

FOLI

BRASSERIE ETWAS ANDERS

VORSPEISEN · STARTERS

Rindercarpaccio mit Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Pesto ^{3, 8, 12, 16}

Beef carpaccio with rocket salad, Parmesan cheese and basil pesto ^{3, 8, 12, 16}

€ 13,00

Frühlingsrollen mit Hähnchen und Koriander-Chili-Sauce ^{1, 4, 15}

Spring rolls with chicken and coriander chili dip ^{1, 4, 15}

€ 11,50

Zweierlei vom Thunfisch: in Sesamöl gebraten und Tatar, mit Avocado, Sojasauce und roter Shiso Kresse ^{2, 4, 5, 8, 13}

Tuna two ways: roasted in sesame oil and tartare, with avocado, soy sauce and red shiso cress ^{2, 4, 5, 8, 13}

€ 17,50

Karamellisierte Ziegenkäse mit Spinatsalat, marinierte Rote Beete und Walnusskernen ^{3, 12, 8}

Caramelized goat cheese with spinach salad, marinated beetroots and walnuts ^{3, 12, 8}

€ 12,50



100 g Rindertatar mit Schnittlauch, Kapern, Schalotten, Sardellen, Feldsalat mit Balsamico Vinaigrette und Baguette ^{1, 2, 12, 15, 17}

3,5 oz. beef tartar with chives, capers, shallots, anchovy, lamb's lettuce with balsamic vinaigrette and baguette ^{1, 2, 12, 15, 17}

€ 18,50

Gemischter Blattsalat mit Balsamico Vinaigrette, Kirschtomaten, gebratenen Austernpilzen und Croûtons ^{12, 3, 15, 16}

Mixed salad with balsamic vinaigrette, cherry tomatoes, roasted oyster mushrooms and croutons ^{12, 3, 15, 16}

€ 7,50



SUPPEN · HOT POTS

Gurkenkaltschale mit gebratenen Knoblauchgarnelen und geröstetem Baguette ^{2, 7, 15, 16, 17}

Cold cucumber soup with roasted garlic prawns and grilled baguette ^{2, 7, 15, 16, 17}

€ 8,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons ^{3, 15, 16, 17}

French onion soup with gruyere crout ^{3, 15, 16, 17}

€ 8,50

Tagessuppe

Bitte fragen Sie nach unserem täglich wechselnden Angebot!

Soup of the day

Please ask our team for our daily specials!

€ 7,00

Wenn Sie Diät-Anforderungen oder Bedenken bzgl. Lebensmittelallergien haben, bitten wir Sie einen unserer Mitarbeiter anzusprechen. Alle aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. *If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, e.g. nuts, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items. All prices include VAT at the current rate.*

Allergene • *allergens:*

1. Eier • *eggs* | 2. Fisch • *fish* | 3. Milch • *milk* | 4. Soja • *soy* | 5. Sesam • *sesame* | 6. Erdnüsse • *peanuts* | 7. Schalentiere • *shellfish* | 8. Nüsse • *tree nuts* | 9. Weichtiere • *molluscs* | 11. Sellerie • *celery* • *celeriac* | 12. Senf • *mustard* | 13. Lupine • *lupine* | 14. Schwefeldioxid • *sulphur dioxide* | 15. Gluten • *gluten* | 16. Laktose • *lactose* | 17. Hefe • *yeast*

HAUPTSPEISEN · MAIN DISHES

KLASSISCH · CLASSIC

Rotes Gemüsecurry mit Paprika,
Kokosmilch, Shiitake Pilzen,
Frühlingszwiebeln und Duftreis ^{4, 11, 12, 14, 17}

*Red vegetable curry with paprika,
coconut milk, shiitake mushrooms,
spring onions and fragrant rice* ^{4, 11, 12, 14, 17}

VEGETARISCH
VEGETARIAN

Natur · plain € 16,50
mit Hähnchenbrust · with chicken breast¹⁶ € 21,00
mit Garnelen · with prawns^{7, 16} € 24,50

Bandnudeln mit Salbeibutter, Spinat,
Kirschtomaten, Chili und Pinienkernen ^{1, 2, 8, 9, 15, 16}

*Tagliatelle with sage butter, spinach, cherry
tomatoes, chili and pine nuts* ^{1, 2, 8, 9, 15, 16}

VEGETARISCH
VEGETARIAN

Natur · plain € 13,50
mit Hähnchenbrust · with chicken breast¹⁶ € 15,50
mit Riesengarnelen · with kingprawns^{7, 16} € 17,50
mit Rinderfiletstreifen · with beef strips¹⁶ € 18,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat ^{1, 3, 12, 15, 16, 17}

*Fried bread-crumbed Viennese »Schnitzel« (veal)
with fried potatoes and cucumber salad* ^{1, 3, 12, 15, 16, 17}
€ 24,50

Caesar Salad ^{1, 2, 3, 12, 15, 16, 17}

VEGETARISCH
VEGETARIAN

Natur · plain € 11,50
mit Hähnchenbrust · with chicken breast^{3, 16} € 14,50
mit Garnelen · with prawns^{3, 7, 16} € 16,50
mit Rinderfiletstreifen · with beef strips^{3, 16} € 17,50

Sie mögen es gern scharf? Unser
Servicepersonal nimmt Ihre Wünsche
gerne entgegen.

*You like it hot and spicy? Please inform
your waiter when placing your order.*

VOM GRILL · FROM THE GRILL

ARGENTINISCHES RINDFLEISCH ARGENTINIAN BEEF

Roastbeef 200 g · Roast beef 7 oz¹⁶ € 28,00

Rib Eye 350 g · Rib Eye 12 oz¹⁶ € 31,00

Rinderfilet 200 g · Filet of beef 7 oz¹⁶ € 32,00

Steak Flambée ^{3, 11, 16} € 35,00

200 g Rinderfilet am Tisch flambiert

7 oz filet of beef, flambéed at your table

Barberie Entenbrust · Duck breast¹⁶ € 24,00

Maishähnchenbrust · Corn-fed chicken breast¹⁶ € 22,00

Riesengarnelenspieße · Kingprawn skewer¹⁶ € 24,00

Lachsfilet · Filet of salmon^{2, 15, 16} € 24,00

Dorade Royal im Ganzen
Gilthead (prepared as whole fish)¹⁶ € 21,00

Alle Grillgerichte servieren wir mit

Sauce Bernaise ^{1, 16}, Pfeffersauce ^{3, 11, 16}
oder Kräuterbutter ¹⁶,

Beilagensalat ¹² oder Grillgemüse ¹⁶,

Portion Pommes frites, Süßkartoffel-
pommes ¹³, Ofenkartoffel mit Sour Cream
^{3, 16}, Kartoffelgratin ^{3, 16} oder Reis.

Grill dishes are served with

Sauce Béarnaise ^{1, 16}, pepper sauce
or herb butter ¹⁶,

side salad ¹² or grilled vegetables ¹⁶,

French fries, sweet potato fries ¹³,
baked potato with sour cream ^{3, 16},
potato gratin ^{3, 16} or rice.

BURGER

»FOU«-BURGER

225 g Rindfleisch-Burger mit Gorgonzola, karamellierter Birne, Bacon und Pommes frites ^{3, 5, 14, 15, 16, 17}

8oz beef burger with Gorgonzola cheese, caramelized pear, bacon and French fries ^{3, 5, 14, 15, 16, 17}

€ 17,00

MARRIOTT-BURGER

Rindfleisch, Cheddar, Speck, Zwiebeln & Tomate, Pommes Frites ^{3, 5, 14, 15, 16, 17}

Beef patty, cheddar cheese, bacon, onion, tomato, French fries ^{3, 5, 14, 15, 16, 17}

€ 16,50

FLAMMKUCHEN · TARTE FLAMBÉE

»TRADITIONELLE«

mit Speck und Zwiebeln ^{3, 15, 16}
with bacon and onions ^{3, 15, 16}

€ 11,00

»SKANDINAV«

mit Lachs, grünem Spargel und Rucola ^{2, 3, 15, 16}
with salmon, green asparagus and rocket salad ^{2, 3, 15, 16}

€ 11,00

»CHAVIGNOLE«

mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen ^{3, 8, 15, 16}

with goat cheese, sun dried tomatoes and pine nuts ^{3, 8, 15, 16}

€ 11,00

»VÉGÉTARIEN«

mit Rucola und Tomaten ^{3, 15, 16}

with rocket salad and cherry tomatoes ^{3, 15, 16}

€ 11,00



DESSERT

Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet ^{1, 3, 16}

Crème Brûlée with cassis sorbet ^{1, 3, 16}

€ 7,50

Cheese Cake mit Erdbeersauce ^{1, 3, 15, 16}

Cheese cake with strawberry sauce ^{1, 3, 15, 16}

€ 6,50

Rockslide Brownie mit Karamellsauce, Vanilleeis und Himbeeren ^{1, 3, 8, 15, 16}

Rock slide brownie with caramel sauce, vanilla ice cream and berries ^{1, 3, 8, 15, 16}

€ 8,00

UNSER FOU MENÜ · OUR MENU FOU

Menü pro Person · *Menu per person* · € 55,00
inkl. Weinbegleitung zu jedem Gang · *including corresponding wines* · € 75,00

VORSPEISE · STARTER

Zweierlei vom Thunfisch: in Sesamöl gebraten und Tatar
mit Avocado, Sojasauce und roter Shiso Kresse^{2, 4, 5, 8, 13}

*Tuna two ways: roasted in sesame oil and tartare
with avocado, soy sauce and red shiso cress^{2, 4, 5, 8, 13}*

Unsere Weinempfehlung · *Our wine recommendation:*

Colombard-Sauvignon, Horgelus, Gascogne 0,1l

HAUPTSPEISE · MAIN DISH

Steak Flambée mit Pfeffersauce^{3, 11, 16} am Tisch zubereitet
mit Ofenkartoffel, Sour Cream^{3, 16} und gemischtem Salat

*Steak Flambée with pepper sauce^{3, 11, 16} prepared live at your table
with baked potato, sour cream^{3, 16} and mixed salad*

Unsere Weinempfehlung · *Our wine recommendation:*

Camenere, Escudo Rojo, Chile 0,1l oder · *or*
Chardonnay, Escudo Rojo, Chile 0,1l

DESSERT

Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet^{1, 3, 16}

Crème Brûlée with cassis sorbet^{1, 3, 16}

Unsere Weinempfehlung · *Our wine recommendation:*

Riesling »Porphyrr«, Hexamer, Nahe 0,1l

Wenn Sie Diät-Anforderungen oder Bedenken bzgl. Lebensmittelallergien haben, bitten wir Sie einen unserer Mitarbeiter anzusprechen. Alle aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. *If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, e.g. nuts, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items. All prices include VAT at the current rate.*

Allergene · *allergens:*

1. Eier · *eggs* | 2. Fisch · *fish* | 3. Milch · *milk* | 4. Soja · *soy* | 5. Sesam · *sesame* | 6. Erdnüsse · *peanuts* | 7. Schalentiere · *shellfish* | 8. Nüsse · *tree nuts* | 9. Weichtiere · *molluscs* | 11. Sellerie · *celery* · *celeriac* | 12. Senf · *mustard* | 13. Lupine · *lupine* | 14. Schwefeldioxid · *sulphur dioxide* | 15. Gluten · *gluten* | 16. Laktose · *lactose* | 17. Hefe · *yeast*

GETRÄNKE · BEVERAGES

WEISSWEIN · WHITE WINE

Frankreich · France	0,2l	0,75l
Agneau Blanc, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux ⁸	€ 7,00	€ 26,50
Chardonnay, VDP Côtes de Thongue, Domaine la Croix Belle, Languedoc ⁸	€ 7,50	€ 25,50
Sancerre, Les Caillottes, Loire ⁸	€ 10,50	€ 37,00
Colombard-Sauvignon, Horgelus, Côtes de Gascogne ⁸	€ 8,80	€ 30,00
Deutschland · Germany	0,2l	0,75l
Riesling »Porphyrr«, Hexamer, Nahe ⁸	€ 13,50	€ 48,00
Grauburgunder »Pfandturm«, Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen ⁸	€ 9,10	€ 34,00
Grohsartig, Weißburgunder & Chardonnay, Rheinhessen ⁸	€ 9,10	€ 30,00
Weißburgunder Neef Emmich Q.b.A., Rheinhessen ⁸		€ 27,00
Neue & Alte Welt · new & old world	0,2l	0,75l
Gelber Muskateller, Wohlmuth, Burgenland, Österreich ⁸		€ 55,00
»Cape Mentelle« Sauvignon Blanc Semillion, Margaret River, Australien ⁸	€ 12,10	€ 45,00
Lugana, Tenuta Roveglia, »Limne«, Italien ⁸	€ 10,50	€ 35,00
Sauvignon blanc, Attems, Venezia Giulia, Italien ⁸		€ 48,00
Chardonnay, Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Chile ⁸	€ 14,00	€ 43,50

ROSÉWEIN · ROSE WINE

Frankreich · France	0,2l	0,75l
Les Fumées Blanches Rosé, Lurton, Côtes de Gascogne ⁸		€ 34,00
Neue & Alte Welt · new & old world	0,2l	0,75l
Bestué Rosado, Somontano, Spanien ⁸	€ 8,50	€ 29,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe · Additives with subject to marking:

1. Farbstoff · colorants | 2. Konservierungsstoff · preservatives |
3. Chininhaltig · contains quinine | 4. mit Süßungsmittel · with sweetener |
5. mit Taurin · with taurine | 6. koffeinhaltig · caffeinated | 7. Gluten · gluten |
8. Sulfit · sulfite

Das Hotel behält sich die Jahrgänge vor,
wir bitten um Ihr Verständnis.

*Vintages may change, we kindly ask
for your understanding.*

GETRÄNKE · BEVERAGES

ROTWEIN · RED WINE

Frankreich · France	0,21	0,75l
Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux ⁸	€ 7,00	€ 26,50
Merlot, VDP Côtes de Thongue, Domaine la Croix Belle, Languedoc ⁸	€ 7,50	€ 25,50
Château Bel Air, Lussac St. Emilion, Jean-Noel Roi ⁸	€ 10,50	€ 37,00
Beaujolais – Villages, Combe aux Jaques AOC, Louis Jadot, Burgund ⁸		€ 38,00
Deutschland · Germany	0,21	0,75l
Spätburgunder, Merdinger Bühl, Weingut Dr. Heger, Baden ⁸		€ 37,00
»Oak & Steel« Cabernet Sauvignon, Weingut Lergenmüller, Pfalz ⁸	€ 10,50	€ 38,00
Neue & Alte Welt · new & old world	0,21	0,75l
Nero d'Avola, Baglio di Pianetto, Sizilien ⁸	€ 10,50	€ 37,00
Rioja, Muga Reserva, Spanien ⁸	€ 16,50	€ 56,00
Chianti Rufina Reserva, Nipozzano, Toskana, Italien ⁸		€ 69,00
Primitivo die Manduria, A6mani, Apulien, Italien ⁸		€ 30,00
Camenère, Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Chile ⁸	€ 14,50	€ 45,00
»Clancy's« Cuvée, Peter Lehmann Wildcard, Australien ⁸		€ 50,00
»Impossible Red«, Laborie, Südafrika ⁸	€ 9,00	€ 38,00

SEKT/CHAMPAGNER · SPARKLING WINES/CHAMPAIGN

	0,11	0,75l
Lanson Black Label ⁸	€ 11,00	€ 75,00
Geldermann Carte Blanche ⁸	€ 8,50	€ 45,00
Prosecco, Val d'Oca ⁸	€ 6,50	€ 32,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe • *Additives with subject to marking:*

1. Farbstoff • *colorants* | 2. Konservierungsstoff • *preservatives* |
3. Chininhaltig • *contains quinine* | 4. mit Süßungsmittel • *with sweetener* |
5. mit Taurin • *with taurine* | 6. koffeinhaltig • *caffeinated* | 7. Gluten • *gluten* |
8. Sulfit • *sulfite*

Das Hotel behält sich die Jahrgänge vor,
wir bitten um Ihr Verständnis.

*Vintages may change, we kindly ask
for your understanding.*

GETRÄNKE · BEVERAGES

BIER / BEER

Founders All Day IPA ⁷	0,5 l	€ 6,80
Beck's Pils ⁷	0,3 l	€ 3,90
Gaffel Kölsch ⁷	0,2 l	€ 2,60
Franziskaner Hefeweizen ⁷	0,5 l	€ 6,50
Beck's Blue, alkoholfrei 0,0% ⁷	0,33 l	€ 4,00

ALKOHOLFREIES · SOFT DRINKS

Evian	0,33 l	€ 4,00
	0,50 l	€ 6,50
	1,00 l	€ 9,00
Badoit	0,33 l	€ 4,00
	1,00 l	€ 9,00
Apollinaris	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 6,50
Pepsi ^{1,6} , Pepsi Light ^{1,2,4,5,6} , Pepsi Maxx ^{1,2,4,5,6}	0,2 l	€ 4,00
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 4,00
Schweppes Tonic ³	0,2 l	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 4,00
Granini Orangen-, Trauben-, Tomaten-, Apfelsaft ^{1,2,4}	0,2 l	€ 3,50
Apfelschorle ^{1,2,4}	0,33 l	€ 4,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe • *Additives with subject to marking:*
1. Farbstoff • *colorants* | 2. Konservierungsstoff • *preservatives* |
3. Chininhaltig • *contains quinine* | 4. mit Süßungsmittel • *with sweetener* |
5. mit Taurin • *with taurine* | 6. koffeinhaltig • *caffeinated* | 7. Gluten • *gluten* |
8. Sulfit • *sulfite*

Brasserie Fou im Köln Marriott Hotel

Johannisstraße 76–80 · 50668 Köln

Phone +49 (0)221 94 222 0 · www.brasserie-fou.de