



Willkommen im Pe303!

**Riverbrunch an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen von 10-15 Uhr
NUR bei schönem Wetter**

**Reservieren Sie gern unter brunch@pe303.de
Hotline # 0174 3224628**

**River BBQ von Donnerstag bis Sonntag
von 15 bis 22 Uhr mit Grillspezialitäten vom Grill
NUR bei schönem Wetter**

**Ganz besonders freuen wir uns, Sie mit unserem Kooperationspartner
Stephan Hinz und innovativen Cocktails vom Little Link
auf unserer Terrasse zu verwöhnen
<https://www.littlelink.de>**

**Sie können uns auch mieten!
RENT A ROOM
1 LOCATION – 1000 MÖGLICHKEITEN!**

EVENTS
PARTYS
SEMINARE
TAGUNGEN
HOCHZEITEN

Ihre Eventlocation im Rheinauhafen Köln.

Infos erfragen Sie gern bei unserem Servicepersonal oder schauen Sie sich um auf
www.pe303.de

oder möchten Sie ein Catering für private oder geschäftliche Anlässe?
www.yourfood.koeln

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, laut und leise	0,2l	2,50€
Mineralwasser, laut und leise	0,75l	7,00€
Coca-Cola ^{1,2,3,9}	0,2l	2,70€
Fanta ^{3,8}	0,2l	2,70€
Sprite	0,2l	2,70€
<hr/>		
VIO BIO Apfel Schorle	0,33l	3,80€
VIO Johannisbeerschorle	0,33l	3,80€
VIO Rhabarberschorle	0,33l	3,80€

Kölsch vom Fass

Gaffel Kölsch	0,2l	1,90€
Alkoholfreies Gaffel Fl.	0,33l	2,50€
<hr/>		
Weizen Fl.	0,5l	3,50€
Weizen alkoholfrei Fl.	0,5l	3,50€

Heißgetränke *Frisch gebrühter Kaffee aus der Siebträgermaschine*

Kaffee ⁹		2,50€
Espresso ⁹		2,00€
Latte Macchiato ^{8,9}		3,50€
Cappuccino ^{8,9}		2,80€
<hr/>		
Tee / diverse Sorten		2,80€
Schwarzer Tee mit frischer Minze		3,50€
Kakao		3,00€
Kakao mit Sahne		4,50€

Alle Getränke mit Milch wahlweise auch mit lactosefreier Milch,
Hafermilch (+,50 €)
oder Sojamilch

Frisch gepreßter Orangensaft 0,2l		5,30€
-----------------------------------	--	-------

Weißwein im Glas oder als Flasche

2018 Weingut Weltner „Allzweckwaffe“ / Franken / Eine Cuvée aus Sylvaner und Müller-Thurgau

"Der Name ist Programm!"

Glas Wein ⁵	0,1l	3,20 €
Flasche Wein ⁵	0,75l	19,00 €

2018 WOW Lavinia / Huxel & Riesling	0,1l	3,20 €
/ Wolfgang Weine / Nordpfalz	0,75l	19,00 €

Der Lavinia Cuveé ist ein leichter, aromatischer und fruchtbetonter Sommerwein.

Gekeltert aus Wolfgangs ältesten Rebsorten.

Cos de la Roque / Colombard, Gros Manseng,	0,1l	4,20 €
	0,75l	25,00 €

Der Cos de la Roque ist ein leichter, angenehm frischer Wein aus der Gascogne. Blumige Zitrusnoten, gepaart mit Mango, Ananas, Litschi bilden ein wunderbar anregendes Geschmackserlebnis. Einfach so zum gemütlichen Klönen, passende Gerichte (Geflügel, Salat)

Pfaffmann / Grauburgunder	0,1l	3,50 €
	0,75l	22,00 €

Gelber Pfirsich, Zitrusfrüchte, feine Würze, leckere Frucht. Leicht spritzig aber rund. Zur deftigen Brotzeit, mildem Käse und Vegetarischem

Max Müller White Max / Silvaner, Riesling, Bachus	0,1l	3,80 €
	0,75l	25,00 €

Saftigkeit, gelbe Steinfrüchte und ein Hauch Würze. Belebendes Säurespiel erinnert an grünen Apfel. Ein fruchtig, animierender Wein, Erfrischend fränkisch trocken

Quinta da Raza Vinho Verde / Arinto, Azal, Trajadura	0,1l	3,20 €
	0,75l	19,00 €

Feine Limonenote paaren sich mit blumig frischem Weinbergpirsich. Die leichte Gärkohlenensäure wirkt anregend belebend. Zu Fisch und Meeresfrüchten

Rosé

2018 Rosé trocken - Knewitz

Zartes lachsrosa, delikate Fruchtaromen.

Der Essensbegleiter zur sommerlichen Küche. Feine Himbeerfrucht .

Glas Wein ⁵	0,1l	4,50 €
Flasche Wein ⁵	0,75l	29,00 €

Rot

Weingut

GOLD / Baden Württemberg

RotGold

Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot,
die im Holzfass ausgebaut wurde.

Sie zeichnet sich aus durch ihre Dichte,
Nachhaltigkeit und pfeffrige Note.

Glas Wein ⁵	0,1l	5,50 €
Flasche Wein ⁵	0,75l	32,00 €

Primitivo

Glas Wein ⁵	0,1l	4,50 €
Flasche Wein ⁵	0,75l	29,00 €

Perlen ohne Reue

Rosé Cremant ILYS / Loire	0,7l	35,00€
Rosé „Thats Nice“ Secco	0,7l	29,00€
Prisecco / Cuveé No 11 / Apfel & Eiche / alkoholfrei	0,7l	29,00€
Glas Prosecco ⁵	0,1l	3,50€
Flasche Prosecco ⁵	0,7l	19,00€
Weißweinschorle ⁵	0,2l	5,50€

Champagner

Veuve Rich	0,7l	110,00 €
Veuve Réserve Cuvée	0,7l	99,00 €
Moet Ice	0,7l	110,00 €
Moet Rosé	0,7l	120,00 €
Moet Ice Magnum	1,5l	229,00 €

River BBQ ab 15 Uhr

Brot / Oliven / Dip	5,50 €
Mozzarella / Tomaten / Basilikum	8,50 €
Fried Chicken Sando & Sugo	9,50€
Knusprige Pommes / Trüffel – Hollandaise	4,50 €
Knusprige Süßkartoffelpommes / Trüffel – Hollandaise	4,50 €
Hafen-Burger, hausgewolft aus 100% Rindfleisch mit roter Zwiebelmarmelade, Wildkräutersalat, würzigem Gruyere-Käse und krossem Speckchip ^{1,3,7,10}	9,50€
Tagesempfehlung Fleisch / Fisch / Salat bitte erfragen	

Riverbrunch

Wir laden Sie ein, die Sommerstunden in unserer Location im Pe303 am Rhein, voll auszukosten. Unsere Crew, bestehend aus Kelly, Alina, Sebastian, Anselm und Kevin an der Service- und Küchenfront, möchten ihnen das bestmögliche Frühstückserlebnis geben. Dabei haben wir die Philosophie, nicht nur durch unseren hausgemachten Sachen und den hochqualitativen Produkten die wir verwenden zu begeistern, sondern auch durch die üppige Sonnterrasse direkt am Rhein jedermann einen Sonnenplatz anzubieten.

Aus dem Maschinenraum

Focaccia Brötchen (handgemacht)	0,80 €
Körner/Dinkel Brötchen	0,80 €
Laugengebäck	0,60 €
Sauerteig Toast (hausgemacht)	0,60 €
Sauerteig Brot (aus eigener Gehrung)	0,60 €
Croissants	0,60 €
Gluten freies Brot Körner oder Normal	0,60 €

Wellness & Leichtmatrosen

Grenola (hausgemacht aus Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Mandeln)	2,70 €
Natur-Joghurt (Bio)	2,50 €
Kokos-Joghurt (Bio,Vegan)	3,50 €
Saisonale Obst Auswahl (beim Servicepersonal erfragen)	4,80 €
Overnight Oats (mit Hafermilch und Chiasamen)	2,70 €

Mach dir keine Sorgen

Großes River Frühstück für 2 Personen (Brotauswahl, viermal Aufstrich, Was für oben drauf, 2 Eierspeisen nach Wahl, 2 mal O- Saft und 2 Gläser Sekt)	36,00 €
Kleines Riverfrühstück (Brotauswahl, zweimal Aufstrich, bisschen was oben drauf, Eierspeise nach Wahl, 1 mal O-Saft)	15,00 €
French River Frühstück Weck den Franzosen in dir (Croissant, Butter, Marmelade, French Toast)	12,00 €

Erläuterung von Allergenen & Zusatzstoffen können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen/ Preise inkl. MwSt.

Was auf die Planke

Alpenbutter (aufgeschlagen und Bio)	0,80 €
Aufstrich mal 3(hausgemacht und Vegan Hummus, Ratatouille, Süßkartoffel-Estragon)	4,50 €
Honig aus dem Takkufeld in Ehrenfeld / https://koelngold-honig.de	2,70 €
Marmeladen (Kev's Rezept, Erdbeere-Tonka, Sauerkirsch, Aprikose- Verben)	2,70 €
Frischkäse (Bio)	0,80 €
Verschiedene Wurstspezialitäten vom heimischen Metzger (Leberwurst/ Schinken/ Salami)	3,50 €
Junger Gouda (Bio)	0,80 €
Dreierlei Käse vom Affineur (Weich und Hartkäse)	4,80 €
Was knackiges und grünes (Tomate/ Gurke/ Salat/Radieschen)	2,70 €
Gebeizter Lachs (hausgemacht, wahlweise mit Rettich)	3,80 €

Eierspeisen von Glücklichen Hühnern

(Wir verwenden ausschließlich Bio Eier und alles wird mit Schnittlauch serviert)

Rührei (wahlweise mit Speck , Pilzen ,Tomaten, Zwiebeln)	4,20 €
Darf es ein Ei sein ? (hart , weich, Spiegelei oder pochiert)	1,80 €
Omelett (wahlweise mit Speck, Pilzen, Tomaten, Zwiebeln)	5,20 €
French Toast (Ahornsirup, Zimtucker, Obst)	4,80 €
Egg Benedikt (junger Spinat, hausgemachtes Sauerteig Toast, frische Hollandaise)	5,80 €
Shashuka (Tomaten-Paprika Sugo, Eier, Käse und Koriander)	4,30 €