

Speisen- und Getränketearte

STAND JUNI 2023

Ihr sonniges Plätzchen im Schatten des Doms

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

Lassen Sie es sich bei uns einfach gut gehen!
Das Brauhaus *Gaffel am Dom* ist eine gastliche
Stätte typisch rheinischer Prägung:

bürgerlich, deftig und behaglich,

die mit einem ebenso typisch rheinischen Service aufwartet:

freundlich, heiter und mit viel Sonne im Herzen.

Sie sind uns herzlich willkommen!

Ihr „Gaffel am Dom“-Team



WLAN GEHT AUF UNS!

Netzwerk: Gaffel am Dom Free WiFi

Code scannen & lossurfen



Eine Speisekarte mit Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem freundlichen Gaffel Köbes
Please ask your waiter for a menu with information regarding allergies



Aus dem Suppentopf *From the soup pot*

Zwiebelsuppe mit Käse-Brot-Croûton 6,40 €
Onion soup with fried cheese bread

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck, Sahnehaube und Brot 6,40 €
Potato soup with bacon, cream topping and bread



Tomatensuppe mit stückigen Tomaten und Basilikum, dazu Brot (vegan) 6,40 €
Tomato soup with chopped tomatoes and basil, served with bread (vegan)

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Brot 6,40 €
Clear beef broth with vegetables and bread

Kleinigkeiten zum leckeren Gaffel Kölsch *Snacks to enjoy with a delicious Gaffel Kölsch*



Laugenbrezel mit Butter (vegetarisch) 3,10 €
Pretzel with butter (vegetarian)

Pfännchen-Frikadelle mit Senf und Brot 4,50 €
Meatball with mustard and bread

Körbchen mit Brot, Schmalz und Radieschen 5,60 €
Basket with bread, lard and radish

Zwei Happen Mett auf Rörgelchen mit roten Zwiebeln und Cornichon 5,90 €
Ground pork on rye roll with red onions and cornichon

»Brauhaus-Brot« – gebackenes Mett auf Hausbrot mit roten Zwiebeln 6,20 €
»Brewery bread« – baked ground pork on homemade bread with red onions

Zwei Happen Tatar auf Rörgelchen mit roten Zwiebeln und Cornichon 6,20 €
Tatar on rye roll with red onions and cornichon



»Halve Hahn« – Rörgelchen mit Butter, mittelaltem Beemster
und roten Zwiebeln (vegetarisch) 6,90 €
»Halve Hahn« – rye roll, butter, middle-aged Gouda cheese and red onions (vegetarian)

Warmer Kartoffelsalat mit Mini-Frikadellen und Gaffel-Kölsch-Sauce..... 8,90 €
Warm potato-salad with mini-meatballs and Gaffel Kölsch sauce

Domstädter Bockwurst mit warmem Kartoffelsalat und Senf 9,50 €
"Domstädter" sausage with warm potato-salad and mustard

Spießbraten Rörgelchen mit Schmorzwiebeln und Krautsalat 9,40 €
Spit roast on a rye roll with onions and coleslaw

Leberkäse Rörgelchen mit Schmorzwiebeln und Krautsalat..... 9,40 €
Meat loaf on a rye roll with onions and coleslaw

Gulaschsuppe mit einem halben Rörgelchen 9,50 €
Goulash soup with one half rye roll



Vegetarische Brauhausspezialitäten

Vegetarian Specialties

»Halve Hahn« – Röttgelchen mit Butter, mittelaltem Beemster und roten Zwiebeln 6,90 €
 »Halve Hahn« – rye roll, butter, middle-aged Gouda cheese and red onions

Käseplatte mit Beemster Pikant, Brie, Ziegenkäse und Beemster Royal mit Trauben
 und Walnüssen, dazu Hausbrot und Butter 16,50 €
 Cheese platter with Gouda cheese, Brie and goat cheese served with grapes, walnuts, bread and butter

Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing und Hausbrot
 Plate of mixed salads with yogurt dressing and bread
 - klein, small 5,50 €
 - groß, large 9,20 €

Kleine Pellmänner mit Kräuterquark und Radieschen 8,40 €
 Small potatoes boiled in their jacket with curd and radish

»Salat Hennes« – mit Thymianhonig überbackener Ziegenkäse auf Vollkornbrot,
 an frischen Saisonsalaten mit Joghurtdressing 16,40 €
 »Salat Hennes« – Goat cheese gratinated with thyme honey on whole-grain bread with fresh seasonal
 salads and yogurt dressing

Käsespätzle mit Beemster Pikant, Schmorzwiebeln 13,20 €
 und Blattsalate mit Joghurtdressing
 Cheese noodles with braised onions and salad with yogurt dressing

Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Butter 10,50 €
 Three freshly baked potato fritters with stewed apples, black bread and butter

»Gedeck der Ehrengarde der Stadt Köln«
 – Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln 10,50 €
 Creamy spinach with two fried eggs and steamed potatoes



Vegane Brauhausspezialitäten

Vegan Specialties

Tomatensuppe mit stückigen Tomaten und Basilikum, dazu Brot 6,40 €
 Tomato soup with chopped tomatoes and basil, served with bread

»Vegan Burger« – Burger Bun mit Gemüsebratling, Zwiebeln, Tomatenscheiben,
 Essiggurke und Tomatenrelish, dazu Pommes Frites und Krautsalat 15,80 €
 »Vegan Burger« – bun with vegetable fritters, onions, sliced tomato, pickle and tomato relish served
 with french fries and coleslaw



Kölsche Klassiker

Cologne classics

Drei frisch gebackene Reibekuchen

Three freshly baked potato fritters



- mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Butter (*vegetarisch*)

with stewed apples, black bread and butter (*vegetarian*) 10,50 €

- mit Tatar angemacht, Schwarzbrot, Butter und Cornichons

with tatar (beef), black bread and butter 16,90 €

- mit Räucherlachs, Kräuterquark, Schwarzbrot und Butter

with smoked salmon, whole grain bread and butter 17,90 €

Currywurst mit Pommes frites 10,40 €

Bratwurst with warm curry sauce and french fries

Bauernsülze mit Remouladen-Sauce und Bratkartoffeln mit Speck 13,80 €

Aspic with remoulade sauce and fried potatoes with bacon

»Himmel un Ääd« – gebratene Blutwurst mit Gaffel-Kölsch-Sauce

auf Kartoffelpüree und Apfelkompott, dazu Röstzwiebeln 13,90 €

»Himmel un Ääd« – roasted black pudding with Gaffel-Kölsch sauce, mashed potatoes,
stewed apples and fried onions



»Gedeck der EhrenGarde der Stadt Köln« –

Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln (*vegetarisch*)..... 10,50 €

Creamy spinach with two fried eggs and steamed potatoes (*vegetarian*)

Heringstopf in Sahnesauce mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu kleine Pellkartoffeln 14,80 €

Pickled cold herring in cream with apples and onions, served with small potatoes boiled in their jacket

Roastbeef, rosa gebraten – kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln 19,90 €

Roast beef, medium roasted – cold sliced with tartar sauce and fried potatoes

Für den großen Hunger

For big appetite

1/3 m Bratwurst mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Krautsalat 15,90 €
Oversized Bratwurst with onion-gravy, fried potatoes and coleslaw

Kassler vom Grill mit Gaffel-Kölsch-Sauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln 16,80 €
Smoked pork chop with Gaffel Kölsch sauce, savoy cabbage and steamed potatoes

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Gaffel-Kölsch-Sauce
auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln 16,80 €
Grilled chicken breast with Gaffel Kölsch sauce, creamy savoy cabbage and steamed potatoes

»Salat Gaffel am Dom« – Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu Chili Dip
an knackigen Blattsalaten mit Joghurtdressing und Hausbrot 16,80 €
»Salat Gaffel am Dom« – Grilled chicken breast with chili dip, mixed salads, yogurt dressing and bread

»Hämmchen« – Eisbein
»Eisbein« – pickled, boiled knuckle of pork
- mit Rörgelchen with a rye roll 18,20 €
- mit Kartoffelpüree und Sauerkraut with mashed potatoes and sauerkraut 21,30 €

Grillhaxe (ca. 1.100 g) mit Krautsalat und Bratkartoffeln mit Speck 23,90 €
Grilled knuckle of pork (approx. 1.100 g) with coleslaw and fried potatoes with bacon

Sauerbraten in Rosinensauce mit Mandelblättchen, Rotkohl und Kartoffelklößen 22,80 €
Sauerbraten in raisin sauce with almonds, red cabbage and potato dumplings

»Bierkutscher-Teller«
– Kotelette (2x ca. 200g) mit Gaffel-Kölsch-Sauce, Bratkartoffeln und Salat 21,90 €
»Beer-driver-plate« – Cutlet (2x approx. 200g) with Gaffel Kölsch sauce, fried potatoes and mixed salad

»Zwiebelrostbraten« – von der Rinderhüfte mit Schmorzwiebeln,
Bohnengemüse und Bratkartoffeln mit Speck 25,00 €
»Zwiebelrostbraten« – Roast beef with onion gravy and Gaffel Kölsch sauce,
beans and fried potatoes with bacon

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter,
Bohnengemüse und Pommes frites 31,50 €
Medium grilled rumpsteak (approx. 250g) with herbs-butter, beans and french fries

Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Krautsalat und süßem Senf 15,50 €
Meat loaf with fried egg, fried potatoes, coleslaw and sweet mustard

Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Butterreis,
dazu Blattsalate mit Joghurtdressing 15,50 €
Chicken fricassee with asparagus, mushrooms, peas and butter rice,
served with mixed green salad with yogurt dressing

Dicke Bohnen mit zwei Mettwürsten und Salzkartoffeln 15,50 €
Broad Beans with two sausages and steamed potatoes



Schlemmerplatte für 4 Personen mit:

104,00 €

1/3 m Bratwurst, Grillhaxe ca. 1.100 g, Eisbein, Schnitzel „Wiener Art“ und Domstädter Bockwurst (je 1x), dazu servieren wir Zwiebelsauce, Gaffel-Kölsch-Sauce, Bratkartoffeln mit Speck, Pommes frites, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat und Blattsalate mit Joghurtdressing

Meat platter for 4 people with:

Oversized Bratwurst, Grilled knuckle of pork approx. 1.100g, „Eisbein“ – pickled, boiled knuckle of pork, Schnitzel »Viennese Style« and Domstädter sausage served with onion-gravy, Gaffel-Kölsch sauce, fried potatoes with bacon, french fries, mashed potatoes, sauerkraut, cole-slaw and green salad with yogurt dressing

Schlemmerplatte für 6 Personen mit:

156,00 €

1/3 m Bratwurst, Grillhaxe ca. 1.100 g, Eisbein, zwei Schnitzel „Wiener Art“, zwei Domstädter Bockwürste und eine Currywurst, dazu servieren wir Zwiebelsauce, Gaffel-Kölsch Sauce, Curry-sauce, Bratkartoffeln mit Speck, Pommes frites, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat und Blattsalate mit Joghurtdressing

Meat platter for 6 people with:

Oversized Bratwurst, Grilled knuckle of pork approx. 1.100g, „Eisbein“ - pickled, boiled knuckle of pork, two Schnitzel »Viennese Style«, two Domstädter sausages and one Roastbratwurst, served with onion-gravy, Gaffel-Kölsch sauce, warm curry sauce, fried potatoes with bacon, french fries, mashed potatoes, sauerkraut, cole-slaw and mixed green salad with yogurt dressing

Schnitzel vom Schwein aus der Region

Local Schnitzel (pork)

Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes frites und gemischte Blattsalate 17,80 €
Schnitzel »Viennese Style« with french fries and mixed green salad

Schnitzel mit Paprika-Sauce, dazu Pommes frites und gemischte Blattsalate 18,80 €
Schnitzel with sauce made of tomatoes, paprikas and onions served with french fries and mixed green salad

Schnitzel mit Pilz-Sauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und gemischte Blattsalate 18,80 €
Schnitzel with sauce made of onions and mushrooms
served with fried potatoes with bacon and mixed green salad

Schnitzel mit Pfefferrahm-Sauce, dazu Spätzle und gemischte Blattsalate 18,80 €
Schnitzel with pepper sauce and spaetzle served with mixed green salad

»Kölner Brauhausteller« – Halbes Schnitzel, gebratene Blutwurst, Gaffel-Kölsch-Sauce und Apfelkompott, dazu Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 19,20 €
»Cologne Brewery Plate« – Half of a schnitzel, roasted black pudding, Gaffel Kölsch sauce and stewed apples served with mashed potatoes and fried onions

Schnitzel mit Spiegelei und Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln mit Speck 18,90 €
Schnitzel with fried egg, creamy spinach and fried potatoes with bacon



Für unsere kleinen Freunde (nur für Kinder)

For our little friends (Children only)

Kids Bratwurst mit Pommes frites 7,20 €
Sausage with french fries

Kleines gebackenes Schweine-Schnitzel mit Pommes frites und Krautsalat 8,70 €
Small, fried pork-schnitzel with french fries and cole-slaw

Spaghetti Bolognese mit Parmesanschnee 7,50 €
Spaghetti Bolognese and Parmesan cheese



Zwei frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelkompott 6,70 €
Two freshly baked potato fritters with stewed apples

»Räuberteller« – sprechen Sie dazu bitte Ihren Köbes an 0,00 €
»Robber's Plate« – please refer to your waiter for an explanation

Süßes zum Schluss

Sweets for dessert

» Gemischtes Eis« –Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis 6,80 €
»Mixed ice cream« – vanilla, chocolate and strawberry

Rote Grütze mit Vanilleeis 7,00 €
Sweet red fruit jelly with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanillerahm 9,40 €
Apple strudel with vanilla cream

Panna Cotta mit Karamellsauce und Erdbeeren..... 7,50 €
Panna cotta with caramel sauce and strawberries

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Beerenragoût und Vanillerahm 10,90 €
Cut-up and sugared pancake with raisins, berry ragout and vanilla cream

Käseplatte mit Beemster Pikant, Brie, Ziegenkäse und Beemster Royal mit Trauben
und Walnüssen, dazu Hausbrot und Butter 16,50 €
Cheese platter with Gouda cheese, Brie and goat cheese served with grapes, walnuts, bread and butter

Belgische Waffel mit warmem Beerenragoût

Belgian waffle with warm berry ragout

- und Vanilleeis

extra vanilla ice cream 8,90 €

- und Schlagsahne

extra whipped cream 7,90 €



Leckeres der Privatbrauerei Gaffel aus Fass und Flasche

Tasty treats from the bottle or barrel by Gaffel Kölsch

Gaffel Kölsch vom Fass	0,20 l	2,20 €
Gaffel Kölsch im 10 l Fass		100,00 €
Gaffel Wiess vom Fass	0,30 l	3,30 €
.....	0,50 l	5,40 €
Gaffel Wiess im 10 l Fass		100,00 €
Gaffel SonnenHopfen	0,33 l	3,40 €
Gaffel Lemon - Kölner Naturradler	0,33 l	3,30 €
Gaffel Kölsch Frei (0,0%) (<i>non-alcoholic</i>)	0,33 l	3,30 €
Gaffels Fassbrause (0,0%) (<i>non-alcoholic</i>) Zitrone <i>lemon</i>	0,33 l	3,30 €
Orange <i>orange</i>	0,33 l	3,30 €
Apfel naturtrüb <i>apple</i>	0,33 l	3,30 €
☺ MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör	0,02 l	2,80 €
☺ SCHWESTER HERZ – echt kölscher Johannisbeerlikör	0,02 l	2,80 €
☺ PLÜSCHPRUMM – echt kölscher Pfirsichlikör	0,02 l	2,80 €

Heißgetränke

Hot drinks

Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i>	3,10 €
Espresso <i>single espresso</i>	2,90 €
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>	4,80 €
Cappuccino	3,50 €
Schwarzer Tee, Darjeeling <i>black tea, darjeeling</i>	2,90 €
Grüner Tee <i>green tea</i>	2,90 €
Pfefferminztee <i>peppermint tea</i>	2,90 €
Früchtetee <i>fruit tea</i>	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Gaffels Fassbrause (0,0%) (<i>non-alcoholic</i>) Zitrone lemon	0,33 l	3,30 €
Orange orange.....	0,33 l	3,30 €
Apfel naturtrüb apple	0,33 l	3,30 €
Malzbier (0,0%) (<i>non-alcoholic</i>) malt beer	0,33 l	3,30 €
Coca Cola, Coca Cola zero	0,20 l	2,80 €
Rheinfels Quelle feinperlig oder still sparkling or non-sparkling water	0,25 l	2,80 €
Rheinfels Quelle feinperlig oder still sparkling or non-sparkling water	0,70 l	7,50 €
Granini Orange orange juice	0,20 l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,80 €

Spirituosen

Spirits

☼ MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör	0,02 l	2,80 €
.....	0,04 l	5,60 €
☼ SCHWESTER HERZ – echt kölscher Johannisbeerlikör	0,02 l	2,80 €
☼ PLÜSCHPRUMM – echt kölscher Pfirsichlikör	0,02 l	2,80 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l	2,80 €
Obstler, Schladerer	0,02 l	2,80 €

Sekt

Sparkling wine

Riesling Sekt, trocken, Piccolo	0,20 l	8,90 €
Riesling Sekt, trocken	0,75 l	26,50 €



Weißwein, glasweise

White wine, per glass

Weißweinschorle white wine spritzer 0,20 l 5,70€

Weißer Burgunder trocken,
Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 5,70 €

Riesling, Qualitätswein, trocken,
Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 5,70 €

Weißwein, flaschenweise

White wine, bottled

Auxerrois, Qualitätswein trocken, gelber Burgunder,
Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 26,50 €

Riesling Stein und Fels, Kabinett, trocken,
Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 33,50 €

Roséwein, glasweise

Rosé wine, per glass

Portugieser Rosé, trocken,
Weingut Brand, Pfalz, Deutschland..... 0,20 l 5,70 €

Rotwein, glasweise

Red wine, per glass

Dornfelder, Qualitätswein, trocken,
Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 5,70 €

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken,
Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 5,70 €

Rotwein, flaschenweise

Red wine, bottled

Bockenheimer Grafenstück Cabernet Mitos,
im Holzfass gereift, trocken, Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 30,90 €

Cuvée S,
im Barrique gereift, trocken, Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 33,50 €