



Das Palladio in Rodenkirchen

„Alles zu seiner Zeit“ – das Motto des Palladio spiegelt sich im gesamten Konzept wider: Mit Café, Bistro, Gelateria, Restaurant ist es die richtige Location für jede Tageszeit. Im Sommer punktet das Palladio zusätzlich mit seiner großen Terrasse. Das Gastronomie-Konzept orientiert sich an der italienischen Küche.

Folgen Sie uns auch auf unserer Facebook-Seite!



<https://www.facebook.com/PalladioRodenkirchen>
<https://www.instagram.com/palladiorodenkirchenkoeln>

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 09:00 bis 23:00 Uhr (warme Küche bis 22:00 Uhr)
Freitag und Samstag 09:00 bis 23:30 Uhr (warme Küche bis 22:00 Uhr) - Sonntag und Feiertags 10:00 bis 23:00 Uhr
(warme Küche bis 22:00 Uhr)

I N H A L T

2 Frühstück

3 Salate / Suppen

4 Pizza

5 Antipasti / Pasta

6 Fleisch / Fisch / Dessert

7 Kinderkarte / Bambini

8 Warme Getränke

9 Kalte Getränke

10 Offene Weine / Aperitif

11 Gin / Champagner / Digestif

12 Brandy / Whiskey & Co.

14 Weine

18 Grappa

FRÜHSTÜCK

Süßes Frühstück <small>F, D, E, F</small> Konfitüre, Nutella, Butter und 2 Croissants	6,90
Vitales Frühstück 2 Scheiben Gouda, 2 Scheiben roher Schinken, 1 gekochtes Ei, Butter, Konfitüre, Frischkäse und 2 Brötchen	10,90
Käse Frühstück 2 Scheiben italienischer Schnittkäse, 2 Scheiben Gouda, 2 Scheiben Bergkäse, 2 Scheiben Brie, Frischkäse, Nutella, Konfitüre, Butter und 2 Brötchen	14,90
Deutsches Frühstück <small>D, H, J, F</small> 2 Scheiben gekochter Schinken, 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken, Leberwurst, 2 Scheiben Gouda, 1 gekochtes Ei, Tomaten, Konfitüre, Nutella, Butter und 2 Brötchen	14,90
Extras	
frisch gepresster Orangensaft	0,21 4,10 0,31 6,10
Parmaschinken <small>H</small>	4,90
gekochter Schinken <small>H</small>	3,50
Leberwurst <small>H</small>	3,00
italienische Salami <small>H</small>	3,50
gebratener Speck <small>I</small>	3,00
Gouda <small>E</small>	3,00
italienischer Weichkäse <small>F</small>	2,50
Frischkäse <small>F</small>	2,50
Lachs <small>C</small>	7,50
gekochtes Ei <small>N</small>	2,00
Konfitüre, Nutella, Honig, Butter je <small>D, E</small>	2,00
Brötchen / Scheibe Brot <small>D</small>	2,00
Croissant <small>F, D</small>	2,00



TOAST bis 16:00 Uhr

Toast Classica <small>F, D</small> Käse und Schinken	5,90
Capri-Toast <small>F, D</small> Mozzarella, Salat, Tomaten und Oregano	5,90
Lachs-Toast <small>F</small> Lachs, Salat, Tomaten und Butter	8,90

MÜSLI & JOGHURT

Müsli mit frischem Obst <small>H, J, D</small> und Joghurt	7,90
---	------

EIER & CO



Rühreier <small>N</small> Natur	6,90
Tomate und Basilikum	6,90
Schinken	6,90
Speck	6,90
Spiegeleier <small>N</small> Natur	6,90
Speck	8,50
Omelett <small>N, E</small> Natur	6,90
Käse <small>N, F</small>	6,90
Schinken <small>N, F, D</small>	6,90
Champignons	6,90
Lachs	9,90
Strammer Max <small>D, N, H</small> 3 Spiegeleier auf gekochtem Schinken mit Brot	7,90
Strammer Moritz 3 Spiegeleier auf Gouda mit Brot	7,90
Strammer Lachs <small>D, N, H</small> 3 Spiegeleier auf Räucherlachs mit Brot	11,90

FRÜHSTÜCK

Montag bis Samstag 9:00 – 12:00 Uhr
Sonn- und Feiertag 10:00 – 14:00 Uhr

SALATE / INSALATA

Caprese Mozarella, Tomaten, Basilikum	12,90
Toscana F, D, H, I mit Thymian-Honig überbackener Ziegenkäse auf Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und kandierten Walnüssen	14,90
Capricciosa C, F, H, I knackige Salate mit Thunfisch, Gouda, gekochtem Schinken, Ei, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in einer Balsamico-Dressing	14,90
Caesar-Salat C, F, H, I, N, E frisch gebratene Hähnchenfilet-Streifen auf Römersalat an Caesar-Dressing mit Croûtons und Parmesan	15,90
Salmone C, F, N, J gebratener Lachs auf bunten Salaten der Saison an Apfel-Kräuter-Dressing	16,90
Mare e monti C, F, N, J knackige Blattsalate mit gegrillten Scampi und frischen Champignons an Apfel-Kräuter-Dressing	18,90
Della casa gebratene Rinderfilet-Spitzen mit frischen Champignons auf bunten Salaten der Saison an Balsamico-Dressing	18,90



BRUSCHETTA

Classica A, E, F Tomaten, Basilikum und Knoblauch, Zwiebeln	6,90
Sicilia A, E, G, F, H Sardellen, marinierte Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum	7,90
Polipissimo A, F, G, F, H Octopus, Oliven, Basilikum und Kapern, marinierte Tomaten	9,90

SUPPEN / ZUPPA

Tagessuppe Saisonal, frisch und lecker!	6,90
Zuppa di pomodoro Tomatensuppe mit Basilikum und Frischkäse	6,90



Wenn Sie sich vegan, glutenfrei oder laktosefrei ernähren, sprechen Sie uns an.

Eine vollständige Übersicht der Allergene können Sie gerne einsehen, sprechen Sie unser Servicepersonal an.



PIZZA



Campana Mozzarella, Basilikum, natives Olivenöl und Tomatensauce	9,90
Sicilia Thunfisch, rote Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella	12,90
Calzone gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Tomatensauce und Mozzarella	13,90
Hawaii gekochter Schinken, Ananas, Tomatensauce und Mozzarella	13,50
Cortina gekochter Schinken, Champignons, Tomatensauce und Mozzarella	13,50
Calabria pikante Salami, Paprika, Peperoncini, Tomatensauce und Mozzarella	13,50
Mediterranea Auberginen, Zucchini, Paprika, Spargel, Crème fraîche, Parmesan, Tomatensauce und Mozzarella	13,90
Quattro stagioni Champignons, Artischocken, gekochter Schinken, Paprika, natives Olivenöl, Tomatensauce und Mozzarella	13,90
Italia Büffelmozzarella, Rucola, frische Cherry-Tomaten, Basilikum, natives Olivenöl und Tomatensauce	13,90
Napoletana Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven, Oregano, rote Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella	13,90
Quattro formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Pasta Filata und Walnüsse	13,90

Milano Büffelmozzarella, Salami Milano, getrocknete Tomaten, Ei und Tomatensauce	14,50
Verdura Brokkoli, Spinat, Paprika, Champignons, Artischocken, Tomatensauce und Mozzarella	14,90
Monterosa frischer Lachs, Crème fraîche, grüne Pfeffersauce, Tomatensauce und Mozzarella	14,90
Adriatica Frutti di mare, frische Cherry-Tomaten, Knoblauch, Tomatensauce und Mozzarella	14,90
Della casa Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, frische Cherry-Tomaten und Tomatensauce	15,90
A, D, F, N, H, G, M	

ETWAS MEHR AUF DIE PIZZA?

Zwiebeln und Knoblauch ohne Aufpreis	
Sardellenfilets	je 1,00
Thunfisch, gekochter Schinken, Salami, pikante Salami, Mozzarella, Oliven, Kapern, Spinat, Champignons, Artischocken, Paprika	je 2,00
Parmesan, Rucola, Kirschtomaten	je 2,00
Parmaschinken, Büffelmozzarella	je 3,00



ANTIPASTI & PRIMI PIATTI

Verdura mista G, H, I, E 12,90
marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika mit Artischocken, Pilzen, Tomaten und Brokkoli

Vitello tonnato C, H, D, I 14,90
fein geschnittene Scheiben vom Kalb überzogen mit einer Marinade von Thunfisch und Kapern

Carpaccio di manzo H, F, I 15,90
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen an Zitrone

Antipasto misto G, H, I, E, B, F 14,90
Vitello tonnato, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, gegrillte Scampi, mariniertes Gemüse, Oliven, Salami und Aioli

Gambas M, I, B, F 21,90
5 gebratene Scampi mit Knoblauch, Peperoncini, Cherry-Tomaten, Rucola, Limettencreme



PASTA

Spaghetti Aglio e Olio mit getrockneten Tomaten A, I, H 12,90
Olivenöl, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Peperoncini und Pinienkernen

Gnocchi sorrentina A, C, F, M, B 13,90
Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum

Penne Arabiata A, C, F, M, B 13,90
Tomaten, Knoblauch, Peperoncini, Zwiebeln, Petersilie

Penne al curry A, M, N, F, H 14,90
Hähnchenbrust-Streifen und Champignons in Curry-Rahmsauce

Spaghetti ragù alla bolognese A, F, I, M 12,90
herzhaftes Fleischragout mit Tomaten, Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch

Tagliatelle al salmone fresco A, C, I, B 17,90
gebratener Lachs mit Zwiebeln, Spinat, Zitronen-Sahne-Sauce

Spaghetti ai frutti di mare A, C, I, B 17,90
Meeresfrüchte, Knoblauch und Basilikum in leichter Tomaten-Sauce

Tagliolini agli scampi A, C, I, B, M 20,90
hausgemachte Tagliolini mit Scampi, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern

Tagliolini al Palladio A, C, F, I, B, M 20,90
hausgemachte Tagliolini mit Rinderfiletspitzen, Champignon, Tomate-Sahne-Sauce



FLEISCH / SECONDI PIATTA CARNE

Wiener Schnitzel F, B, D, I, G, N **23,90**
 Schnitzel vom Kalb in Panko-Panade mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren

Saltimbocca alla romana F, H, I, G **23,90**
 drei kleine Schnitzel vom Kalb, belegt mit Parmaschinken und Salbei an Weißwein-Butter-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

Rumpsteak 250g **33,90**
 saftiges Rumpsteak aus Argentinischem Rinderrücken an Bratensauce mit Pilzragout und Rosmarinkartoffeln

Filetto Palladio 250g **39,90**
 Argentinisches Rinderfilet auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln an Pfeffersauce

FISCH / SECONDI PIATTA PESCE

Salmone alla griglia C, F, H **25,90**
 Lachsfilet aus Schottland mit dem Siegel LABEL ROUGE auf frischem Spinat mit Rosmarinkartoffeln in Zitronen-Dill-Sauce

Octopus alla griglia C, B, F, H **22,90**
 frischer Octopus vom Grill auf Gemüse und Kartoffeln

DESSERT



Warmer Apfelstrudel A, E, G, F, J **6,00**
 mit Vanillesauce **7,00**
 mit Eis und Vanillesauce **8,00**

Tiramisù A, F, J, E, N **7,90**
Panna Cotta F, N **7,50**
Crème brûlée F, N, E **7,90**



IHRE VERANSTALTUNG IM Palladio

Für alle Fragen und zur Buchung Ihres Events rufen Sie uns bitte an oder schicken Sie uns eine E-Mail an:
info@palladio-koeln.de

BEILAGEN / CONTORNI

Rosmarinkartoffeln | Salzkartoffeln **5,00**

Saisonales Gemüse **5,00**

Beilagensalat **5,00**

Pommes Frites mit Mayonnaise oder Ketchup F, D, I **5,00**

KINDERKARTE (GERICHTE FÜR KINDER BIS 12 JAHREN)



Kinderportion Nudeln Penne oder Spaghetti A, F, H mit Tomatensauce oder Bolognese	6,90
Hähnchen Nuggets A, F, H, I mit Pommes Frites und Ketchup	6,90
Hausgemachte Fischstäbchen A, C, F, H, I mit Pommes Frites und Ketchup	6,90
Kleine Pizza A, F, H, I mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	7,90



WARME GETRÄNKE

KAFFEE



Kaffee Lungo	2,90
Tasse Kaffee	2,70
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70
Espresso	2,50
Espresso koffeinfrei	2,50
Doppelter Espresso	4,10
Espresso Macchiato	2,70
Aff ogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	4,00
Latte Macchiato	3,70
Milchkaffee	3,70
Cappuccino mit Milchschaum	3,50
Cappuccino mit Sahne	3,50
Cappuccino mit Amaretto	4,10
Flavour	
Karamell, Mandel, Vanille, Zimt, Kokos	+1,00
Irish Coffee	5,90
Kaffee, Whiskey und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee	5,90
Kaffee, Asbach Uralt und Sahne	
Pharisäer	5,90
Kaffee, Rum und Sahne	

WERTGUTSCHEINE

Auf der Suche nach einem Geschenk?

Überraschen Sie Ihre Freunde oder Bekannten doch einfach einmal mit einem Gutschein für unser Restaurant.

Sprechen Sie unser Servicepersonal an.

KAKAO



Kakao	3,50
Kakao mit Sahne	4,00
Kakao mit Amaretto und Sahne	5,90
Kakao mit Baileys und Sahne	5,90
Kakao mit Rum und Sahne	5,90

SPECIAL

Milch - kalt	2,00
Heiße Milch mit Honig	3,20
Heiße Zitrone mit Honig	3,20

TEE

Ronnefeldt Tee	3,10
Kamille, Grüner Tee, Darjeeling, Earl Grey, Jasmin, Rooibos, Früchte	
Frische Minze mit Ingwer	3,70
Frische Minze	3,50
Laktosefreie Milch	+0,50



In unserer Vitrine finden Sie weitere frische Torten, Kuchen und Desserts.

KALTE GETRÄNKE

SÄFTE / SCHORLEN

Tomate	0,2 l	3,30
Apfel	0,2 l	3,30
Orange	0,2 l	3,30
Kirschsafte	0,2 l	3,30
Maracuja	0,2 l	3,30
Rhabarber	0,2 l	3,30
Cranberry	0,2 l	3,30
Pfirsich	0,2 l	3,30
Johannisbeer	0,2 l	3,30
Ananas	0,2 l	3,30
Bananen-Kirsch	0,2 l	3,30
Säfte	0,4 l	5,90
Saftschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,00
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,90
	0,3 l	6,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schweppes Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ , Ginger Ale ² , Wild Berry ²	Flasche 0,2 l	3,30
Coca-Cola ^{1,2} Coca-Cola light ^{1,2,4,6} Fanta ^{2,5} , Sprite	Glas 0,3 l Glas 0,5 l	3,50 5,50
Coca-Cola ^{1,2} Coca-Cola Zero ^{1,2,4,6} Orangina ²	Flasche 0,2 l Flasche 0,2 l Flasche 0,25 l	3,00 3,00 3,00
Apfelschorle Elstar Orange Passions Frucht Limo Citrus Minze Limo	Flasche 0,33 l Flasche 0,33 l Flasche 0,33 l	3,70 3,70 3,70
Gerolsteiner Naturell Gourmet Gerolsteiner Naturell Gourmet Gerolsteiner Sprudel Gourmet Gerolsteiner Sprudel Gourmet Eistee - Pfirsich, Zitrone	Flasche 0,25 l Flasche 0,75 l Flasche 0,25 l Flasche 0,75 l Glas 0,3 l Glas 0,5 l	3,00 7,30 3,00 7,30 3,90 5,90

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig; 2 mit Farbstoff; 3 chininhaltig; 4 mit Süßstoff; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 enthält eine Phenylalaninquelle

BIERE

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l Glas	2,10
	0,4l Glas	4,00
Reissdorf alkoholfrei	0,33l Flasche	3,30
Warsteiner Pils vom Fass	0,3l Glas	3,30
	0,5l Glas	5,30
König Ludwig Weißbier Weißbier dunkel Weißbier Kristall	0,5l Flasche 0,5l Flasche 0,5l Flasche	4,90 4,90 4,90
Weißbier alkoholfrei Malzbier Warsteiner alkoholfrei Warsteiner Radler alkoholfrei	0,5l Flasche 0,33l Flasche 0,33l Flasche 0,33l Flasche	4,90 3,30 3,30 3,30
Fassbrause	0,33l Flasche	3,30



SALUTE!

OFFENE WEINE

Pinot Grigio Veneto IGP	0,15 l	5,70
Lugana	0,15 l	5,70
Chardonnay Ca' Bolani	0,15 l	5,70
Montepulciano d'Abruzzo	0,15 l	5,90
Primitivo di Manduria DOC	0,15 l	5,70
Merlot	0,15 l	5,50
Bardolino Chiaretto Rose	0,15 l	5,70
Weinschorle	0,2 l	4,50

APERITIVO MILANO



Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	7,00
Veneto Spritz (Grauburgunder mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	7,00
Lilletto (5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken)	0,2 l	7,00
Lillet Hugo (5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup & Soda)	0,2 l	7,00
Lillet rosé Hugo (Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic, Minze & Limette)	0,2 l	7,00
Martini Fiero mit Tonic Water	0,2 l	7,00
Martini Bianco mit Tonic Water	0,2 l	7,00
Martini Floreale alkoholfrei	0,2 l	6,00



WEINE IM Palladio Köln



Liebe Weinfreunde,

gemeinsam mit dem Team vom Palladio Köln haben wir für Sie eine neue Weinkarte zusammen gestellt.

Dies ist einerseits eine sehr vergnügliche Aufgabe, da man im Vorfeld eine Vielzahl von ausgezeichneten Weinen verkosten darf. Andererseits ist es auch sehr verantwortungsvoll, da eine ausgewogene Weinkarte auch immer ein Aushängeschild eines guten Restaurants ist und natürlich den Geschmack der Gäste treffen sollte.

Eine Weinkarte ist auch immer eine Abbildung der Herkunftsländer der Weine, in diesem Fall Italien und Deutschland. Traditionen werden gepflegt, Innovationen werden ersonnen, bekannte Weingüter wie z.B. Fontanafredda aus dem Piemont finden sich neben jungen, aufstrebenden Winzern wie Christian Hirsch aus Württemberg.

Die echten Entdeckungen finden sich naturgemäss abseits der ausgetretenen Pfade.

Welcher Wein passt eigentlich zu welchen Speisen ? Ganz einfach, der der IHNEN dazu schmeckt !

In diesem Sinne – in freundlichen Weinvernehmen

Volker Wegener
Weinakademiker WSET

UNSERE EMPFEHLUNG

2014er Württemberg

Lemberger, Pinot Noir und Cabernet.

CH – Cuvée Hirsch, Grosses Geweih
Der Lemberger sorgt für Ausdruck und Würze, der Pinot für Eleganz und Trinkfluss, der Cabernet für Kraft und Fülle. Ausbau in schwäbischen Barriquefässern.

Dieser Wein wurde vom DFB unter 450 Weinen als VIP-Wein für alle Länderspiele bis 2019 ausgewählt.

Christian Hirsch, Württemberg

0,75 l Flasche 44,70 €



FLASCHEN WEINE WEISS



Rheinhessen

100 % Grauer Burgunder
Erzeuger: Weingut Espenhof

Espenhof Grauer Burgunder Gutswein
Komplexes Bukett von Äpfeln, Zitrusfrucht, Honig und Kräutern.

0,75 l Flasche
27,70



Piemont

100 % Cortese
Erzeuger: Marco Bonfante

Gavi di Gavi DOCG – I Ronchetti
Erfrischende, blumige Art. Duft nach Aprikosen, Minze und Melisse.

0,75 l Flasche
35,00

Trentino

100 % Pinot Grigio
Erzeuger: Concilio

Pinot Grigio DOC
Cremige, weiche und elegante Art.

0,75 l Flasche
27,70



Friaul

100 % Sauvignon blanc
Erzeuger: Cantine Bidoli

Sauvignon Blanc Grave del Friuli DOC
Bukett von Südfrüchten und Cassis, aromatisch und gehaltvoll.

0,75 l Flasche
27,90



Bitte beachten Sie: Alle Jahrgangsangaben sind unverbindlich.

FLASCHEN WEINE WEISS



Friaul

100 % Chardonnay
Erzeuger: Ca Bolani

Chardonnay Ca' Bolani Friuli DOC
Elegant und fein, fruchtig und blumig, erinnert an Renette-Apfel, Kaiser-Birne, Salbei, Thymian und Rosmarin. Im Mund zeigt er sich entschlossen, mitreißend und frisch. Ausgewogen, mit lang anhaltender Frucht im Finale.

0,75 l Flasche

27,90



Lugana

100 % Trebbiano di Lugana
Erzeuger: Tenuta Rovaglia

Lugana DOP „Limne“
Grüne Früchte, Apfel, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.

0,75 l Flasche

36,70

Lugana Frauzosi

0,75 l Flasche

29,00

FLASCHEN WEINE ROSÉ



Miraval

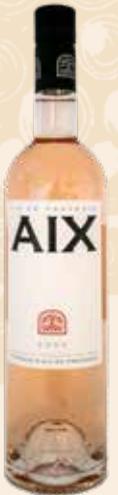
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten entsteigen dem Glas. Am Gaumen hat der Miraval einen bemerkenswert kraftvollen, fruchtig-saftigen Auftritt mit roten Beerenaromen. Durch seine belebende Zitrusfrische und feine Mineralität wirkt er trotz aller Kraft sehr elegant.

0,75 l Flasche
45,00

AIX

Das zarte Rosa im Glas gibt sich noch unschuldig, doch an der Nase eilen einem Aromen von Erdbeere und Himbeere gradezu entgegen. Feine Zitrusnoten und etwas Blumenduft gesellen sich hinzu. Am Gaumen zeigt sich die ganze Klasse der AIX Rosé. Ein feines Spiel von dezenter Süße und Säure sowie eine spannungsreiche Umami-Note zeigen an, dass der Wein ein hervorragender Essensbegleiter ist. Der Wein hat Nerv, ist knackig und verbindet Frucht und Frische.

0,75 l Flasche
45,00



Lombardei

Cuvée aus Corvina, Rondinella, Molinara

Bardolino Chiaretto DOP

Brilliantes Rosa mit Kirschtönen Reflexen. Erfrischendes Bukett von frischen Himbeeren und Kirschen mit einem dezenten Blütenaroma. Trocken, mit guter Struktur und fruchtigem Nachhall.

0,75 l Flasche

27,90



FLASCHENWEINE ROT

Abruzzen

Erzeuger: Dino Illuminato

Montepulciano d' Abruzzo DOC

Vollfruchtig, gehaltvoll, geschmeidig, würzig,
nachhaltig, groß!

0,75 l Flasche

27,90



Toskana

Sangiovese

Erzeuger: Castello d'Albola

Chianti Classico DOC

Harmonisch, trocken, gute Struktur
und samtige Stoffigkeit.
12 Monate Ausbau in slawonischer Eiche.

0,75 l Flasche

38,40

Piemont

100 % Barbera

Erzeuger: Marco Bonfante

Barbera d'Asti DOCG

Intensives rubinrot, voll, sortentypisch, körperreich,
runde, weiche Tannine, sehr gute Struktur.

0,75 l Flasche

29,90



Sizilien

100 % Nero d'Avola

Erzeuger: Terre di Campo Sasso

Rosso Terre di Campo Nero d' Avola Sasso IGT

Der Terre besitzt eine herrliche Kirschennote,
intensive Aromen von Gewürzen, saftig und lecker.

0,75 l Flasche

29,90



FLASCHENWEINE ROT



Amarone della Valpolicella Classico
Dezentes Vanillearoma, Rumtopfparomen,
unglaubliche Konzentration und Kraft, ganz großer
Wein.

0,75 l Flasche

89,00

Apulien
100 % Primitivo

Primitivo Manduria DOC

Dunkelrot, reife Brombeeren, Kräuterwürze
und etwas Tabak, mild, viel Kraft.

0,75 l Flasche

28,80



IHRE VERANSTALTUNG IM Palladio Köln

Für alle Fragen und zur Buchung Ihres Events rufen
Sie uns bitte an oder schicken Sie uns eine E-Mail an:

Telefon: 0221 - 9854 9760
E-Mail: info@palladio-koeln.de

FLÜSSIGE GENÜSSE VON PRICKELND BIS KRÄFTIG

PROSECCO, SPRITZ & CO

Prosecco	0,1l	3,90
JOS - Prosecco Val d'Oca Frizzante Treviso DOC. Duftet nach Pfirsich und Apfel, fruchtige Eleganz bei feiner Perlage, trocken aber nicht zu herb.	0,75 l	28,80
Spumante extra dry Argento – Val d'Oca Colli Trevigiani. Feinfruchtige Nase nach Pfirsich und grünem Apfel, dezente Säure, feine Perlage.	0,75 l	34,00

LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	8,80
Wodka Lemon	4cl	8,80
Whiskey Cola	4cl	8,80
Jim Beam Cola	4cl	8,80
Campari Orange	4cl	7,80



GIN

Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,90
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	3,90
Hendrick's Gin	2 cl	4,90
Bosford Rosé Gin	2 cl	4,90
Gin de Cologne EST.2017	2 cl	5,90

Wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Tonic- und Lemonsorten auf Seite 9.

CHAMPAGNER

Taittinger Brut	0,75 l	89,00 €
Taittinger Rosé Brut	0,75 l	109,00 €
Taittinger Brut	0,1l	12,90 €

KLARE BRÄNDE

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,70 €
Maltserkreuz	2 cl	3,70 €
Tequila Sierra »White«	2 cl	3,70 €
Tequila Sierra »Gold« ²	2 cl	3,70 €
Russian Standard Vodka	2 cl	3,90 €
Vodka Absolut	2 cl	3,90 €

LIKÖRE

Sambuca Molinari	2 cl	2,80 €
Cointreau	4 cl	3,80 €
Grand Marnier ²	4 cl	3,80 €
Amaretto di Saronno	4 cl	3,80 €
Bailey's ²	4 cl	3,80 €
Licor 43	4 cl	3,80 €

APERITIF

Lillet blanc	5 cl	3,90 €
Lillet rosé	5 cl	3,90 €
Martini Rosso	5 cl	3,90 €
Martini Fiero	5 cl	3,90 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Martini Dry	5 cl	3,90 €
Ricard	4 cl	3,90 €
Cynar ²	4 cl	3,90 €
Campari ²	4 cl	3,90 €
Tio Pepe	4 cl	3,90 €

Sandeman Sherry »Cream«, »Medium« oder »Dry« Sherry	5 cl	3,90 €
Sandeman Port Tawny	5 cl	3,90 €
Sandeman Port White	5 cl	3,90 €

GEMIXT ODER KLARE - FÜR JEDEN GESCHMACK

WHISKEY

SCOTCH		
Ballantine's ²	4 cl	6,00 €
Johnnie Walker Red Label ²	4 cl	6,00 €
Johnnie Walker Black Label ²	4 cl	8,00 €
Chivas Regal 12 Jahre ²	4 cl	7,00 €
SINGLE MALT		
Glenmorangie Original	4 cl	7,20 €
SCOTCH MALT		
The Glenlivet ²	4 cl	7,00 €
Ardbeg 10 Jahre	4 cl	8,40 €
Bowmore 12 Jahre	4 cl	8,40 €
Auchentoshan 18 Jahre	4 cl	8,40 €
IRISH MALT		
Bushmills Malt ²	4 cl	8,00 €
IRISH		
Jameson ²	4 cl	7,00 €
CANADIAN		
Canadian Club ²	4 cl	7,00 €
BOURBON		
Jim Beam	4 cl	6,00 €
Jack Daniel's	4 cl	7,00 €

BRANDY

Vecchia Romagna	4 cl	5,80 €
Gardenal Mendoza	4 cl	7,40 €
Calvados Calvador	4 cl	7,90 €

RUM

Bacardi Carta Blanca	4 cl	5,30 €
Havana Club 3 años	4 cl	5,30 €
Myers's Rum	4 cl	6,30 €
Plantation 3 Stars White	4 cl	5,60 €
Bacardi Carta Oro	4 cl	5,30 €



COGNAC

Martell Fine Cognac	4 cl	6,40 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	7,80 €
Rémy Martin V. S. O. P. 2)	4 cl	7,80 €

DIGESTIF

Averna	4 cl	4,50 €
Ramzotti	4 cl	4,50 €
Fernet Menta ²	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Limoncello	2 cl	2,80 €

ALDE GOTTDIGESTIVO

Himbeergeist	2 cl	5,50 €
Mirabelle	2 cl	5,50 €
Obstbrand	2 cl	5,50 €
Williams Birnenbrand	2 cl	5,50 €
Zwetschge	2 cl	5,50 €



GRAPPA DI NONINO

Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation. Im ersten Jahrhundert ihrer Tätigkeit hat sie sich durch professionelle Einstellung, künstlerische Erneuerung und das ständige Bemühen um Qualität hervor getan.



GRAPPA IL MERLOT 6,50

»MONOVITIGNO«

Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische.

AMARO 6,50

Außergewöhnlicher Geschmack nach Gebirgskräutern, verfeinert mit ÜE®, Nonino Traubenbrand, im Barrique ausgebaut

GRAPPA IL SAUVIGNON BLANC „Monovitigno“ 6,50

Elegant, aromatisch, Duft nach Vanille, Brot, Holunderblüten und grünem Paprika

ÜE UVABIANCA 6,80

Frisch, duftend, kristallin und leicht aromatisch, mit der besonderen Eleganz der Ursprungsreben. ÜE® Uvabianca® wird bei circa 12 °C serviert. Vor dem Verkosten sollte das Destillat einige Minuten im Glas ruhen: Durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Geruch zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.

Il Prosecco 6,80

24 Monate Riserva-In Barriques und kleinen Fässern gereift, bernsteinfarben mit Goldreflexen, weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet

GIOIELLO D'ACACIA 7,50

Dieses Destillat ist elegant, sehr fein und entspricht völlig dem Duft und dem Geschmack des Akazienhonigs.

GRAPPA DI VERDUZZO 10,50

»MONOVITIGNO«
Elegant und trocken, mit Waldhonigduft

ÜE LA RISERVA DEI 'CENT' ANNI' 14,50

Nonino 14 ano
Der ÜE La Riserva dei Cent'anni ist ein 14 Jahre gereifte Cuvée aus verschiedenen ÜE® Monovitigni®. Trauben ausgewählter Sorten werden bei richtiger Reife von Hand gelesen, damit das Aroma und der Geschmack der Rebe erhalten bleibt. Der optische Eindruck ist intensiv bernsteinfarbend, klar und einladend. Er verfügt über leichte Gewürznoten von Safran, Zimt, Curry, Muskatnuss und einen Duft von Trockenfrüchten und frisch geschälten Mandeln – lang anhaltend.

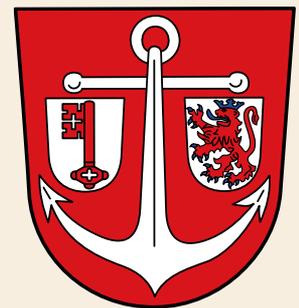
HAUSGRAPPA 2cl 4,90





**Besuchen Sie uns in unserem
Partnerbetrieb**

Zum Treppchen
in Rodenkirchen



Tischreservierung unter: 0221 392 179
www.zum-treppchen.koeln - Kirchstraße 15, 50996 Köln

Ganz der Tradition des Hauses verpflichtet



XII APOSTEL

DOLCE VITA im Herzen von Köln!

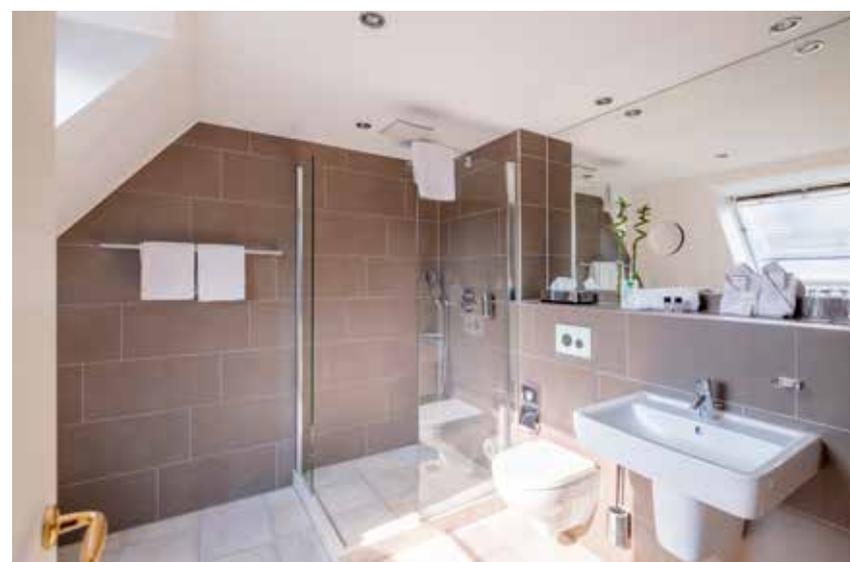
Unser XII APOSTEL Hotel Albergo liegt in der Kölner Innenstadt direkt am Heumarkt, einem der schönsten Plätze der Kölner Altstadt, in Sichtweite des Doms. Egal ob Sie als Tourist oder Business-Gast in die Stadt kommen - Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Entspannen Sie sich in der angenehmen, familiären Atmosphäre unseres Hotels.

Gruppen- und Firmenarrangements auf Anfrage.



HOTEL ALBERGO



XII APOSTEL Hotel Köln
Heumarkt 68-72 | 50667 Köln | Rezeption: 0221 - 250 851 97 | www.xii-apostel-koeln.de



RESTAURANT

XII APOSTEL

FÜR ALLE EIN GENUSS.

Opulente Deckenfresken, schwere Samtvorhänge, Marmorboden und der holzbeheizte Steinofen aus einer Werkstatt aus der Nähe von Modena - im Restaurant XII APOSTEL schweigt das Auge mit! Lassen Sie sich mit Frische, Qualität und Geschmack entführen in die leichte, mediterrane Genusswelt Italiens: Neben unseren berühmten Pizzen bietet die Küche italienische Klassiker wie Antipasti, Pasta sowie Fisch- und Fleischgerichte.

Und natürlich eine große Auswahl an hochwertigen, ausgesuchten Weinen einzelner Weingüter.



XII APOSTEL Restaurant Köln

Heumarkt 68-72 | 50667 Köln | Restaurant: 0221 - 250 830 20 | www.xii-apostel-koeln.de

2020

**BEST
SELLER**

RUNDSCHAU
FÜR DEN BESTEN WITZIGEN

**JETZT
ZUGREIFEN**



UNSER NEUER PUBLIKUMSLIEBLING: BREWERS GOLD.



MILDE · NATURTRÜBE
BIERSPEZIALITÄT

DAS EINZIG WAHRE



80.000

Artikel unter einem Dach



Ihr Partner für Erfolg

Das speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene Handelshof Gastro Konzept setzt in Sortiment, Dienstleistung und Kundenbetreuung neue Maßstäbe.

Lassen auch Sie sich daher begeistern: Äußern Sie Ihre Wünsche, fordern Sie die gut ausgebildeten, branchenerfahrenen Fachberater heraus und sichern Sie sich durch überzeugende Lösungen den entscheidenden Wettbewerbsvorteil.

Handelshof Köln-Poll C&C Großhandel | Liefergroßhandel

Rolshover Str. 229-231
51105 Köln
Telefon 0221 83906-0
Telefax 0221 83906-204

Mo – Fr 6.00 – 21.00 Uhr
Sa 6.00 – 20.00 Uhr

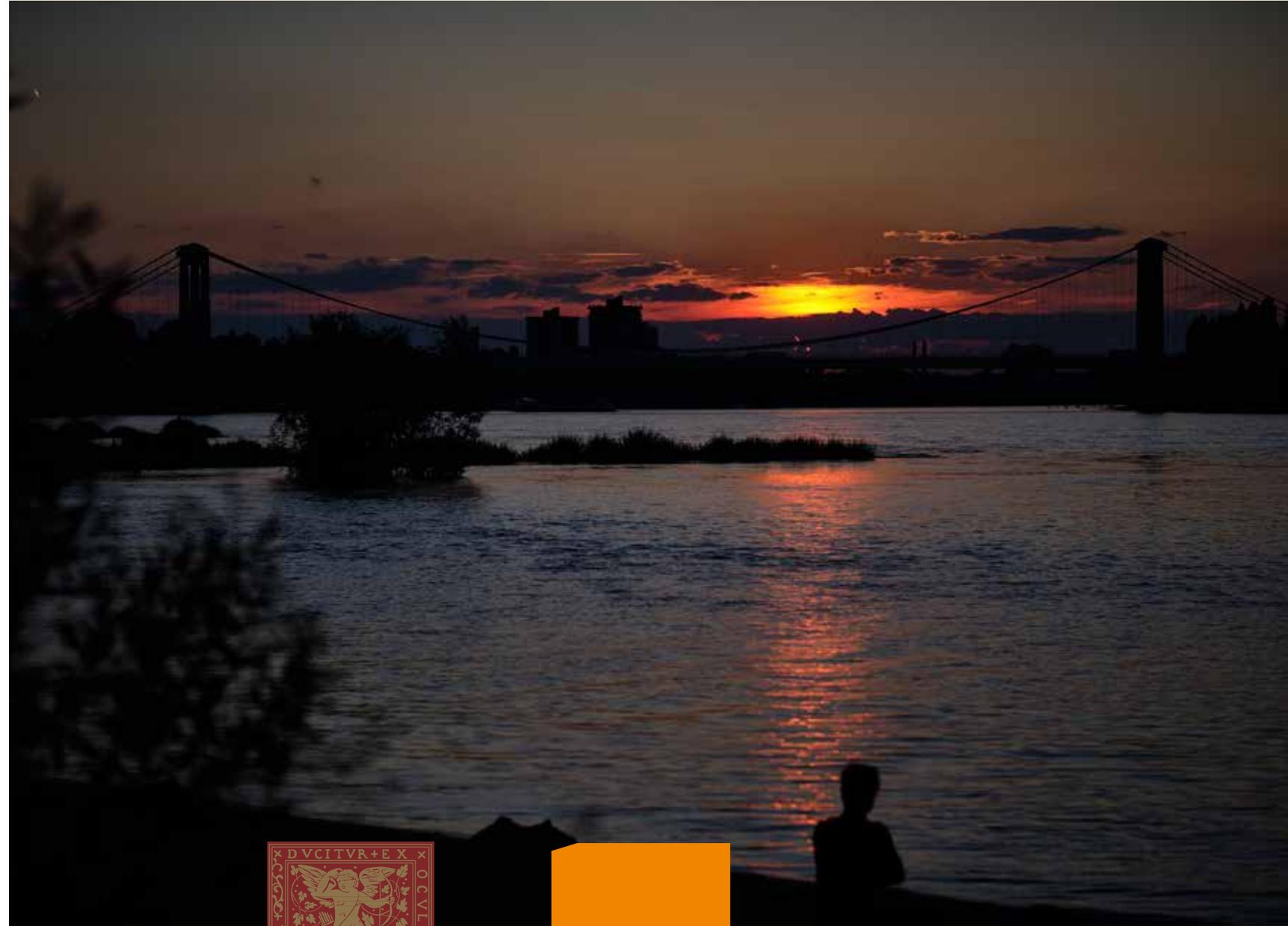
Handelshof Köln-Müngersdorf C&C Großhandel | Liefergroßhandel

Widdersdorfer Str. 429-431
50933 Köln
Telefon 0221 510847-0
Telefax 0221 510847-204

www.handelshof.de



Unsere Partner:



RESTAURANT



Zum Treppchen

Impressum

TPA Gastro GmbH, Maternuspl. 11, 50996 Köln // Geschäftsführer: Yessin Khammassi // Telefon: 0221 98 54 97 60
Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. // 1. Auflage