

feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

FEIERN IM FEINFEIN



'feinfein - das Wirtshaus am Fischmarkt', in dem die Gäste Königinnen und Könige sind, auch wenn sie ihre Kronen einfach mal abgelegt haben und als Menschen unter Menschen weilen. Ein Zustand, den wir feinfein nennen, denn er feiert das pure Leben in seiner reinsten Form.

Daher laden wir Euch ein, alles was Euer Leben lebenswert macht und daher gefeiert werden soll, bei uns im 'feinfein' zu feiern. Da wir ein Wirtshaus mit verschiedenen Wirtsstuben sind, können wir viele unterschiedliche Möglichkeiten und Settings anbieten. Das reicht von der großen Familienfeier bis hin zum kleinen Stammtisch, von der Geburtstagsparty

bis hin zur Unternehmensfeier, vom Essen an der langen Tafel bis hin zur 'wilden' Party.

Besondere Location in unmittelbarer Nähe zum Standesamt – Hochzeit feiern im feinfein

Durch die Nähe zum Standesamt und der historischen Lage mitten in der Kölner Altstadt mit einigen der beeindruckendsten Sehenswürdigkeiten in nächster Umgebung bietet sich das 'feinfein' auch als besondere Location für die Hochzeitsfeierlichkeit an. Feiert 'den schönsten Tag in Eurem Leben' in einer der schönsten Restaurants Kölns.

—>

FEIERN IM FEINFEIN



Vier Wirtsstuben und eine Terrasse – feiert bei uns mit 10 oder mit bis zu 150 Personen

Das 'feinfein' bietet vier unterschiedliche Wirtsstuben: Die Schänke, die Galerie, das Seerosen-Zimmer und den Saal. Zudem – in den schönen, warmen Monaten des Jahres – unsere Außenterrasse mit direktem Blick auf den Rhein sowohl für ein gesetztes Essen als auch für einen Steh-Empfang.

Alle Wirtsstuben lassen sich einzeln anmieten. Zudem sind unterschiedliche Kombinationen der Stuben für unterschiedlich große Parties und Feiern möglich. So feiert bei uns jeder: Vom 12er-Stammtisch bis zur 150

Personen starken Hochzeitsgesellschaft, von ruhig bis wild, von sitzend bis zum Tanz.

'feinfein - das Wirtshaus am Fischmarkt' – eine besondere Location für besondere Menschen, besondere Feiern und Gelegenheiten.

Wenn Ihr Fragen habt oder besondere Wünsche, die Ihr nicht in dieser liebevoll zusammengestellten Eventmappe finden solltet, zögert bitte nicht uns zu kontaktieren.

Wir beraten Euch gern.

feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

FEIERN IM FEINFEIN * DIE RÄUMLICHKEITEN



DAS SEEROSENZIMMER

Im Seerosenzimmer feiert Ihr mit bis zu 12 Personen an einer langen Tafel.

Das Seerosenzimmer ist über die Wendeltreppe in der Schänke und die Galerie zu erreichen und ist ein abgeschlossener Raum – sehr stylisch und dennoch urgemütlich.

Tagsüber wirft die Bleiverglasung bunte Lichtreflexe in den Raum, am Abend erhellen Kerzen und eine sehr dezent akzentuierte Beleuchtung den Raum stimmungsvoll. Die Deckenskulptur sorgt dafür, dass die Akustik in diesem Raum warm, weich und sehr angenehm ist. Wer also viel reden und sich bestens verstehen will, ist hier genau richtig.

feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

FEIERN IM FEINFEIN * DIE RÄUMLICHKEITEN



DIE SCHÄNKE

Die Schänke – Herz des feinfein und eine der ältesten Wirtsstuben Kölns. Hier feiert Ihr mit bis zu 30 Personen und die Tischordnung regeln wir nach Absprache mit Euch.

Die Schänke beherbergt natürlich auch unsere Theke, die wir als Bar bezeichnen. Ein Empfang an der Bar und dann zum gesetzten Essen wechseln ist hier also problemlos möglich.

Die bleiverglasten Fenster lassen sich zum Fischmarkt hin bis zur Hälfte hoch fahren, so dass man drinnen sitzend am Leben draußen teilhaben kann. Daher bietet sich hier im Sommer auch eine Kombination aus Terrasse und Schänke an, so dass man das Beste aus Drinnen und Draußen nutzen kann. Für Feiern mit viel Flair in historisch-stylischem Ambiente, bei denen das kölsche Lebensgefühl voll auf seine Kosten kommt.

feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

FEIERN IM FEINFEIN * DIE RÄUMLICHKEITEN



DIE GALERIE

Die Galerie – hier sitzt Ihr mit Blick auf unsere Schutzheilige Sankt Bregida von Kildare, die über unserer Bar thront, und schaut gleichzeitig auf den Rhein. Hier feiert Ihr mit bis zu 40 Personen und die Tischordnung regeln wir nach Absprache.

Die Galerie, über die Schänke und die Wendeltreppe zugänglich, lebt von dem einmaligen Spiel des Weitblicks über den Fischmarkt auf den Rhein und der Atmosphäre dieser historischen Stätte, dem wir einen Hauch von Extravaganz verliehen haben.

Das Platzangebot der Galerie lässt sich noch durch das Seerosenzimmer, das sich über die Empore anschließt, erweitern, so dass Ihr hier noch einmal zwölf weitere Personen unterbringen könnt.

So feiert Ihr auf der Galerie und im Seerosenzimmer in der Offenheit unseres Wirtshauses, aber seid doch für Euch. Ihr nehmt am Leben in der Schänke teil und blickt dennoch auf den Rhein. So lässt es sich feinfein feiern.

feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

FEIERN IM FEINFEIN * DIE RÄUMLICHKEITEN



DER SAAL

Der Festsaal – hier tafelt Ihr unter Goldglanz und reichen Holzschnitzereien. Hier feiert Ihr mit bis zu 60 Personen ganz unter Euch, genießt die Weite dieses atmosphärisch warmen und äußerst behaglichen Raumes.

Bei der Tischordnung bieten sich verschiedene Varianten an: Die lange Tafel in der Mitte des Raumes, das große U oder auch ein L. Wer lieber einzelne Tische haben möchte, dem stellen wir auch das zusammen. Ihr habt hier die Qual der Wahl.

Der Saal ist zudem Tanz erprobt, der Boden eignet sich hervorragend dafür. Also entweder Ihr schiebt irgendwann die Tische beiseite und schwingt das Tanzbein oder aber Ihr mietet den Saal zusätzlich an und führt Eure Gäste nach Empfang und Essen in unsere 'heilige Halle', wo die Live Band oder der DJ auf die Tanzwütigen wartet.

In dieser Konstellation bietet es sich auch an, den Saal mit einer weiteren Cocktail- oder Champagner-Bar auszustatten. Wir wollen es einfach nur mal erwähnt haben.

FEIERN IM FEINFEIN * DIE RÄUMLICHKEITEN

DIE ÜBERSICHT ÜBER ALLE MÖGLICHKEITEN

Die unten stehende Tabelle dient nur Eurer vorläufigen Orientierung. Selbstverständlich beraten wir Euch gerne persönlich, welche Räume in welcher Konstellation für Eure Feier am besten geeignet sind. Fordert uns gerne, wir stehen Euch zur Verfügung...

RAUM	GÄSTE	TISCHORDNUNG
Seerosenzimmer	bis 12	Tafel
Schänke	bis 30	nach Absprache
Galerie	bis 40	nach Absprache
Galerie + Seerosenzimmer *	bis 52	nach Absprache
Festsaal *	bis 60	Lang, U-Form, L-Form, Blöcke
Schänke + Galerie + Seerosenzimmer **	bis 80	nach Absprache
Gesamtes feinfein ***	bis 150	nach Absprache
Terrasse	bis 40	nach Absprache

* Mindestumsatz an Freitagen, Samstagen und vor Feiertagen – 4.900,00 €

** Nur von Sonntag bis Donnerstag buchbar.
Mindestumsatz – 6.500,00 €

*** Mindestumsatz an Freitagen, Samstagen und vor Feiertagen – 12.900,00 €

Mindestumsatz von Sonntag bis Donnerstag – 7.900,00 €

FEIERN IM FEINFEIN * INFORMATIONEN

BUCHUNGS-OPTIONEN

Damit Ihr Euch besser orientieren könnt, haben wir hier verschiedene Informationen, die wichtig für Eure Buchung bei uns sind, zusammen gestellt.

Sprecht uns bitte an, wenn Ihr spezielle Wünsche haben solltet. Wir beraten Euch gerne und machen fast alles möglich...

Getränke zum Empfang	Prosecco Prosecco Alkoholfrei O-Saft Wasser	1,5 Stunden > 14,50 € / p.P.
Getränke zum Essen	Softgetränke Bier Wein > Rot, Weiß, Rosé Kaffee	6 Stunden > 45,00 € / p.P.
Cocktail Pauschale (ab 22 Uhr)	3 x Cocktails 3 x Longdrinks	4 Stunden > 19,00 € / p.P.
Korkgeld	Wein Sekt Spirituosen	15,00 € 20,00 € 25,00 €
Mitternachtssnack		nach Absprache
Tellergeld Kuchen	Kuchen // Torte Sahne	2,50 € / p.P. 0,50 € / p.P.
Tischwäsche		wird extra berechnet
Menükarten		werden extra berechnet

FEIERN IM FEINFEIN * INFORMATIONEN

BUCHUNGS-OPTIONEN

Sperrstunde		bis maximal 3:00 Uhr
Servicepauschale	für gesamte Location	ab 24 Uhr > 200,00 € / Stunde
Angabe Personenzahl		bis 5 Tage vor Veranstaltung

KOOPERATIONS-PARTNER		
Konditor	Hochzeitstorte / Geburtstagstorte / etc.	nach Absprache
Florist	Blumen-Arrangements	nach Absprache
DJ		ab 1 000 € / Abend
Live-Band		nach Absprache
Fotograf		ab 1 000 € / Tag
Fotobox		nach Absprache

STORNIERUNGEN		
7 bis 4 Tage vor der Veranstaltung		50 % der Menü/Buffer Kosten
ab 3 Tage vor Veranstaltung		100 % der Menü/Buffer Kosten



feinfein

DAS WIRTSCHAUS AM FISCHMARKT

FEINFEIN MENÜS * WINTER 2022

Die feinfein Winter-Menüs gelten ab dem 20. Oktober. In allen Menüs ist Brot mit zweierlei Dips enthalten.

49

FEINFEIN WINTERMENÜ I

VORSPEISE

QUINOA TRICOLOR

Frühlingszwiebeln // geschmorte Paprika // gebackener Feta
fermentierte Radieschen \ vegetarisch (ohne Feta = vegan)

HAUPTGANG

GESCHMORTE BARBERIE ENTENKEULE

Schokoladenjus // Maronenpüree // Spitzkohl

DESSERT

LEBKUCHENMOUSSE

Orangengranite // Anis

59

FEINFEIN WINTERMENÜ II

VORSPEISE

MOUSSE VON DER URMÖHRE

Daikonrettich // Belugalinsen // Miso // Koriander \ vegetarisch

HAUPTGANG

KABELJAUFILET AUS NACHHALTIGEM ISLÄNDISCHEM LANGLEINENFANG

Chorizo // Pastinake // Ofenkartoffelespuma // Beurre Blanc

DESSERT

BABBA AU RHUM

Brioche // Rum // Orange // Vanilleparfait

79

FEINFEIN WINTERMENÜ III

VORSPEISE

HAUSGEBEITZTER LACHS FÄRÖER BAKKA

Daikonrettich // Enokipilze // Orange // Grüner Tee

SUPPE

WILDGEBLÜGEL

Wildgeflügelessenz // Entenpraline // Misomayonaise
oder

KLARE TOMATENSUPPE // VEGAN

Pinienkerne // Basilikumschaum

HAUPTGANG

CREPINETTE VOM HIRSCHRÜCKEN

Wirsing // Briochekrapfen // Kirsche // grüner Pfeffer

DESSERT

HONIGMOUSSE

Salzkaramell // Weißer Schokolade // Popcorn

VEGANE / VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

STRUDEL PHANTASIE

Hokkaido // Ingwer // Walnuss // Kartoffeln //
geschmorte Pilze // Rotwein

PETERSILIENWURZEL AUS DEM OFEN

Miso // Frühlingslauch-Shiitake Sud // Buchweizennudeln

KRÄUTERGNOCCHI // VON LOURIZ

Butternut-Kürbisragout // gepickelter Kürbis

FEINFEIN BÜFFETS * WINTER 2022

40

FEINIGKEITEN BIS 30 PERSONEN

ZUM TEILEN IN DER TISCHMITTE

ZARTWEIZEN & KOHLRABI

Zartweizen // Kohlrabi // Cranberries // geröstete Kerne \\
vegan

SELLERIE AUS DEM ROHR

Ingwer // Frühlingslauch-Vinaigrette \\
vegan

TRANCHE VOM KABELJAU

aus nachhaltigem isländischem Langleinenfang
Baconschaum // Schmorgurkensud

BAO-BUN

pulled Duck // Wirsing-Kim-Chi // Hoisin // Frühlingszwiebeln

KÜRBISCAPPUCINO

Kokos // Kürbiskernkrokant \\
vegan

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN // VON LOURIZ

gegrillter Portobello // Thymian-Rotweinreduktion \\
vegan

ASIA HIMMEL UN ÄAD

Flönz-Apfel Frühlingsrolle // Kartoffelschaum // Röstzwiebeln

GEBACKENE SCHWARZWURZEL

Misomayonaise // Haselnüsse

59

FEINFEIN WINTER-BÜFFET I

VORSPEISE

BROT

Hummus // Aioli \\
vegan

ROTKOHL-SALAT

Orange // Walnüsse \\
vegan

COUS COUS

Falafel // Minze // Petersilie // Chili \\
vegan

RAUCHFORELLE

Tomaten-Ei Vinaigrette // gebackene Rote Bete

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ

frischer Meerrettich // Mixed Pickles

HAUPTGANG

WILDSCHWEINRAGOUT

Cassissauce // Rosenkohl // Schupfnudeln

LACHSTRANCHE

Rahmblattspinat // Petersilienkartoffeln

PILZ-RAGOUT

Rahmsauce // Kräuter // Semmelknödel

DESSERT

BEERENKOMPOTT

Streusel

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Wasabi

WINTERLICHES TIRAMISU

Spekulatius

FEINFEIN BÜFFETS * WINTER 2022

79

FEINFEIN WINTER-BÜFFET II

VORSPEISE

BROT

Hummus // Aioli \ vegan

GEBEITZTER SAIBLING

Orange // Enokipilze

FELDSALAT

Kartoffeldressing \ vegan // Croutons & Bacon (à parte)

ENTENLEBERPARFAIT

Cranberries

ROTE BETE

Feta // Pinienkerne // Balsaicovinaigrette

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Sauce Tatar // Mixed Pickles

SUPPE

SUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Kokosnuss \ vegan

HAUPTGANG

GESCHMORTE ENTENKEULE

Orangensauce // Apfel-Rotkohl // Kartoffelklöße

KABELJAUFILET

Miso-Soyalack // Senfkohl // Jasminreis

HIRSCHRÜCKEN

im Ganzen gebraten \ Kirschen // grüner Pfeffer // Speckrosenkohl
Schupfnudeln \ **live tranchiert am Buffet > Aufpreis 5 Euro p.P.**

GNOCCHI

Kürbisragout // Ruccola \ vegan // Grana Padano (à parte)

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE

Chili // Butternusskürbis

ZWETSCHGENRÖSTER

Streusel

PANNA COTTA

Kokosmilch // Pandan \ vegan

LEBKUCHENMOUSSE

Rotweibirne

KÄSE-ABSCHLUSS

BIO KÄSE SORTIMENT

Feigensenf // Trauben // Nüsse

PRO PERSON + 4

Optional kann zu jedem Buffet eine Käseplatte bestellt werden.

FEINFEIN FINGERFOOD * WINTER 2022

60

FEINFEIN WINTER-FEINIGKEITEN

MÖHREN-SESAMBÄLLCHEN

Tomatenchutney \ \ vegan

PRALINE VON DER OCHSENBACKE

Soya // Chilimayonaise

BIRIYANI VOM KIKOKHÄHNCHEN

Brickteig

KÜRBISSUPPE

Kokosschaum \ \ vegan

ENTENRILETTE

Majoran // Apfel // Brotchip

GEBACKENE BETE

Belugalinsen // Miso \ \ vegan

GEBEITZTER LACHS

Orange // Daikonrettich // Wasabimayo

MANGROVENGARNELE

Chili // Avocado

ORANGENCREME

Glühweingelee

FEINFEIN MENÜS * FRÜHLING 2023

Gültig vom 01. März bis 24. Juni 2023. Für Menüs und Buffets mit Spargel oder Bärlauch
sprecht uns an und wir entwickeln ein etwas Individuelles für Euch. In allen Menüs ist Brot mit Salzbutterm enthalten.

51

FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ I

VORSPEISE

CREMESUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

Trüffelbutter // Petersilienöl \ \ vegetarisch

AB DEM 01. MAI

CREMESUPPE VON REGIONALEM SPARGEL

grüner Spargel // Brotchip // Kerbel-Creme Fraiche \ \ vegetarisch

HAUPTGANG

MEDAILLON VOM SPANFERKEL

Bohnenkerne // grüne Bohnen // Kartoffeln // Jus

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pistazien // Calamansi

FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ II

VORSPEISE

GEBEITZTE LACHSFORELLE

Meeresspargel // Dijonaise // Olive

HAUPTGANG

ONGLET VOM RIND

Zwiebel // Dauphinkartoffeln

DESSERT

EINGELEGTE HEIDELBEEREN

Doppelrahm // Zitrone // Tonkabohne

61

FEINFEIN MENÜS * FRÜHLING 2023

Gültig vom 01. März bis 24. Juni 2023. Für Menüs und Buffets mit Spargel oder Bärlauch
sprecht uns an und wir entwickeln ein etwas Individuelles für Euch. In allen Menüs ist Brot mit Salzbutterm enthalten.

71

FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ III

VEGANE VARIANTEN FÜR ALLE MENÜS

VORSPEISE

EINGELEGTES GEMÜSE

Steckrübe // Rettich // Rote Bete // Blumenkohlpüree // schwarze Olive // Kerbel

SUPPE

GEKLÄRTE OCHSENSCHWANZSUPPE

Ochschwanzpraline // Shii Take // Misomayonaise

HAUPTGANG

LAMMRÜCKEN AUS DER EIFEL

Kräuterkruste // Miso // Möhre // Mousselinekartoffel

ODER

SANFT GEGARTES SAIBLINGSFILLET

Bacon // Ingwer // Kartoffel // Wurzelgemüse

ODER

KOHLRABI

FROM LEAF TO ROOT VERARBEITET

Kartoffelcroutons // Kräuteröl // ab Mai mit Bärlauchöl \ vegan

DESSERT

EIS VON DER GEBRANNTEN MILCH

Rote Bete // Haferflocken

VORSPEISEN

ZARTWEIZEN

Wurzelgemüse // Cranberries // Apfel // Kohlrabi // Kerne

GEGRILLTE SALATHERZEN

Radieschen // Schnittlauch // unser Haus-Apfelessig

MÖHRENCREMESUPPE

Ingwer // Kokosmilch // Koriander

HAUPTGÄNGE

KOHLRABI

FROM LEAF TO ROOT VERARBEITET

Kartoffelcroutons // Kräuteröl // ab Mai mit Bärlauchöl \ vegan

PETERSILIENWURZEL

Chimichurri // Miso // Kartoffel

DESSERTS

MANDEL-TAPIOKAPUDDING

gebrannte Mandeln // Orangensorbet

ANANASRAGOUT

Kokosjoghurtspuma // Hibiskussud

FEINFEIN BÜFFETS * FRÜHLING 2023

61

FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET I

VORSPEISE

BROT

Rote Beete Hummus // Aioli \ vegan

BUNTE PFLÜCKSALATE

Radieschen // Gurken // geröstete Kerne // Croutons
Zitronendressing \ vegan

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Tomaten-Ei Vinaigrette // Romanaherzen

BULGURSALAT

orientalische Aromen // Wurzelgemüse // Granatapfel \ vegan

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Sauce Tatare // Friseesalat

HAUPTGANG

RAGOUT AUS DER LAMMKEULE

getrocknete Tomaten

KABELJAU

AUS ISLÄNDISCHEM LANGLEINENFANG

Dijonsenf- Weißweinsauce

KRÄUTERGNOCCHI VON LOURIZ

Tomatensugo // Zucchini \ vegan

BUNTES SAISONALES MARKTGEMÜSE \ vegan

BASMATIREIS

gerösteten Mandeln \ vegan

KARTOFFELGRATIN

Granna Padano

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chili // Himbeere

KOKOS PANNA COTTA

Heidelbeeren // Zitrone \ vegan

BEEREN „TIRAMISU“

Beerenmark // Löffelbiskuit

BUFFET EXTRAS

BIO KÄSE SORTIMENT

Feigensenf // Trauben // Nüsse

PRO PERSON + 5

AUSTERNBAR

frische Austern // Zitrone // Mangoessig \ live geöffnet \
ab 25 Personen

PRO PERSON + 10

Die Extras können optional zu jedem Buffet bestellt werden.

FEINFEIN BÜFFETS * FRÜHLING 2023

81

FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET II

VORSPEISE

BROT

Rote Beete Hummus // Aioli \\\ vegan

BUNTE PFLÜCKSALATE

Radieschen // Gurken // geröstete Kerne // Croutons
Zitronendressing \\\ vegan

GEBEITZTE LACHSFORELLE

geräucherter Hüttenkäse // Pumpernickel // Gurke

COUS COUS

Falafel // Kräuter // Sojajooghurt

VITELLO TONATO FEIN FEIN

rosa gebratener Kalbstaelspitz // Kaperncreme // Yellowfin Thunfisch

SAISONALE QUICHE

HAUPTGANG

ROASTBEEF VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

rosa gebraten // Kräuter-Butter \\\ live am Buffet tranchiert +5 Euro p.P

TRANCHE VOM LABEL ROUGE LACHS

Weißwein-Specksauce

TEIGTASCHEN VON LOURIZ

mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig gefüllt // Walnüsse
karamalisierte Birne

MISO AUBERGINE

schwarze Bohnen // Brokkoli \\\ vegan

BUNTES SAISONALES MARKTGEMÜSE

\\ vegan

GEBRATENE DRILLINGE

Rosmarin \\\ vegan

GETRÜFFELTES KARTOFFELGRATIN

Grana Padano

DESSERT

VANILLECREME

Beerenkompott

WEIÖE SCHOKOLADENMOUSSE

karamalisierte Walnüsse

KOKOSCREME

Ananaskompott \\\ vegan

BUFFET EXTRAS

BIO KÄSE SORTIMENT

Feigensenf // Trauben // Nüsse

PRO PERSON + 5

AUSTERNBAR

frische Austern // Zitrone // Mangoessig \\\ live geöffnet \\
ab 25 Personen

PRO PERSON + 10

Die Extras können optional zu jedem Buffet bestellt werden.

FEINFEIN MENÜS * SOMMER 2023

Die feinfein Sommer-Menüs gelten vom 25. Juni bis 23. September. In allen Menüs ist Brot mit Salzbutter enthalten.

51

FEINFEIN SOMMERMENÜ I

VORSPEISE

GEGRILLTE AVOCADO

gebeitztes Eigelb // Jalapenoespuma // Papaya // Basilikum

HAUPTGANG

KIKOK HÄHNCHENBRUST AUS DER EIFEL

Senfkohl // Soyasauce // Rösti

DESSERT

SAISONALE BEEREN

Buttercreme // Tonkabohne

61

FEINFEIN SOMMERMENÜ II

VORSPEISE

GEBEITZTER FÄRÖER LACHS

Gartengurke // Orange // grüner Tee

HAUPTGANG

SCHWEINEBAUCH SCHONEND GEGART

Maispüree // gegrillter Babymais
Rauchpaprika-Popcorn // Ofenkartoffelespuma

DESSERT

DEKONSTRUIERTER ZITRONENCHEESECAKE

Frischkäsecreme // Knusperboden // Zitronensorbet

FEINFEIN SOMMERMENÜ III

VORSPEISE

CEVICHE VOM ISLÄNDISCHEM KABELJAU

Zitrusaromen // Chili // Gurke // Edamame

SUPPE

GRÜNE GAZPACHO

Rauchmandel // vegan

HAUPTGANG

SHORT RIB VOM RIND

Brombeerjus // Romanesco // Dauphinekartoffeln

ODER

GEBRATENE TRANCHE VOM WOLFSBARSCH

Grüntee-Beurre Blanc // junger Spinat // Thai-Basilikumöl

ODER

SAFRANCANNELLONI

Auberginen-Zucchini-ragout // rote Paprika Sauce

DESSERT

BUTTERMILCH MOUSSE

Himbeersorbet // Limettenmarshmallows

81



feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

FEINFEIN MENÜS * SOMMER 2023

Die feinfein Sommer-Menüs gelten vom 25. Juni bis 23. September. In allen Menüs ist Brot mit Salzbutter enthalten.

VEGANE VARIANTEN

VORSPEISEN

FALAFEL

Petersilie // Mojo Rojo // Selleriegelee

ZUCCINANELLONI

Cashewcreme // Tomatencrostini

HAUPTGÄNGE

BLATTSPINAT TEIGTASCHEN VON LOURIZ

konfierte Kirschtomaten // Pinienkerne

SENFKOHL

Shiitake Pilze // Sesam // Rösti // Masaman-Curry Schaum

DESSERTS

MANGOESPUMA

Tapiokachips // Kirschsorbett

PINA COLADA SORBET

Ananas-Ragout // Kokos-Panna-Cotta

FEINFEIN BÜFFETS * SOMMER 2023

61

FEINFEIN SOMMER-BÜFFET I

VORSPEISE

BROT

Hummus // Rauchpaprika-Aioli \\ vegan

SOMMERLICHE PFLÜCKSALATE

Himbeerdressing // Radieschen // Gurke // geröstete Kerne
Croutons \\ vegan

TATAR VON GEBEITZEM LACHS

Creme Fraiche // Dill // Schalotte // Gurke // Pumpernickel

ZARTWEIZEN

gegrillte Paprika // grüne Olive // Kräuter! \\ vegan

BÜFFELMOZZARELLA

bunte Tomaten // Olivenerde // rote Zwiebeln

HAUPTGANG

SCHWEINEFILET AUS DER EIFEL
im Baconmantel // Salbei

GEBRATENER WOLFSBARSCH

Tomaten-Kräuter Sugo

KRÄUTERGNOCCHI VON LOURIZ

gelbe und grüne Zucchini // Thymian \\ vegan

TOMATEN-ZUCCHINI GEMÜSE \\ vegan

BUNTES SAISONALES MARKTGEMÜSE

\\ vegan

GEBRATENE DRILLINGE

Rosmarin \\ vegan

BASMATIREIS

Kräuter \\ vegan

DESSERT

TOPFENCREME

gemischte Beeren // Vanille

MANGOMOUSSE

Mango-Thaibasilikum Salati

EXOTISCHER OBSTSALAT

Maracuja // Kokosraspeln \\ vegan

BUFFET EXTRAS

BIO KÄSE SORTIMENT

Feigensenf // Trauben // Nüsse

PRO PERSON + 5

AUSTERNBAR

frische Austern // Zitrone // Mangoessig \\ live geöffnet \\
ab 25 Personen

PRO PERSON + 10

Die Extras können optional zu jedem Buffet bestellt werden.

FEINFEIN BÜFFETS * SOMMER 2023

81

FEINFEIN SOMMER-BÜFFET II

VORSPEISE

BROT

Hummus // Rauchpaprika-Aioli \ vegan

CEASAR SALAD

Romanasalatherzen // Ceasarsdressing // Baconchips // Brotchips
Grana Padano

FALAFEL

Guacamole // Tomaten-Koriander-Salat \ vegan

BROTSALAT

bunte Tomaten // rote Zwiebel \ vegan

ROASTBEEF

rosa gebraten // Wildkräuter // Tomaten-Ei-Vinaigrette

SAISONALE QUICHE

HAUPTGANG

ENTRECOTE VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

medium gegrillt // Cafe de Paris Butter
live am Buffet tranchiert +5 Euro p.P.

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

roh mariniertem Fenchel

VOLLKORN TEIGTASCHEN VON LOURIZ

Gemüse & Mozzarella Füllung // Tomatensugo

MISO AUBERGINE

schwarze Bohnen // Brokkoli \ vegan

GEBACKENE DRILLINGE

Oregano \ vegan

KARTOFFELGRATIN

Grana Padano

DESSERT

MASCARPONECREME

Mandarine // Butterstreusel

APRIKOSENCRUMBLE

Aprikosenkompott // Streusel \ vegan

JOGHURTCREME

Stachelbeerkompott // Zartbitterschokolade

BUFFET EXTRAS

BIO KÄSE SORTIMENT

Feigensenf // Trauben // Nüsse

PRO PERSON + 5

AUSTERNBAR

frische Austern // Zitrone // Mangoessig \ live geöffnet \
ab 25 Personen

PRO PERSON + 10

Die Extras können optional zu jedem Buffet bestellt werden.