

Liebe Gäste!

1866 wurde an dieser Stelle die **Waggonfabrik P. Herbrand & Cie.** gegründet. **Herbrand & Cie.** baute Güter-, Personen- und Straßenbahnwagen, die von hier direkt auf die Schiene gebracht wurden.

Über die Jahre veränderte sich das Gesicht der Herbrandstraße stetig.

Seit Mai 1993 ist das jetzige Herbrand's an dieser Stelle beheimatet und ist seitdem ein Treffpunkt für Menschen aller Couleur und Stilrichtung.

Inspiriert durch die Vielfältigkeit seiner Gäste bietet das Herbrand's mit Restaurant, Club, Halle und Biergarten einen Ort des Austausches und des Wohlfühlens für jeden Anlass.

Auch in Zukunft möchte das Herbrand's als feste, kontinuierliche Größe im Stadtteil Ehrenfeld und in Köln seinen Beitrag dazu leisten, ein vielfältiges Programm anzubieten, welches von einem frischen gastronomischen Angebot begleitet wird.

Das gesamte Team freut sich darauf, unsere Gäste und Freunde herzlich willkommen zu heißen und einen schönen Aufenthalt bieten zu dürfen!

Das Herbrand's Team!

Unser Küchenteam ist überzeugt davon, dass möglichst nur frische Produkte in den Topf und auf den Teller gehören!

Vorspeisen & Kleinigkeiten

	€
Suppe des Tages	5,50
Kleiner Salat der Saison ^{,J}	4,90
Chili con carne ^{③④⑩,A1,G} mit Sauerrahm und Baguette	6,90
Frittierte Süßkartoffeln mit Salsa	7,90
Überbackene Nachos mit Pico de Gallo ^{④⑨,G} (Zwiebel-, Jalapeños- und Tomatenwürfel) dazu Guacamole und Salsa	9,90
Ziegenkäse karamellisiert ^{,A1,G,J} mit gerösteten Pinienkernen auf großem gemischtem Salat	12,50
Herbrand´s Salatteller mit ^{,A1,G,J}	
- Hähnchenbrust-Streifen, Champignons und Bratkartoffeln	12,50
- Roastbeef-Streifen, Champignons und Bratkartoffeln	15,50
Herbrand´s Tapas Variation ^{④,D} Panecillos mit Aioli, eingelegte Kalamata-Oliven, Auberginen-Röllchen mit Frischkäse, Datteln im Speckmantel und Boquerones im Bierteig frittiert plus 2 weitere saisonale Tapas	15,50

Hauptgerichte

Herbrand´s Burger, reichlich belegt ^{②③⑨,A1,C,J} mit Crispers-Pommes und Salatschale	13,50
- Rindfleisch-Burger mit BBQ- und Senf-Honig-Sauce - Hähnchenbrust-Burger mit BBQ- und Senf-Honig-Sauce - Veganer Falafel-Burger mit Auberginenscheibe und Guacamole	
Pikanter, veganer Gemüseteller ^{①③④⑦} mit Auberginen, Babyspinat, Kichererbsen auf Basmatireis mit Minz-Soja-Joghurt	14,90
Pasta mit Hähnchenbrust-Streifen ^{①③④⑦,A1,C,J} und Spinat in Tandoorisauce	13,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{,A1,C,J} mit Crispers-Pommes, Salsa und kleinem gemischtem Salat	18,90
Tagliatelle mit Rinderfilet-Streifen ^{④,A1,C,G} mit Gemüse und Grüner Pfeffersauce	14,50

Hauptgerichte

€

Rumpsteak 250 g ^{,G,J}	22,50
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
Entrecôte 300 g ^{,G,J}	24,50
mit grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
Zanderfilet in Safransauce ^{,G}	16,90
mit geschmolzenen Tomaten, Basmatireis und Grillgemüse	
Fischteller ^{,B,D}	21,00
mit Lachs, Zander, Gambas, Babyspinat und Safranreis	

Pizza

Veggy ^{④⑨,A1,G}	9,50
mit Gemüse der Saison, Zwiebeln, Knoblauch	
Mozzarella ^{④⑨,A1,G}	9,90
mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Basilikum	
Spinat ^{④⑨,A1,G}	9,90
mit Spinat, Schafskäse und Peperoni	
Thunfisch ^{④⑨,A1,D,G}	9,90
mit Thunfisch, rote Zwiebeln	
Feueralarm ^{②④⑨⑩,A1,G}	9,90
mit Salami, Champignons, Zwiebeln, Jalapeños, Chili, Cocktailtomaten	
Rucola ^{④,A1,G,I,J}	10,90
mit Parma Schinken, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	
Lachs ^{,A1,D,G}	10,90
mit Räucherlachs, Babyspinat und Creme fraîche	

Für die Kleinen

Crispers Pommes	4,00
Spaghetti mit Tomatensauce ^{,A1}	4,50

berra[®]

Königswinterer Straße 250 - 53227 Bonn
Service 0 700 23 222 111 - www.berra.de
Ihr Partner - BERRA Advertising Agency GmbH
BERRA: 3131 vom 03.11.2018
Kartenschablone: 7008

Dessert - je nach Tagesangebot

€

Crème brûlée ^{,C,G}	5,90
Schokoladen-Soufflee ^{,C,G} mit einer Kugel Vanilleeis	7,50
Panna cotta ^{,G} mit Brunoise von Früchten	5,90
Käseplatte ^{②,A1,G,N} mit Rohmilchkäse: Camembert, Reblochon, Münster, Epoisse und rustikalem Baguette und Feigensenf	7,90

Late-Night-Snacks

samstags ab 23:30 Uhr oder bei Großveranstaltungen

Wraps, dazu pikante Salsa und Sour Cream ^{①②③④⑤⑥⑦,A1,G,J}	8,90
- Dark Red mit Dinkelfladen, Pulled Turkey, Frischkäsezubereitung, Romanasalat, Tomatenketchup, Senf, Gewürze, Worcestersauce	
- Sand mit Dinkelfladen, Frischkäse, Romanasalat, Gurken, Kichererbsen, Möhre, Feigenkompott, Holunderbeeren, Chili, Datteln, Honig, Mandeln	
Nachos mit Aioli, Guacamole und Salsa ^{④⑨,G}	7,90

Allergene Stoffe

Ⓐ1 Weizen und -erzeugnisse	Ⓜ3 Walnüsse und -erzeugnisse
Ⓐ2 Roggen und -erzeugnisse	Ⓜ4 Cashewnüsse und -erzeugnisse
Ⓐ3 Gerste und -erzeugnisse	Ⓜ5 Pecannüsse und -erzeugnisse
Ⓐ4 Hafer und -erzeugnisse	Ⓜ6 Paranüsse und -erzeugnisse
Ⓐ5 Dinkel und -erzeugnisse	Ⓜ7 Pistazien und -erzeugnisse
Ⓐ6 Kamut und -erzeugnisse	Ⓜ8 Macadamianüsse und -erzeugnisse
Ⓐ7 Getreidehybridstämme und -erzeugnisse	Ⓜ9 Queenslandnüsse und -erzeugnisse
Ⓑ Krebstiere und -erzeugnisse	Ⓜ Sellerie und -erzeugnisse
Ⓒ Eier und -erzeugnisse	Ⓜ J Senf und -erzeugnisse
Ⓓ Fisch und -erzeugnisse	Ⓜ K Sesam und -erzeugnisse
Ⓔ Erdnüsse und -erzeugnisse	Ⓜ L Lupinen und -erzeugnisse
Ⓕ Soja und -erzeugnisse	Ⓜ M Weichtiere und -erzeugnisse
Ⓖ Milch und -erzeugnisse	Ⓜ N Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben
Ⓜ1 Mandeln und -erzeugnisse	
Ⓜ2 Haselnüsse und -erzeugnisse	

Zusatzstoffe

① koffeinhaltig	⑩ mit Geschmacksverstärker
② mit Farbstoff	⑪ geschwefelt
③ mit Süßungsmittel	⑫ geschwärzt
④ mit Konservierungsstoff	⑬ chininhaltig
⑤ Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (=0,26 kcal)	⑭ gewachst
⑥ enthält eine Phenylalaninquelle	⑮ mit Phosphat
⑦ gefärbt mit Beta-Carotin	⑯ mit Milcheiweiß
⑧ mit Taurin	⑰ mit Säuerungsmittel
⑨ mit Antioxidationsmittel	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Sonntagsbrunch von 10.00-14.00 Uhr

Getränke inklusive

Filterkaffee, diverse Bio-Teesorten, 1 Glas Orangensaft, Milch und Kakao

Brot und Brötchen

Kürbiskern-, Sesam- und Sonnenblumenkern-Brötchen, Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Croissants, glutenfreie Backwaren auf Anforderung bei der Reservierung

Dips

Kräuterquark, Paprikaquark, Hummus, Baba Ghanoush

Kalte Vorspeisen und Salate - je nach Saison

Rote Bete-Salat, Couscous, Rohkostplatte, Weißkrautsalat, Antipasti, Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat, Oliven, Pepperoni, Tomate Mozzarella und Basilikum-Pesto, Prinzessbohnsalat, Bauernsalat mit Schafskäse

Aufschnitt

Verschiedene Käseplatten, diverser Aufschnitt vom Rind, Schwein und Geflügel, geräucherter Lachs, Meerrettich, Feigen-Senf, Butter, vegane Margarine

Warme Gerichte zum Frühstück

Rühreier, Speck, Nürnberger Würstchen, Quiche, Frühlingsröllchen, gekochte Eier

Wechselnde warme Speisen zur Mittagszeit

Braten vom Rind, Kalb, Lamm oder Schwein, Geflügel- und Fisch-Gerichte, saisonale vegetarische und vegane Gerichte, Reis-, Pasta- und Kartoffel-Beilagen

Süßes

Obstsalat, Müsli mit getrockneten Früchten oder Schokochips, Cornflakes, Porridge mit Milch/Getreidemilch, variierende Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme

Dessert-Station

Waffeln und Crêpes mit heißen Kirschen oder Pflaumen, Puderzucker und Sahne, Kuchen, verschiedene Cremes

Preise

	€
4 Stunden pro Person inklusive Getränke	19,50
4 Stunden pro Kind 3-10 Jahre inklusive Getränke	10,00

Ein eigener Bereich für Familien mit Kindern!

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dienstag ist Cocktailtag!



**Lernen Sie unsere umfangreiche
Cocktailkarte kennen -**

**Jeder Cocktail kostet dienstags
4,90 €!**