

### SPANIEN

<b>Tempranillo Crianza</b>	0,2 l	16,50 €
<b>Bodegas Ochoa, Navarra</b>	0,75 l	45,00 €

### NEUE WELT

<b>Shiraz</b>	0,2 l	16,50 €
<b>Vineyard Francis Ford Coppola</b>	0,75 l	45,00 €
<b>Kalifornien, USA</b>		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,2 l	16,50 €
<b>Domaine Jean Bousquet</b>	0,75 l	45,00 €
<b>Mendoza, Argentinien</b>		

## **SPIRITUOSEN**

### **WHISKEY**

<b>Bulleit Bourbon</b>	4 cl	11,00 €
<b>Chivas Regal 12 years</b>	4 cl	11,00 €

### **GIN**

<b>Tanqueray, England</b>	4 cl	11,00 €
<b>Hendrick's, England</b>	4 cl	14,00 €
<b>Monkey 47, Deutschland</b>	4 cl	15,00 €

### **WODKA**

<b>Ketel One, Niederlande</b>	4 cl	12,00 €
<b>Belvedere, Polen</b>	4 cl	13,00 €
<b>Stolichnaya Elit, Russland</b>	4 cl	14,00 €

### **RUM**

<b>Havana Club 7 years, Kuba</b>	4 cl	15,00 €
<b>Ron Zacapa 23 years, Guatemala</b>	4 cl	19,00 €

*Gerne reichen wir Ihnen unsere Getränkekarte aus dem Restaurant Glashaus*



## MINERALWASSER

<b>Staatlich Fachingen</b>	0,75 l	10,00 €
<i>Medium und naturell</i>		
<b>San Pellegrino</b>	0,75 l	11,00 €
<b>Evian</b>	0,5 l	6,00 €
<b>Evian</b>	1,0 l	12,00 €

## SOFTGETRÄNKE

<b>Coca-Cola</b> <sup>3)</sup> (16)	0,2 l	4,20 €
<b>Coca-Cola light</b> <sup>3)</sup> (9)(10)(16)	0,2 l	4,20 €
<b>Coca-Cola zero</b> <sup>3)</sup> (9)(10)(16)	0,2 l	4,20 €
<b>Fanta</b> <sup>1)</sup> (2)(3)	0,2 l	4,20 €
<b>Sprite</b> <sup>1)</sup> (4)(11)	0,2 l	4,20 €
<b>Thomas Henry</b>	0,2 l	4,20 €
<i>Bitter Lemon</i> <sup>2)</sup> (17), <i>Tonic</i> <sup>2)</sup> (17), <i>Ginger Ale</i> <sup>2)</sup> (17) <i>oder</i> <i>Soda Water</i>		
<b>Niehoffs Vaihinger Fruchtsäfte</b>	0,2 l	4,20 €
<i>Orange, Apfel, Multivitamin oder Tomate</i>		
<b>Red Bull</b> <sup>32)</sup>	0,25 l	6,00 €
<b>Paloma</b> <sup>2)</sup>	0,25 l	4,50 €

## FLASCHENBIER

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

## HEISSGETRÄNKE

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