

**Herzlich Willkommen**  
**im**  
*Haus Odendahl*

In gemütlicher Atmosphäre bieten wir Ihnen traditionelle und moderne Gerichte,  
sowie Fischgerichte und auserlesene Weine.

Wir bemühen uns, Ihren Wünschen und Erwartungen gerecht zu werden  
und Sie zu Ihrer Zufriedenheit zu bedienen.

Für besondere Anlässe, wie zum Beispiel Hochzeit, Kommunion,  
Konfirmation, Trauerfeier, sowie Betriebs- und Familienfeste stellen wir  
Ihnen gerne ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Büffet zusammen.

Unser Restaurant verfügt über Gesellschaftsräume für 110 Personen!

All das liefern wir auch außer Haus (ab 20 Personen).

Weiterhin stehen Ihnen Einzel- und Doppelzimmer,  
sowie privater Parkplatz zur Verfügung.  
Ideal für Business Lunch!

Alle Gerichte bekommen Sie auch in Warmhaltepackungen  
zum Mitnehmen.

Wir würden uns freuen, Sie oft bei uns begrüßen zu können.

Ihre Familie Tolić

**Sinnersdorfer Straße 80**  
**50769 Köln-Roggendorf**  
**Tel. 02 21 / 78 42 56**  
**Fax 02 21 / 783 0191**

**[www.hotel-restaurant-odendahl.de](http://www.hotel-restaurant-odendahl.de)**  
**[info@hotel-restaurant-odendahl.de](mailto:info@hotel-restaurant-odendahl.de)**

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
von 11.30 - 14.30 und von 17.30 - 21.30  
**DIENSTAG IST RUHETAG**

## *Aperitifs*

1	<b>Martini</b> Bianco oder Rosso	4,50
2	<b>Sherry</b> medium oder trocken	4,50
3	<b>Campari</b> <sup>1</sup> mit Soda oder Orange	6,50
4	<b>Prosecco</b>	4,50
5	<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco	8,50
6	<b>Hugo</b>	6,50
7	„ <b>Samoa</b> “ - alkoholfreies Coctail - Orangensaft, Grenadine, Tonic Water und Minze	6,80

## *Kalte Vorspeisen*

12	<b>Gemischte Vorspeisenplatte</b> -lassen Sie sich überraschen-	15,90
13	<b>Rindercarpaccio - hausgemacht</b> mit Olivenöl, Kapern und Parmesanspänen, dazu Baguette	14,50

## *Suppen*

17	<b>Brokkolicreamsuppe</b>	6,90
18	<b>Tomatensuppe</b>	6,90
19	<b>Rindfleischsuppe</b>	6,90

## Warme Vorspeisen

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 25 | <b>Ziegenkäse gebacken</b><br>auf Salatbouquet mit Honig und Wallnüssen, dazu Baguette | 14,90 |
| 27 | <b>Scampi „á la chef“</b> - empfehlenswert -<br>mit Baguette                           | 14,90 |

## Für unsere kleinen Gäste

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 35 | <b>Kinder Cevapcici</b><br>mit Pommes frites                 | 9,90 |
| 36 | <b>Schnitzel "Wiener Art"</b><br>mit Pommes frites           | 9,90 |
| 37 | <b>Chicken Nuggets</b><br>mit Pommes frites, Süß-Sauer-Sauce | 9,90 |

## Vegetarische Gerichte

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 55 | <b>Fettuccine - Vegetarisch</b><br>mit frischem Marktgemüse  | 15,50 |
| 56 | <b>Gemüseauflauf</b><br>mit Rösti  | 15,90 |
| 57 | <b>Vegetarischer Teller</b><br>Folienkartoffel, Salatbouquet<br>gedünstetes mediterranes Gemüse und gedünstete Champignons | 15,50 |

## Nudeln

43	<b>Fettuccine Scampi</b> in Basilikum-Knoblauch-Rahmsauce	21,50
44	<b>Fettuccine Lachs</b> in Tomaten-Creme-Sauce	21,50

## Salatgerichte

51	<b>Salatteller „Zagorska“</b> warm-kalter Salat mit gedünsteten Putenstreifen, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Baguette	16,50
52	<b>Salatteller „Mediterran“</b> warm-kalter Salat mit Scampi	21,50
53	<b>Salatteller „Argentina“</b> mit gebratenen Rindfleischstreifen, Schafskäse und Baguett <sup>2</sup>	20,50

Diese Salatgerichte servieren wir Ihnen  
mit Honig-Senf-Dressing

## Senioren Gerichte

62	<b>Putensteak „Odendahl“</b> in Pfeffersauce <sup>2</sup> mit Gemüse und Kroketten	16,50
64	<b>Kleines Rumpsteak</b> mit Pommes frites und Kräuterbutter	21,50
65	<b>Kleiner Grillteller</b> Schweinemedaille, Leber und Cevapcici, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	16,50

**Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 4,50 €!**

# Kroatische Grillspezialitäten

<b>70</b>	<b>Spezialgrillteller</b> Raznjici, Kotelett, Hacksteak, 2 Cevapcici und Speck <sup>12</sup> dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	<b>21,90</b>
<b>71</b>	<b>Dalmatinischer Teller</b> Raznjici, Cevapcici, Schweinefilet und Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	<b>21,90</b>
<b>73</b>	<b>Cevapcici (6 Stück)</b> Hackfleischröllchen, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	<b>16,90</b>
<b>75</b>	<b>Pljeskavica</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	<b>19,90</b>
<b>76</b>	<b>Leber</b> Schweineleber mit glasierten Zwiebeln, Apfelscheiben und Champignons, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	<b>18,50</b>
<b>77</b>	<b>Rumpsteak</b> gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	<b>25,50</b>
<b>78</b>	<b>Piraten-Teller</b> Putenbrust, Rumpsteak und Schweinefilet mit Paprikastreifen in pikanter Sauce <sup>2,4</sup> , dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	<b>24,50</b>
<b>79</b>	<b>Potpourri „Zagreb“</b> Kotelett, Rumpsteak, Schnitzel "Wiener Art" und Speck, dazu Bratkartoffeln <sup>2,4</sup> und Djuvec-Reis	<b>24,50</b>
<b>81</b>	<b>Hausteller „Odendahl“</b> Rinder-, Schweine- und Putenmedaillons, gedünstete Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Bratkartoffeln <sup>2,4</sup>	<b>24,50</b>

**Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 4,50 €!**

## *Aus der Pfanne*

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>132</b> | <b>Baron-Gulas</b><br>Rinderfiletstreifen in Rotweinsauce, mit frischem Paprika,<br>Zwiebeln und Champignons, dazu Kartoffelpüree | <b>25,90</b> |
| <b>133</b> | <b>Hauspfanne</b><br>Schweinefiletspitzen auf Zwiebel-, Tomaten- und Paprikasauce,<br>mit Ei untergerührt, dazu Kartoffelpüree    | <b>21,50</b> |
| <b>134</b> | <b>Putengeschnetzeltes</b><br>mit Waldpilzen, dazu Rösti und Brokkoli   | <b>21,50</b> |

## *Lamm- und Kalbspezialitäten*

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>140</b> | <b>Lammrückensteak</b><br>auf Pfifferling-Rahm-Sauce, dazu Brokkoli und Grillkartoffeln          | <b>27,90</b> |
| <b>142</b> | <b>Kalbsrückensteak</b><br>auf Pfifferling-Rahm-Sauce,<br>dazu mediterranes Gemüse und Kroketten | <b>28,90</b> |
| <b>144</b> | <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren                         | <b>25,90</b> |

## *Fischgerichte*

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>151</b> | <b>Doradenfilet</b><br>mit Antipasti-Gemüse, Ofenkartoffel und Kräuter-Creme              | <b>27,50</b> |
| <b>152</b> | <b>Zanderfilet</b><br>auf Rieslingsauce, dazu Pfannenkartoffeln und Brokkoli              | <b>27,50</b> |
| <b>153</b> | <b>Lachsfilet vom Grill<sup>2,11</sup></b><br>auf Dillsauce, dazu Fettuccine und Brokkoli | <b>27,50</b> |

**Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 4,50 €!**

## Platten für 2 Personen

85	<b>Steak-Platte</b> Rinder-, Schweine- und Putensteak, dazu Mediterran-Gemüse, Kräuterbutter, Pfeffersauce, Djuvec-Reis und Pommes frites	56,00
86	<b>Hausplatte</b> Pljeskavica, Cevapcici, Raznjici, Speck <sup>12</sup> , gefülltes Rumpsteak, Gemüse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	50,00

## Schnitzel

91	<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> mit Pommes frites	17,90
92	<b>Jägerschnitzel<sup>2,3</sup></b> mit Pommes frites	19,50
95	<b>Pfefferschnitzel</b> mit Kroketten	19,50
96	<b>Cordon Bleu</b> mit Schinken und Käse <sup>1</sup> gefüllt, dazu Sauce Hollandaise <sup>2</sup> und Bratkartoffeln	22,90

## Hauspezialitäten

99	<b>Mix-Teller „Förster“</b> Lamm-, Rind- und Putenmedaillons auf Pfifferlingrahmsauce, dazu Rösti und Brokkoli	25,90
100	<b>Putensteak „Florida“</b> mit Pfirsich und Sauce Hollandaise <sup>2</sup> , dazu Kroketten	20,90
101	<b>Schweinefilet „Bernaise“</b> mit Brokkoli und Kroketten	21,90

**Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 4,50 €!**

# Argentinische Steaks vom Grill

	Englisch: blutig	Wie sollen wir Ihr Steak grillen? Medium: rosa	Well done: durch
110	Rumpsteak	200 g	28,00
111	Rumpsteak	300 g	36,00
112	Filetsteak	200 g	33,00
113	Filetsteak	300 g	42,00

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Folienkartoffel oder Pommes frites

## Spezialitäten vom Rind

117	<b>Rumpsteak</b> auf Pfifferling-Rahm-Sauce, dazu Brokkoli und Kroketten	29,90
118	<b>Rumpsteak „Tiroler Art“</b> mit glasierten Zwiebeln, Champignons und Pommes frites	29,90
119	<b>Knoblauchsteak<sup>2,4</sup></b> mit Knoblauchrahmsauce und Pommes frites	29,90
121	<b>Pfefferstek<sup>2</sup></b> Rinderfilet in Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten	34,90
122	<b>Filetsteak „Haus-Art“</b> mit Pfifferlingen, Speck und Paprika in feiner Rahmsauce, dazu Rösti und Broccoli	34,90
124	<b>Filetsteak</b> auf Sauce Bernaise, dazu Kroketten	34,90

Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 4,50 €!



## Beilagen

161	Kroketten <sup>3</sup>	4,50
162	Pommes frites	4,50
163	Djuvec-Reis	4,50
165	Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,4</sup>	5,00
166	Folienkartoffel	5,00
167	Mediterranes Gemüse	5,50
169	Rösti	4,50
179	Gemischter Salat	4,50

## Saucen

171	Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	4,50
176	Pfeffersauce <sup>2</sup>	4,50
177	Jägersauce <sup>2</sup>	4,50
178	Portion Kräuterbutter	4,00

## Offene Weissweine

<b>Riesling</b> trocken Weingut Nippgen	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>
<b>Grauerburgunder</b> trocken, Weingut Bötzingen	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>
<b>Bacchus</b> feinherb Weingut Reith - Rheiessen	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>

## Offene Rotweine

<b>Spätburgunder</b> trocken <b>Bötzingen Vulkanfels</b> / Weingut Josef Ambs	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>
<b>Merlot Cellier des Vicomtes</b> kräftig, trocken und herzhaft Frankreich	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>
<b>Rotwein</b> lieblich	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>

## Offene Roséweine

<b>Spätburgunder Rosé</b> trocken Weingut Josef Ambs - Keiserstuhl	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>
<b>Blauer Portugieser Rosé</b> mild Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz	0,2 l	<b>6,50</b>	0,5 l	<b>15,90</b>

**Wir führen auch viele andere Qualitätsweine,-  
fragen Sie nach unserer Weinkarte!**

## Warme Getränke

190	Tasse Kaffee <sup>6</sup>		2,70
191	Espresso <sup>6</sup>		2,70
192	Cappuccino <sup>6</sup>		3,20
193	Latte Macchiato <sup>6</sup>		3,70
194	Milchkaffee <sup>6</sup>		3,70
195	Glas Tee		2,50

## Biere

200	Gaffel Kölsch	0,2 l	2,10
201	Gaffel Kölsch	0,3 l	3,10
202	Bitburger vom Fass	0,3 l	3,50
203	Bitburger Akoholfrei	0,33 l	3,50
204	Malzbier	0,2 l	2,10
205	Malzbier	0,3 l	3,30
206	Schneider Weisse	0,5 l	4,90
207	Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,90
208	Budweiser	0,3 l	3,50
209	Fass Brause	0,33 l	3,50

## Alkoholfreie Getränke

210	Coca-Cola <sup>1,6</sup>	0,2 l	2,40
211	Coca-Cola <sup>1,6</sup>	0,3 l	3,20
212	Coca-Cola-light <sup>1,6,8</sup>	0,2 l	2,40
213	Coca-Cola-light <sup>1,6,8</sup>	0,3 l	3,20
214	Fanta <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,40
215	Fanta <sup>1,4</sup>	0,3 l	3,20
216	Sprite	0,2 l	2,40
217	Sprite	0,3 l	3,20
218	Mineralwasser	0,25 l	2,90
219	Mineralwasser	0,7 l	6,50
221	Apfelsaft	0,2 l	2,90
225	Orangensaft	0,2 l	2,90
227	Johannisbeersaft	0,2 l	2,90
228	Bitter Lemon <sup>7</sup>	0,2 l	3,20
229	Tonic Water <sup>7</sup>	0,2 l	3,20
236	Ginger Ale	0,3 l	3,20
230	Glas Milch	0,2 l	1,40

231	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,50
232	Maracujasaftschorle	0,3 l	3,50
233	Johannisbeersaftschorle	0,3 l	3,50
234	Orangensaftschorle	0,3 l	3,50
235	Greapfruitsaftschorle	0,3 l	3,50

## Liköre & Digestiv 2 cl

260	Kruskovic	3,00
261	Jägermeister	3,00
262	Baileys	4,00
263	Sambuca	3,00
264	Julischka	3,00
265	Ramazotti	3,50
266	Fernet Branca	3,50
267	Underberg	3,50
268	Pelinkovac	3,50
269	Kabänes	3,00
270	Averna	3,50

## Spirituosen 2 cl

230	Korn	2,50
231	Maltaser Kreuz	4,00
232	Jubiläums-Aquavit	4,00
233	Linie-Aquavit	4,00
234	Slivovic	3,50



Folgende Zusatzstoffe finden zum Teil Verwendung:

- \*1 Farbstoff; \*2 Konservierungsstoff; \*3 Geschmackverstärker,
- \*4 Antioxidationsmittel; \*5 Phosphat,
- \*6 Koffeinhaltig; \*7 Chininhaltig; \*8 Süßungsmittel,
- \*9 Verdickungsmittel; \*10 Geschwefelt,
- \*11 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten,
- \*12 mit Nitritpökelsalz

**Alle Preise in Euro (€),  
inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung**