



CHIO AACHEN

MENU

Sonntag



VORSPEISEN

STARTER OF THE DAY

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL
AN BLUMENKOHL MIT EIERVINAIGRETTE
UND DATTELTOMATEN MIT GERÖSTETEN MANDELN

BBQ BEEFTATAR
MIT MAISCREME UND GERÖSTETEM BROTCCHIP

SCHINKENSTATION

PARMASCHINKEN | BEINSCHINKEN
MIT VERSCHIEDENEN MELONEN, EINGELEGTEM GEMÜSE,
MOZZARELLA, FRISCHEN EIFELTOMATEN, ALTEM BALSAMICO,
OLIVENÖL, FLEUR DE SEL

TAGESEMPFEHLUNG

PASTRAMI

SALATBAR

KNACKIGE BLATTSALATE | GEHOBELTE GURKEN
KAROTTENSTREIFEN | AUSWAHL AN DRESSINGS

SPITZKOHLSALAT
KICHERERBSEN PAPRIKASALAT

NACHSPEISEN

BEERENBUFFET

VANILLESAUCE | ORANGENZUCKER
SCHLAGOBERS | KAREMELLISIERTE SONNENBLUMENKERNE

AUSWAHL AN TARTES & BACKWAREN

EISVITRINE

AUSWAHL AN SPEISEEIS

WARME NACHSPEISE

KAISERSCHMARRN
MIT APFELKOMPOTT UND VANILLEEIS

DESSERT IM GLAS

CREME ANGLAISE MIT JOHANNISBEEREN

US SPECIAL

DOUBLE CHOCOLATE CHEESECAKE

KÄSEBRETT AM ABEND

BRIE DE MEAUX | COMTE | MIMOLETTE
ZIEGENKÄSE | BERGKÄSE | REBLOCHON
SERVIERT MIT FEIGENSENF
FRISCHEN TRAUBEN | WALNUSSBROT

MEDITERRANEAN

"FLAVORS OF THE SUNNY REGION"

PASTA
MIT TRÜFFELSCHAUM ODER GEMÜSEBOLOGNESE

LINGUINE
MIT RINDERFILETSTREIFEN UND PILZEN

USA

"AMERICAN WAY OF CULINARY"

RINDERFILET MIT TRÜFFELCRUMBLE ODER KRÄUTERCRUMBLE,
SMOKEY BBQ SAUCE, GEBRATENEM POLENTATALER,
ARTISCHOCKENGEMÜSE

ROASTBEEF IM KAFFEE PFEFFER RUB, ROASTED POTATOES,
HORSERADISHCREAM UND SPECKBOHNEN

ASIA

"THE YEAR OF THE DRAGON"

REISNUDELN MIT FRISCHEN KRÄUTERN
UND KNACKIGES WOKGEMÜSE

IM SOJA INGWERFOND ODER
IN PIKANTER KAFIR-KOKOS LIMETTEN SAUCE GEGART

GEBRATENE GOLDMAKRELE IN MISOMARINADE

VEGANE ALTERNATIVE

LINSEN DAL

ALPIN

"THE AROMAS OF THE MOUNTAINS"

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFEL GURKENSALAT,
HANDGERÜHRTE PREISSELBEEREN UND TÜLLZITRONE

ALPENBOUILLABAISSE MIT WURZELBROT
UND PETERSILIENROUILLE

WEINAUSWAHL

VINTAGES RIESLING
DREISSIGACKER

2022 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
LA BRACCESCA ANTINORI

2023 HAMPTON WATER ROSÉ
GERARD BERTRAND