

Groov Terrasse

Restaurant Groov-Terrasse

Am Markt 4
51143 Köln

Telefon: 02203 - 8 55 44

Fax: 02203 - 8 55 44

info@groov-terrasse.de

www.groov-terrasse.de

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr.: 17.00 Uhr - 01.00 Uhr

Sa. und So.

Küche ab 12.00 Uhr durchgehend bis 21.30 Uhr geöffnet

Dienstag Ruhetag

SEIT  1997

Groov Terrasse

Manufaktur
für gutes Essen

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie herzlichst im Restaurant Groov – Terrasse
Willkommen heißen.

Lassen Sie sich etwas Zeit beim Lesen unserer Speisekarte
und genießen Sie das vielfältige Angebot.

Für unsere Speisen garantieren wir Ihnen allerhöchste Qualität
bei der Auswahl und Zubereitung .

Um unseren und Ihren Qualitätsansprüchen zu genügen ,
werden alle Speisen frisch zubereitet.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt.

Für Familienfeiern, Hochzeiten und Betriebsfeiern
(bis 150 Personen), stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an!

SEIT  1997

Groov Terrasse

Manufaktur
für gutes Essen

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller	8,70 €
Parmaschinken , ital. Salami , getrocknete T omaten , Oliven und Ziegenkäse	
Milder norwegischer Lachs an Röstis mit Crème Fraîche	9,10 €
und Salatgarnitur	
T omaten-Mozzarella Platte an einer E ssig-Öl Vinaigrette,	9,90 €
Balsamico und gehobelten Parmesan	

Vegetarische Gerichte

Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken	11,70 €
mediterane Gemüseplatte, Paprika, Zucchini, A ubergine,	12,80 €
Champingons, Zwiebeln und Knoblauch	

Suppen

Kartoffelsuppe	4,70 €
T omatensuppe	4,70 €
Klare Hühnersuppe	4,70 €



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. Konservierungsstoffe, 2. Milcheiweiß, 3. Farbstoffe, 4. Süßungsmittel, 5. Geschmacksverstärker

Salate

Beilagen Salat	3,70 €
Gemischter Salat mit warmen, zarten Putenstreifen	12,70 €
Rustikal-Salat gemischter Blattsalat mit	14,70 €
Rumpsteakstreifen, dazu Kräuterbutter	
Gemischter Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse	12,70 €
und Feigensenf	
Gemischter Salatteller mit norwegischem Lachs	12,90 €
und Meerrettich	

Fisch

Garnelen mit Brotbeilage und Ajoli	12,50 €
Black Tiger Garnelen auf grünen Fettucinis	15,70 €
an Weißwein- Dillsauce	
Norwegischer Räucherlachs auf Gemüserösti	12,40 €
und Salat	
Tilapiafilet an Rohrzucker gebraten,	15,20 €
dazu krosse Kartoffelscheiben und gemischter Salat	
Black Tiger Garnelen (Wildfang)	15,70 €
mit krossen Kartoffelscheiben, Knoblauchsauce und gemischtem Salat	
gebratenes Lachsfilet auf Gemüseröstis	15,20 €
und einem gemischten Beilagensalat	



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. Konservierungsstoffe, 2. Milcheiweiß, 3. Farbstoffe, 4. Süßungsmittel, 5. Geschmacksverstärker

vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	11,40 €
Schnitzel mit Sauce Béarnaise und Pommes Frites	12,40 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons	12,40 €
dazu Pommes Frites	
Paprikaschnitzel mit frischen Paprikastücken	12,70 €
dazu Pommes Frites (1,4)	
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas belegt und Käse überbacken	12,70 €
dazu Kroketten (3,5)	
Zwiebelschnitzel mit gerösteten Zwiebeln	12,70 €
dazu Pommes Frites	
Beilagensalat	3,70 €
Hausgemachtes XXL „Cordon Bleu“ mit Kaisergemüse,	16,90 €
Sauce Hollandaise, dazu Kroketten	
Saftige Medaillons an einer Pfeffer-Rahmsauce	16,90 €
dazu feines Gemüse und Kroketten	



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. Konservierungsstoffe, 2. Milcheiweiß, 3. Farbstoffe, 4. Süßungsmittel, 5. Geschmacksverstärker

Steaks

<u>Rumpsteaks</u>	je 100g: 7,20€
200g Rumpsteak mit Kräuterbutter (2)	
300g Rumpsteak mit Kräuterbutter (2)	
400g Rumpsteak mit Kräuterbutter (2)	
400g Rumpsteak mit Kräuterbutter (2), dazu Pommes Frites und Salat	31,00 €
200g Rumpsteak mit Pfeffer-A maretto-S auce und Krokette n (2)	18,20 €
200g Rumpsteak mit S auce Bernaise, S üßkartoffel-Pommes Frites (2)	19,30 €

Rinderfilet

je 100g: 9,20€

200g Rinderfilet mit Kräuterbutter (2)	
300g Rinderfilet mit Kräuterbutter (2)	

Beilagen

Salat (2)	3,70 €
Pommes Frites	2,50 €
Pommes Frites aus S üßkartoffeln	3,50 €
Krokette n	2,50 €
Kartoffel-Rösti	2,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark (1)	4,50 €
Kartoffelscheiben mit A ioli (4)	3,50 €
Bratkartoffeln mit S peck und Zwiebeln (4)	3,20 €
Kräuterbutter (2)	1,00 €
S auce Hollondaise (3,4)	2,50 €
S auce Bé rnaise (3,4)	2,50 €
Brot	1,00 €
Gebratene Zwiebeln	2,90 €
Gebratene Champignons	3,50 €
Pfeffersauce	2,90 €
A ioli (4)	2,00 €

SEIT  1997

Groov Terrasse

Manufaktur
für gutes Essen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. Konservierungsstoffe, 2. Milcheiweiß, 3. Farbstoffe, 4. Süßungsmittel, 5. Geschmacksverstärker

Hähnchen Gerichte

Geschnetzeltes Putenbrustfilet in Currysauce mit Obst, dazu Butterreis	12,50 €
Putenschnitzel „Paniert“ mit Pommes Frites	11,50 €

Spezialitäten des Hauses

Westernsteak ca. 350g mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln Kräuterbutter	18,90 €
Grillteller von Rind, Schwein und Pute mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat	18,90 €
Herzhafter hausgemachter „Schaschlik“ mit frischer Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	9,70 €
Hirschmedaillon an einer Waldpilzsauce und Kroketten mit Preiselbeer-Birne	20,80 €
Rehragout mit Pfifferlingen, Rotkohl und Spätzle.....	18,90 €

Aus dem Brotlaib

hausgemachter Krüstchen-Gulasch	6,80 €
hausgemachter Fleisch-Schaschlik	6,80 €



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. Konservierungsstoffe, 2. Milcheiweiß, 3. Farbstoffe, 4. Süßungsmittel, 5. Geschmacksverstärker

Für die Pänz

Kapitän Groov 7,50 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites

Miss Piggy 7,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

Dessert

Fragen Sie nach unseren Desserts der Saison!

Kuchen

Fragen Sie nach unseren leckeren, hausgemachten Kuchen!

Bergische Waffeln
wahlweise mit heißen Kirschen, Sahne, Vanilleeis



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. Konservierungsstoffe, 2. Milcheiweiß, 3. Farbstoffe, 4. Süßungsmittel, 5. Geschmacksverstärker

Spezialitäten des Hauses

auf Vorbestellung (ca. 4T age)

ab 10 Personen pro Person: 17,90 €

Sie haben hier die Möglichkeit gleich drei verschiedene Gerichte an Ihrem Tisch gemeinsam zu genießen.

Zartes Hähnchenbrustfilet, geschmetzelt in Champignonrahmsauce

Schweinefilet

in einer herzhaften Burgundersauce

Lachsfilet auf Weisswein- Dill- Soße

Als Beilagen reichen wir wahlweise Salat oder Gemüse (1,3,4,5) dazu Kroketten, Reis, Rösti Spätzle, Kartoffelgratin

ab 4 Personen

Gepökeltes Schäufile (ca. 4-6kg) pro Person: 15,00 €
im Ofen knusprig gebraten, dazu hausgemachtes Butter-Püree und Sauerkraut mit Speck

Fondue mit verschiedenen Sorten Fleisch pro Person: 17,20 €
(Kassler, Pute, Rind, Schwein)
dazu diverse Saucen, Baguettebrot, Kräuterbutter und gemischter Salat



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. Konservierungsstoffe, 2. Milcheiweiß, 3. Farbstoffe, 4. Süßungsmittel, 5. Geschmacksverstärker

Getränke

Bier

Sünner Kölsch	0,2l / 0,3l	1,60 € / 2,40 €
Sünner Weizenbier	0,5l	3,80 €
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	3,80 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Sünner Malzbier	0,2l / 0,3l	1,60 € / 2,40 €

alkoholfreie Getränke alle 0,3l

Wasser	0,33l	2,30 €
Cola (1,2,3), Cola light (3,4)		2,40 €
Orangenlimonade (1,2)		2,40 €
Zitronenlimonade (2)		2,40 €
Apfelschorle		2,40 €
Apfelsaft , Orangensaft		2,80 €
Bitter Lemon (5)		2,70 €
Ginger Ale (1,5)		2,70 €
Tonic Water (5)		2,70 €
Sünner Limonade „pink, grün, gelb“		2,60 €

Aperitive

Sherry medium / T rocken	5cl	3,60 €
Campari mit Soda		4,50 €
Campari mit Orangen		4,50 €
Aperol Spritz		5,50 €
Hugo		5,50 €



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. Koffeinhalzig, 4. mit Süßungsmittel, 5. Chinin haltig

Getränke

Spirituosen

Süner Korn	2cl	2,00 €
Wacholder	2cl	2,00 €
Aquavit	2cl	2,50 €
Jubiläums-Aquavit	2cl	2,90 €
Obstler	2cl	2,30 €
Wodka	2cl	2,00 €
Kabänes	2cl	2,00 €
Genever rot	2cl	2,00 €
Fernet Branca oder Menta	2cl	2,50 €
Mariacron	2cl	2,50 €
Remy Martin	2cl	3,60 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Grappa	2cl	2,50 €
Calvados	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Baileys	2cl	3,00 €

Eigene Brände

feine Tropfen aus dem Schwarzwald alle Brände 45%

Mirabell	5 Jahre	2cl	2,80 €
Zwetch	5 Jahre	2cl	2,80 €
Obstler	5 Jahre	2cl	2,80 €
Williams	3 Jahre	2cl	2,80 €
Kirch	8 Jahre	2cl	2,80 €
Apfelbrandt	8 Jahre	2cl	3,00 €
(im Holz Fass gelagert)			
Höllenkrauter (50%)	8 Jahre	2cl	2,80 €
Pflümle	8 Jahre	2cl	2,80 €
Waldhimmbeergeist "Premium"		2cl	2,80 €

SEIT  1997

Groov Terrasse

Manufaktur
für gutes Essen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. Koffeinhalzig, 4. mit Süßungsmittel, 5. Chinin halzig

Getränke

Warme Getränke

Pott Kaffee	3,20 €
Kännchen Kaffee	3,20 €
Glas Tee	1,50 €
Kännchen Tee	3,00 €
Pott heiße Schokolade	3,00 €
Pott Schokolade mit Sahne	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	2,90 €
Espresso Macchiato	2,10 €

Offenen Weine alle 0,2l

Weißwein , trocken	5,00 €
Weißweinschorle , trocken	3,90 €
Rosè , trocken	5,00 €
Rotwein , trocken	5,90 €

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Sekt 0,2l

Mumm / Fürst Metternich	7,00 €
-------------------------------	--------



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. Koffeinhalzig, 4. mit Süßungsmittel, 5. Chinin haltig