



Speisekarte

Dom im Stapelhaus - das Brauhaus im Herzen der Kölner Altstadt



APEROL SPRITZ 0,2l 7,⁹⁰
LIMONCELLO SPRITZ 0,2l 7,⁹⁰

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

OUR GUESTS' FAVORITE DISH

³⁵ **DOM Spieß (300g)** 26,⁹⁰

Rumpsteak, Schweinemedallions, Putenmedallions mit Krautsalat und Folienkartoffel,
Dip und Kräuterbutter am -Galgen serviert-^{7,12}

*DOM-Skewer with rump steak, pork medallions, turkey medallions
with cabbagesalad and baked potato dip and herb butter served -on a skewer-*

⁹ **Kölscher Grillteller** 20,⁹⁰

mit Schweinesteak, Leberkäse, Brat- und Bockwurst auf Bratkartoffeln,
dazu Krautsalat und Kräuterbutter^{3,5,7,8,9,10}

*Cologne Grill-plate with pork steak, meatloaf, bratwurst, fried potatoes,
cabbage salad and herb butter*

¹⁴ **Stapelhaus Kotelett** 23,⁴⁰

(paniert) 500g mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und kleinem Salat^{1,3,10}
„Stapelhaus cutlet“ (17,64oz) with fried potatoes, braised onions and small salad

³⁸ **Frische Bandnudeln** 16,⁴⁰

aus Hartweizengrieß mit frischem Rucola und getrockneten Tomaten^{1,6,8,11}
Fresh tagliatelle made from durum wheat semolina with fresh rocket and dried tomatoes

UNSERE SPEZIALITÄT

OUR SPECIAL

Passend dazu
Dornfelder
0,2l 6,²⁰
0,75l 21,⁹⁰

³⁴ **Rumpsteak (300g*)** 33,⁴⁰

vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat^{7,12}
Argentinian rump steak (10,58oz) with herb butter, french fries and small salad

***Rohgewicht/gross weight**

GUT BÜRGERLICH

GOOD MIDDLE CLASS

18 **Ofenfrische Schweinshaxe (1100 g)** 25,⁴⁰

Oven-fresh pork knuckle with homemade mashed potatoes and white cabbage

19 **Hausgemachter Gulasch vom Rind** 20,⁴⁰

mit 2 Klößen und Rotkohl^{5,6,7,8,9,10,11}

Homemade beef goulash with 2 dumplings and red cabbage

16 **Leberkäse** 15,⁹⁰

mit süßem Senf, Spiegelei, Bratkartoffeln und knackigem Krautsalat^{3,5,6,7,8,9,10}

Meat loaf with sweet mustard, fried egg, fried potatoes and crunchy coleslaw

17 **Haxenfleisch** 20,⁹⁰

mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut^{1,7}

Knuckle of pork with homemade mashed potatoes and and white cabbage

15 **2 frische Bratwürste** 16,⁴⁰

mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl^{1,3,5,6,7,8,9,10,11}

2 fresh sausages with homemade mashed potatoes and red cabbage

91 **Currywurst** 13,⁴⁰

mit Pommes Frites^{1,10,15}

Currywurst with french fries

SALATE

SALAD

3 **Kleiner Beilagensalat**¹⁰ 6,⁴⁰

Small mixed salad

4 **Salatplatte** 15,⁹⁰

mit gebratenen Putenstreifen^{1,3,10}

Salad with fried turkey strips

5 **Salatplatte** 16,⁹⁰

mit überbackenem Ziegenkäse^{1,5,6,7,8,10,11}

Salad with baked goat's cheese

KÖLSCHE KLASSIKER

COLOGNE CLASSICS

11 **Rheinischer Sauerbraten** 22,⁹⁰

in Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Rotkohl & Apfelmus^{1,3,7,8,9,10,11}
*Homemade marinated beef with sweet-sour-sauce, potato dumplings,
red cabbage and apple sauce*

10 **Roastbeef** 20,⁹⁰

mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade^{3,7,10}
Roast beef with fried potatoes and remoulade sauce

8 **„Himmel un Ääd“** 16,⁴⁰

gebratene Blutwurst auf hausgemachtem Kartoffelpüree,
dazu Schmorzwiebeln und Apfelmus^{1,7}
Fried black pudding with mashed potatoes, braised onions and apple sauce

9 **Kölscher Grillteller** 20,⁹⁰

mit Schweinesteak, Leberkäse, Brat- und Bockwurst auf Bratkartoffeln,
dazu Krautsalat und Kräuterbutter^{3,5,7,8,9,10}
*Cologne grill plate with pork steak, meat loaf, bratwurst and bockwurst on fried potatoes
served with coleslaw and herb butter*

12 **Schweinebraten** 17,⁹⁰

mit Bratensoße, Kartoffelklößen und Rotkohl^{1,3,7,9,10}
Roast pork with gravy, potato dumplings and red cabbage

13 **Ofenfrischer Hackbraten** 16,⁹⁰

mit Paprika, Bratensoße, Butterspätzle & kleinem Salat^{1,3,6,7,9,10,11,12}
Oven-fresh meatloaf with peppers, gravy, butter spaetzle & small salad

14 **Stapelhaus Kotelett** 23,⁴⁰

(paniert) 500g mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und kleinem Salat^{1,3,10}
„Stapelhaus cutlet“ (17,64oz) with fried potatoes, braised onions and a small salad

26 **Schlachterplatte** 22,⁹⁰

Haxenfleisch, Bratwurst, Blutwurst mit hausgemachtem Püree & Sauerkraut^{1,3,6,7,9,10,15}
Butcher's platter knuckle of pork, bratwurst, black pudding with homemade mash and white cabbage

STAPELHAUS SCHNITZEL

ESCOLOPE

21 **Kalbsschnitzel** 24,⁹⁰

mit Pommes Frites^{3,10}

Veal escalope with fried potatoes

22 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 17,⁹⁰

mit Pommes Frites^{1,3,10}

Pork escalope „viennese style“ with french fries

23 **Schweineschnitzel „Pfeffer“** 19,⁴⁰

mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites^{1,3,7,9,10}

Pork escalope „pepper“ with pepper cream sauce and french fries

24 **Schweineschnitzel „Jäger Art“** 19,⁴⁰

mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites^{1,3,7,9,10}

Pork escalope „hunter style“ with mushroom cream sauce and french fries

25 **Schweineschnitzel „Zigeuner Art“** 19,⁴⁰

mit Paprikasauce und Pommes Frites^{1,3,9,10}

Pork escalope „gypsy style“ with paprika sauce and french fries

Alle Schnitzelgerichte servieren wir mit einem gemischten Salat.

All pork escalope dishes are served with a mixed salad.

Auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln.

(mit Speck und Zwiebeln)

It's possible to get our escalope with fried potatoes (with bacon and onions) too.

Alle Soßen werden aus frischen Zutaten hergestellt.

All sauces are made from fresh ingredients.

BEILAGEN

SIDE DISHES

Portion Pommes 3,⁹⁰

French fries

Portion Bratkartoffeln 3,⁹⁰

Fried potatoes

Soßen^{1,3,7,9,10} 3,⁹⁰

Ketchup/Majonaise 0,⁵⁰

STEAKS & BURGER

STEAK & BURGER

34 **Rumpsteak (300g*)** 33,⁴⁰

vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat^{7,12}
Argentinian rump steak (10,58oz) with herb butter, french fries and small salad

***Rohgewicht/gross weight**

33 **Rumpsteak (220g*)** 26,⁹⁰

vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat^{1,7,10}
Argentinian rump steak (7,76 oz) with herb butter, french fries and small salad*

***Rohgewicht/gross weight**

35 **DOM Spieß (300g)** 26,⁹⁰

Rumpsteak, Schweinemedallion, Putenmedallion mit Krautsalat und
Folienkartoffel, Dip und Kräuterbutter^{7,12} - am Galgen serviert -
*DOM-Skewer (10,58oz) with rumpsteak, pork medallion, turkey medallion
with cabbage salad and baked potato dip and herb butter*

32 **„Stapelhaus Pfanne“** 25,⁹⁰

3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute,
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Speckbohnen⁷
*„Stapelhaus Pan“ 3 small steaks (beef, pork, turkey)
with fried potatoes and beans with bacon*

42 **XXL Burger** 17,⁴⁰

US-Beef 200g, Bacon, Burger Sauce, Cheddarkäse, dazu Steakhaus Pommes^{1,7,12,15}
US-Beef 200g, Bacon, Burger Sauce, Cheddar cheese and steakhouse fries

43 **Chicken Burger** 15,⁴⁰

mit Ananas, Cheddarkäse und feuriger Chilisoße, dazu Steakhaus Pommes^{1,3,7,11}
Chicken burger with pineapple, cheddar cheese, fiery chili sauce and steakhouse fries

PUTE

TURKEY

41 **Putensteak (200g)** 19,⁸⁰

mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und kleinem Salat^{1,3,7,9}
Turkeysteak (7,05oz) with baked potato, dip and salat

VEGETARISCH/VEGAN

VEGETARIAN/VEGAN

44 **Veggie Burger** 16,⁴⁰

mit Burger Sauce, Cheddarkäse, dazu Steakhaus Pommes^{1,6,8,10,11}
Veggie burger with burger sauce, cheddar cheese and steakhouse fries

45 **Veganer Burger** 17,⁹⁰



mit Burger Sauce (vegan), Cheddarkäse (vegan), dazu Steakhaus Pommes^{1,6,9,11}
Vegan Burger with burger sauce (vegan), cheddar cheese (vegan) and steakhouse fries

39 **Käsespätzle** 15,⁴⁰

mit Salat und Röstzwiebeln^{1,3,7,9,10,12}
Cheese spaetzle with salad and roasted onions

37 **Großer gebackener Camembert (200g)** 14,⁴⁰

mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie und Schwarzbrot^{1,3,7,11}
Baked camembert (7,05oz) with cranberries, fried parsley and black bread

38 **Frische Bandnudeln** 16,⁴⁰



aus Hartweizengrieß mit frischem Rucola und getrockneten Tomaten^{1,6,8,11}
Fresh tagliatelle made from durum wheat semolina with fresh rocket and dried tomatoes

40 **gebratene Bio-Champignons** 14,⁴⁰

mit Kräuterdip und Salatbouquet^{1,7,10}
fried mushrooms with herb dip and salad bouquet

46 **Vegane Bio-Champignons** 14,⁴⁰



Mit veganem Kräuterdip und Salatbouquet^{6,10}
Fried mushrooms with vegan herb dip and salad bouquet

AUS DEM MEER

FISH

36 **Paniertes Seelachsfilet** 17,⁴⁰

mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln oder hausgemachtem Püree^{1,3,4,7}
Breaded pollack fillet with remoulade sauce, fried potatoes or homemade mashed potatoes

20 **Ofenkartoffel** 16,⁴⁰

mit frischem Kräuterquark, Räucherlachs und Salatbouquet^{4,7,10}
Baked potato with fresh herb quark, smoked salmon and salad bouquet

NACHTISCH

DESSERTS

58 **Rheinischer Apfelstrudel** 8,⁴⁰
(warm) mit Vanilleeis^{1,3,5,6,7,8,11}
Apple strudel (warm) with vanilla ice cream

57 **Stapelhauspraline** 7,⁴⁰
(gefroren) mit Vanillesoße^{1,3,5,6,7,8}
Cologne praline (frozen) with vanilla sauce

59 **Schokoküchlein** 7,⁴⁰
(warm) mit flüssigem Kern^{1,3,5,7,8}
Brownie (warm) with liquid centre

HEIßE GETRÄNKE

HOT DRINKS

TASSE KAFFEE CREME	3, ¹⁰
ESPRESSO	2, ⁹⁰
DOPPELTER ESPRESSO	4, ³⁰
CAPPUCCINO	3, ⁹⁰
LATTE MACCHIATO	4, ⁴⁰
VERSCHIEDENE TEESORTEN	2, ⁹⁰

PROSECCO

PROSECCO PICCOLO	0,2l	7, ⁹⁰
PROSECCO	0,75l	25, ⁹⁰

„Herrengedeck“
1 Korn + 1 Kölsch
4,¹⁰

BIER *BEER*

„Pittermännchen“
10l Fass Dom Kölsch
114,⁰⁰

DOM KÖLSCH	0,21	2, ⁴⁰
DOM KÖLSCH	0,31	3, ⁶⁰
WEIZEN	0,51	5, ⁰⁰

-ALKOHOLFREI-

WEIZEN	0,51	5, ³⁰
JEVER FUN	0,331	3, ⁹⁰
MALZBIER ^{A,D}	0,331	2, ⁹⁰

EMPFEHLUNG ZUM KÖLSCH

„Halve Hahn“ 6,⁹⁰

mittelalter Gouda mit Röttelchen, Butter, Zwiebeln und Senf^{1,6,7,8,10,11}
slice of dutch cheese with rye roll, served with onions, butter and mustard

„Metthappen“ 5,⁹⁰

zwei halbe Röttelchen mit Mett und Zwiebeln^{1,6,7,8,10,11}
two half a rye roll with fresh ground pork and onions

Kartoffellauchsuppe (300ml) 6,⁹⁰

„Rheinische Art“ mit Brot^{1,3,4,6,7,9,10,11,12}
Cup of a potato soup (10, 12 fl oz) „rhenania style“ with bread

ERFRISCHUNGEN

SOFTDRINKS

PEPSI COLA ^{A,B,C,D}	0,21	2,50
PEPSI ZERO ^{A,B,C,D}	0,21	2,50
7UP ^{A,D}	0,21	2,50
MIRINDA ^{A,B,D}	0,21	2,50
APFELSCHORLE	0,21	2,30
FASSBRAUSE	0,331	2,90
SPRUDELWASSER	0,21	2,30
	0,751	7,10
STILLES WASSER	0,21	2,30
	0,751	7,10

SPIRITUOSEN -2CL-

SPIRITS

KRÄUTER	2,70
KORN	2,30
JUBILÄUMSAQUAVIT	3,30
WALDMEISTER	2,40
PREMIUM VODKA	2,60
MEXIKANER (TOMATENSCHNAPS)	2,30
GLITTER PITTE (JOHANNISBEERLIKÖR)	2,60
LIMONCELLO(ZITRONENLIKÖR)	2,90
ASBACH URALT	2,70
HUSTENSAFT (ASBACH+COLA 0,2L)	5,10

EDELBRÄNDE -2CL-

NOBLE BRANDIES

WILLIAMS CHRISTBIRNE	4,20
MIRABELLE	4,20
HASELNUSSGEIST	4,20
HIMBEERGEIST	4,20
KIRSCHWASSER	4,20

WEINE *Finkenauer* WINE FAMILIENWEINGUT

WEIßWEIN

GRAUBURGUNDER	0,2l	5, ⁹⁰
Qualitätswein -trocken- weich, buttrig, Akazie, Tropenfrucht	0,75l	20, ⁵⁰
SILVANER	0,2l	5, ⁹⁰
Qualitätswein -trocken- Birne, Apfelfrucht, Kräutertöne	0,75l	20, ⁵⁰
BACCHUS	0,2l	5, ⁹⁰
Qualitätswein -lieblich- Aprikose, elegant	1 l	28, ⁵⁰

ROSÉ & ROTWEIN

ROSÉ „COSINUS“	0,2l	5, ⁹⁰
Qualitätswein -trocken- zart, fein, Himbeere	0,75l	20, ⁵⁰
DORNFELDER	0,2l	6, ²⁰
Qualitätswein -trocken- kräftig, Würzaroma, Kirsch	0,75l	21, ⁹⁰

EMPFEHLUNG ZUM WEIN

FLAMMKUCHEN

„Elsässer Art^{1,3,6,7} 13,⁹⁰

vegetarische Art mit Paprika und Mais^{1,3,6,7,9} 13,⁹⁰



SÄFTE JUICES

APFELSAFT	0,2l	2, ⁶⁰
ORANGENSAFT	0,2l	2, ⁶⁰
MULTIVITAMIN	0,2l	2, ²⁰

WEINSCHORLE
0,25l 5,⁵⁰

ALLERGIEVERORDNUNG

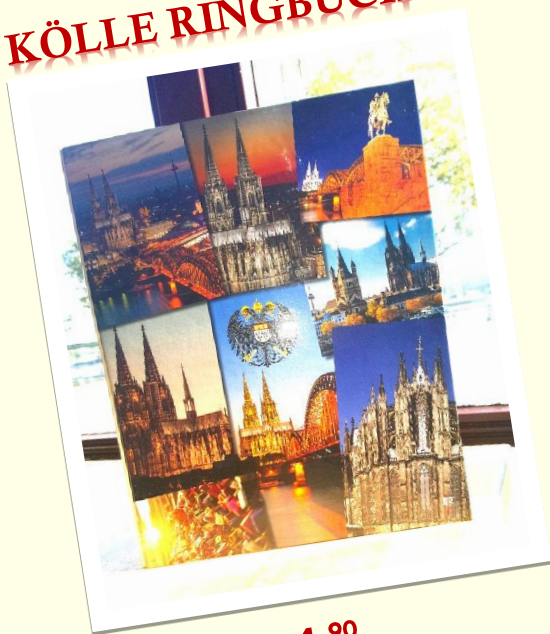
- | | | | |
|-------------|----------------|---------------|--------------------|
| 1) Gluten | 2) Krebstiere | 3) Eier | 4) Fische |
| 5) Erdnüsse | 6) Soja | 7) Laktose | 8) Schalenfrüchte |
| 9) Sellerie | 10) Senf | 11) Sesam | 12) Schwefeldioxid |
| 13) Lupinen | 14) Weichtiere | 15) Pökelsalz | |

ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| A) KONSERVIERUNGSMITTEL | B) FARBSTOFFE |
| C) KOFFEINHALTIG | D) CHININHALTIG |

Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihre Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder andere Veranstaltungen zu feiern.

KÖLLE RINGBUCH



4,90

DOMKÖLSCH GLAS



1,90

STAPELHAUS PIN



2,50

Verschenke Gutscheine in Höhe deiner Wahl!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Dom im Stapelhaus
Frankenwerft 35 / 50667 Köln
Tel.: 0221-39902981
info@stapelhauskoeln.de