

Speisen

Vorspeisen

Ofenfrisches Brot mit zweierlei Dips	5,50
Feines Süppchen aus der Küche	5,90
Portion Tatar zum selber anmaache BLACK RANCH Beef, Ei, Gewürze, Zimmermann's Schwarzbrot und Butter	11,50
Tranchen vom hausgebeizten Lachs <i>Label Rouge zertifiziert</i> dazu Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dip	11,50
Hausgemachte Terrine der Saison	13,50

Vegetarische Gerichte

Chili Vegetable <i>vegan</i> Paprika, Kidney- & Sojabohnen, Sonnen- blumenkerne, Gemüse-Mais-Frittata & frisch zubereitete Guacamole	14,80
Veggie-Burger Reines Gemüse-Patty aus Mais, Karotten, Blumenkohl, Paprika und Zwiebeln. Hausgemachte Indian-Curry-Sauce & Tomatenkompott, Wildkräutersalat, Büffelmozzarella, dazu Mango-Chutney, frisch zubereitete Guacamole und Süßkartoffel-Frites	16,30

Salate

Marktfrisch mit hausgemachten Dressings	
Caesar Salad Romanasalat, Kirschtomaten, Croûtons, Speck, Parmesanspähne, KIKOK-Hähncheninnenfilets <i>Caesar Dressing</i>	16,50
Josef Pflück- und Wildkräutersalat, Paprika, Gurke, Kirschtomate, Möhre, Parmesanspähne, Croûtons, BLACK RANCH Beef <i>Honig-Senf Dressing</i>	17,50
Hans Pflück- und Wildkräutersalat, Paprika, Gurke, Kirschtomate, Möhre, Avocado, Croûtons, Pinienkerne, Tranchen vom hausgebeiztem Lachs <i>Label Rouge zertifiziert</i> <i>American Ranch Dressing</i>	16,50
Heidi Pflück- und Wildkräutersalat, Paprika, Gurke, Kirschtomate, Möhre, Avocado, Croûtons, Pinienkerne, in Kräuterpanade gebackener Ziegenkäse und Thymianhonig <i>Himbeer-Limetten Dressing</i>	15,50

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken von 'Peters Farm' mit Bayrischem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und kleinem Salat	22,80
Cordon Bleu vom Eifeler Landschwein Eifeler Metzgerkochschinken und Gouda Pikantje mit Bayrischem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und kleinem Salat	19,30
Jägerschnitzel vom Eifeler Landschwein mit hausgemachter Sauce mit frischen Champignons und Speck, dazu Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck, anbei ein kleiner Salat	18,30
Wirtshaus Schnitzel vom Eifeler Landschwein mit Bacon, Schmorzwiebeln, Spiegelei & Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck, anbei ein kleiner Salat	19,80
DER Burger! Bitte wählen sie Ihre Burger-Sauce: Burger-Sauce • BBQ-Sauce • Texas-Chili-Sauce 220 Gr. Beef vom Eifeler Weiderind, Salat, Tomate, rote Zwiebeln, Gurke, Cheddar-Käse, Bacon, serviert mit Pommes Frites	16,50
Grillhaxe vom Eifeler Landschwein 1300 Gr. mit Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck und hausgemachter Bratenjus <i>(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)</i>	19,80

Tranchen vom rosa gebratenen BLACK RANCH Roastbeef kalt aufgeschnitten, dazu Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck, anbei hausgemachte Sauce Remoulade	16,50
Kotelett vom Eifeler Landschwein 400 Gr. aus dem Nacken mit Schmorzwiebeln, Spiegelei & Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck <i>(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)</i>	19,50
Coq au Vin vom KIKOK-Huhn in Rotwein geschmort, mit Champignons, Speck, in Portwein geschmorten Schalotten & jungen Kartoffeln	18,50
Ochenschulter vom Herforder Weiderind 15 Stunden am Siedepunkt gegart, mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing & Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck	19,80
Zwiebelrostbraten vom BLACK RANCH Beef aus der Lende medium serviert, mit kräftiger Jus, Röstzwiebeln & haus- gemachten Käsespätzle	25,50
Geschmorte Rinderroulade vom Herforder Weiderind nach Hausfrauenart mit Senf eingestrichen, gefüllt mit Zwiebeln, Speck & Essiggurke, dazu reichen wir Rotkraut & hausgemachte Spätzle	19,80

Steaks

Für unsere Steaks verwenden wir
ausschließlich Premium Argentine
Black Angus Beef 'BLACK RANCH'

Garstufen:
English • Medium Rare •
Medium • Well Done

Filetsteak ca. 200 g	23,90
ca. 300 g	33,90
Entrecôte/Rib Eye ca. 300 g	27,90
ca. 400 g	36,90
Flank Steak ca. 200 g	21,90
ca. 300 g	29,90
Rumpsteak , ohne Fettrand serviert ca. 200 g	19,90
ca. 300 g	27,90

Steak-Beilagen

Kräuterbutter	1,50
Röstzwiebeln	3,50
Großer bunter Salat	6,50
Pommes Frites (skin on)	3,50
Premium-Süßkartoffel-Frites	4,50
Ofenkartoffel mit Frühlingszwiebelcrème	4,90
Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck	4,50
Hausgemachte Dips	
Texas: milde Schärfe von Chili	
Louisiana: süßliche Honignote	
Virginia: rauchig, BBQ-Note	
Tennessee: würzig, mit schöner Whiskynote	je 2,00

Für unsere kleinen Gäste

Wirklich NUR für Kinder

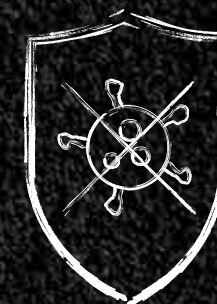
Pasta a la Bolognese mit Fleisch vom Herforder Weiderind	7,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,40

Desserts

Bayrisch Crème mit Himbeerkompott	7,50
Apfelstrudel mit Sahne, Vanilleeis und -sauce	6,50
Parfait des Hauses	7,00
Kaiserschmarrn mit Kompott der Saison <i>(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)</i>	9,50

REGIONAL. NACHHALTIG. TIERWOHL.

Um unsere Region zu unterstützen und Ihnen weiterhin Produkte mit der bestmöglichen Qualität zu servieren, beziehen wir unser Fleisch, Eier, Kartoffeln und Gemüse von regionalen Partnern, die nachhaltig produzieren und mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung fördern.



VIRENFREIE LUFT. IN JEDEM RAUM.

Sämtliche Räume sind mit
UVC-Luftfiltern ausgestattet.

**WIRTSHAUS
JOSEF**

Josefstr. 54
51143 Köln

☎ +49 2203 186 24 48
✉ essen@wirtshaus-josef.de
🌐 www.wirtshaus-josef.de
📍 Wirtshaus Josef