



Themenlunch in der RESIDENZ am Dom



**Kulinarische Highlights
2009**

An den Dominikanern 6-8 ▪ 50668 Köln
www.residenz-am-dom.de

Tischreservierung unter: 0221-1664-921

07. Juni Sonntagslunch von 12.00 bis 15.00 Uhr

Leckere Waldfrüchte

Pilze in allen Variationen



Das geschmackliche Spektrum der Speisepilze, ob Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge, Krause Glucke, Herbsttrompeten oder Maronen, reicht von würzig oder scharf bis zu mild aromatisch. Sie alle verleihen der Küche eine besondere Note.

05. Juli Sonntagslunch von 12.00 bis 15.00 Uhr

Griechenland

Schlemmen wie die Götter



Die griechischen Götter müssen wohl verantwortlich sein, dass die griechische Küche eine solche Bereicherung darstellt. Hier findet man alles was das Herz oder der Gaumen wünscht.

02. August Sonntagslunch von 12.00 bis 15.00 Uhr

Unter südlicher Sonne

Mediterranes aus dem Urlaub



Nicht nur Pizza und Pasta machen die italienische Küche aus - Kräuter, Frische und mediterrane Leichtigkeit. Italienisch essen bedeutet Freude am Essen; eine Philosophie, die Italien lebt.

Wohlfühlen zu jedem Anlass – Feiern und Tagen in der RESIDENZ.

Wir bieten Räumlichkeiten bis zu 200 Personen!

Ob Taufe, Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum – wir richten Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen aus.

06. September

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Kohl & Co.

Leckere Herbstgemüse



Egal ob Rotkohl, Grünkohl, Weißkohl, Pastinaken, Zuckerrüben oder anderes, was früher als Arme-Leute-Essen galt, ist heute richtig in Mode gekommen. Gehaltvoll an Vitaminen und Mineralstoffen, darüber hinaus noch sehr gesund. Das sorgt für gesunde und ausgewogene Ernährung und es schmeckt.

04. Oktober

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Erntedank

Köstlichkeiten um Kartoffel und Kürbis



Jeden Herbst leuchten sie überall in allen Größen – auf Feldern, vor Haustüren und in den Läden tauchen Kürbisse und die neuen Kartoffeln auf!

Wohlschmeckende, vielseitige und sehr gesunde Früchte.

06. Dezember

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Gänsebraten

Knuspriges Geflügel in Harmonie



"Mit Liebe muss die Gans aufwachsen, mit Achtung und Verehrung muss sie zubereitet sein, frisch aus dem Ofen soll sie serviert werden, knusprig glänzend aussehen, der Duft von Äpfeln und Backpflaumen sollte sich in der ganzen Stube verbreiten..."

01. November

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Wildspezialitäten

Delikatessen nach alter Tradition



Wildgerichte haben Tradition, die Rezepte für Hirschragout oder Rehrücken zum Beispiel gelten schon lange als Köstlichkeit. Die moderne Wildküche steht den Klassikern aber in nichts nach und sorgt gerne für eine gewisse "Leichtigkeit" in allen Gerichten.

Haben Sie an den Lunch-Sonntagen Interesse an einer Hausbesichtigung? Melden Sie sich bitte bis Donnerstags zuvor verbindlich an. Wir beginnen mit der Führung um 11.00 Uhr. Oder möchten Sie lieber einen individuellen Beratungstermin? Kein Problem – wir stehen Ihnen unter 0221-1664-932 gerne zur Verfügung.

04. Januar

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Aus dem Meer

Krebstiere und andere Meeresspezialitäten



Meeresfrüchte sind ein vielfältiger Mix aus Krustentieren (Krebse, Hummer, Langusten und Krabben), Weich – und Schalentieren (verschiedene Muscheln wie Jakobsmuscheln, Miesmuscheln oder Austern) sowie Tintenfische.

01. Februar

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Die rheinische Küche

Die Lust auf den lokalen Schmaus...



Die rheinische Küche hält so manche verführerische Leckerei parat, die einfach mal wieder auf den Speiseplan gehört oder auch Neu-Rheinländer zum Ausprobieren verleiten sollte.

01. März

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Frühlingserwachen

Frische Gemüse, Geflügelgerichte und zarte Filets



„Frühling läßt sein blaues Band
Wieder flattern durch die Lüfte
Süße, wohlbekannte Düfte
Streifen ahnungsvoll das Land
Veilchen träumen schon,
Wollen balde kommen
Horch, von fern ein leiser Harfenton!
Frühling, ja du bist's!
Dich hab ich vernommen!“
-Eduard Mörike-

02. April

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Osterlunchbuffet

Kulinarisches der RESIDENZ



Bunt gefärbte Eier, frühlingshafte Kräuter, verschiedenes aus der traditionellen Küche, leckere Lammgerichte, und Ostergebäck – es gibt so vieles, was nicht nur früher, sondern auch heute am traditionsreichen Osterfest gut schmeckt.

03. Mai

Sonntagslunch

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Spargel

Schon in der Antike etwas besonderes!



Wie man ihn nennt, ob königliches Gemüse", Frühlingsluft in Stangen", "essbares Elfenbein" - so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.