

DINNER



NEXT LEVEL



BRASSERIE 2.0

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

MEDITERRANE CROSSOVER-KÜCHE IM RESTAURANT NEXT LEVEL

NEUER NAME. NEUES KONZEPT.

Das Herz des Restaurants Next Level schlägt von nun an im Rhythmus der mediterranen Crossover-Küche. Die Einflüsse der rheinischen Kulisse, gepaart mit der Liebe zu seinem Heimatland Spanien verleihen den Gerichten des Küchenchefs vom Next Level, Miguel Angel Millan, geschmackliche Authentizität. Das Konzept der Crossover-Küche setzt auf die Kombination verschiedener regionaler und internationaler Produkte und Zubereitungsmöglichkeiten im Zusammenspiel mit mediterranen Einflüssen.

Nicht nur Miguel probiert gerne neue Gerichte aus, auch seine Gäste sollen die Möglichkeit haben, regelmäßig Neues auf der Karte entdecken zu können. Getreu dem Motto „Build your Menu“ können Sie zwischen attraktiven Komponenten wählen und sich ganz flexibel Ihr persönliches Menü zusammenstellen. Vorspeise, Hauptgang, Dessert – ein bisschen hier, ein bisschen da. Im Sinne der spanischen Tapas-Manier lassen sich auch ganz wunderbar mehrere kleine Portionen der verschiedenen Speisen bestellen. Losgelöst von einer statischen Menükarte, bieten wir Ihnen ab sofort eine abwechslungsreiche Küche.

HOW TO BUILD

SO ERSTELLEN SIE IHR LIEBLINGSMENÜ

1.

Unsere BUILD-Gerichte sind nach verschiedenen Größen gestaffelt.

2.

Wählen Sie ihre Liebesspeise als Vorspeise, Zwischengang, oder Hauptgang aus.

3.

Gerne können Sie auch in der Gruppe nach Tapas-Manier mehrere verschiedene Speisen bestellen und den Abend mit Ihren Freunden genießen.

SNACKS

HAUSGEBACKENES KRÄUTER-FOCACCIA 🌿 (31)	4.00
Mit einem Dip nach Wahl	
<ul style="list-style-type: none">• Aioli (33)• Avocado Creme (37)• Dip des Tages	
+ jeder weitere Dip 1.50	
SERRANO (13,31).....	5.00
Serrano Schinken - Bruschetta	
MANCHEGO 🌿 (37).....	5.00
Manchego Käse - Trüffel Honig	
KALAMATA 🌿.....	4.00
Marinierte Oliven	
BIKINI SANDWICH (31,37).....	6.00
Serrano Schinken - Büffel Mozzarella - Trüffelbutter	
MARE MISTO (33,39,42,44)	8.00
Gegrillter Pulpo und gegrillte Calamaretti mit Aioli und Zitrone	

**“REAL FRIENDS WILL NEVER
HIDE A SNACK FROM YOU.”**

LORENZA DI MARTINA

BUILD YOUR MENU

	SMALL / MEDIUM / GRAND
TAGESSUPPE 🌿 Mediterrane Köstlichkeit aus dem Süden	6.00 / — / —
SAISONALER BLATTSALAT 🌿 Kräuterdressing	— / 10.00 / 14.00
• mit gegrillter Maishähnchenbrust..... +4.50	
• mit Rinderfiletstreifen..... +7.00	
• mit Garnelen (pro Stück) (32)..... +2.00	
ZIEGENKÄSE 🌿 (37,38)..... Ofengemüse - Basilikum - Pinienkerne - Bonner Honig	8.00 / 12.00 / 15.00
ROMANA SALATHERZEN (37)..... Parmesan - Tomatenchutney - Maishähnchenbrust	— / 12.00 / 16.00
TUNA (34)..... Thunfisch - Piquillo Paprika - Kapern - Oliven - Schnittlauch	13.00 / 16.00 / 20.00
GAMBAS (32)..... Riesengarnelen - Limette - Olivenöl - Kresse	13.00 / 16.00 / 20.00
JAKOBSMUSCHELN (2 / 3 / 5 Stück) (21,39,42,44)..... Sellerie - Panko - Kalbs-Jus	13.00 / 16.00 / 21.00
THE NORWEGIAN (33,34,37)..... Norwegischer Lachs - Blumenkohl - Ei	10.00 / 15.00 / 19.00
KABELJAU (34,37)..... Orangen - Kartoffeln - Safran-Schaum	12.00 / 16.00 / 20.00
RINDERTATAR (33,34)..... Kapern - Schnittlauch - Ossietra Kaviar	10.00 / 15.00 / —
MAISHÄHNCHENBRUST (37)..... Junger Spinat - Tomaten-Polenta - Scamorza	— / 14.00 / 19.00
IBERICO (36,37,44)..... Iberico Schwein (Carrillera) - Teriyaki - Topinambur	— / 15.00 / 19.00
PRESA (36,44)..... Iberico Schweine-Presa - Ponzu - Tomaten - Erdbeeren	— / 17.00 / 22.00
RINDERFILET (44)..... Quinoa - Grüner Spargel - Pflaume - Portwein-Jus	— / 19.00 / 27.00
RISOTTO 🌿 (39)..... Reis - Grüner Spargel - Estragon-Schaum	— / 12.00 / 16.00

DESSERT

BROWNIE 🍃 (31,33,37,38)	7.00
Crème Brûlée - Salzkaramell	
TRIFÁSICO 🍃 (33,37)	7.00
Baileys - Kaffee - Milch	
VALRHONA 🍃 (31,33,37)	8.00
Schokolade - Brioche - Olivenöl - Meersalz	
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL 🍃 (37,38)	9.00
Die Klassiker aus Frankreich	

**“ALL YOU NEED IS LOVE. BUT A
LITTLE CHOCOLATE NOW AND
THEN DOESN‘T HURT.”**

CHARLES M. SCHULZ

GETRÄNKE

WASSER

GEROLSTEINER NATURELL.....	0,25L / 0,75L	2.50 / 6.00
GEROLSTEINER MEDIUM.....	0,25L / 0,75L	2.50 / 6.00

SÄFTE 0,2L

ANANAS.....	3.50	JOHANNISBEERE.....	3.50
APFEL.....	3.50	MARACUJA.....	3.50
BANANE.....	3.50	ORANGE.....	3.50
KIRSCH.....	3.50	TOMATE.....	3.50
ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich.....	0,3L / 0,5L	3.50 / 4.50	

SOFTDRINKS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	0,2L	3.50
FANTA	0,2L	3.50
SPRITE	0,2L	3.50
BITTER LEMON / GINGER ALE	0,2L	3.50
SODA WATER / TONIC WATER	0,2L	3.50

BIERE

SION KÖLSCH.....	0,2L / 0,3L	2.00 / 3.00
BITBURGER PILS.....	0,3L / 0,5L	3.50 / 5.50

BIERE AUS DER FLASCHE

SAN MIGUEL.....	0,2L	3.50
CORONA.....	0,35L	5.50
BITBURGER 0,0% ALKOHOLFREI.....	0,33L	3.50
BENEDIKTINER WEISSBIER.....	0,5L	5.50
BENEDIKTINER DUNKLES WEISSBIER.....	0,5L	5.50
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI.....	0,5L	5.50

KAFFEE & TEE

CAFÉ CREME	3.50	DOPPELTER ESPRESSO.....	4.00
CAPPUCCINO	4.00	DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO.....	4.50
LATTE MACCHIATO	4.00	MILCHKAFFEE	4.00
ESPRESSO.....	3.00	HEISSE SCHOKOLADE.....	4.00
ESPRESSO MACCHIATO	3.50	KANNE TEE.....	4.50

Alle Kaffee-Produkte sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Sie wünschen einen Cocktail?

Dann bringen wir Ihnen gerne unsere separate Cocktail-Karte.
Unsere Cocktails werden von unserem Barkeeper der StageBar frisch zubereitet.

GETRÄNKE

APERITIF

MARTINI BIANCO	5.00	WHITE PORT	7.00
MARTINI ROSSO	5.00	HUGO	9.00
SHERRY, FINO	7.00	APEROL SPRITZ	9.00
SHERRY, MEDIUM DRY	7.00	FRENCH 75	12.00

WEISSWEIN

KAMEHA ELEMENTS, 7ROCKS DEUTSCHLAND	0,2L / —	5.00 / —
L'ELFO PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT ITALIEN	0,2L / 0,75L	6.00 / 21.00
LUGANA MALAVASI DOC ITALIEN	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00
RIOJA EL PADAL BLANCO, EMPERATRIZ SPANIEN	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00
CÔTE DU RHÔNE BLANC, GUIGAL FRANKREICH	0,2L / 0,75L	9.00 / 32.00
LOIRE ATTITUDE SAUVIGNON BLANC, PASCAL JOLIVET FRANKREICH	0,2L / 0,75L	11.00 / 39.00

ROTWEIN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ITALIEN	0,2L / 0,75L	6.00 / 21.00
PRIMITIVO IGT, RIVEIRA ITALIEN	0,2L / 0,75L	7.00 / 25.00
CHIANTI CEMATURO, COLTIBUONO ITALIEN	0,2L / 0,75L	7.00 / 25.00
MACIA BATLE ANADA 2017 SPANIEN	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00
CORBIERES GRAN TERROIR, GERARD BERTRAND FRANKREICH	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00

ROSÉ

ROSATO CASTEL DE MONTE, RIVERA ITALIEN	0,2L / 0,75L	6.00 / 21.00
MINUTY ROSE CUVÉE M FRANKREICH	0,2L / 0,75L	9.00 / 33.00

SEKT / CHAMPAGNER

KAMEHA BUBBLES	0,1L / 0,75L	6.00 / 39.00
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, BRUT	0,1L / 0,75L	11.00 / 79.00
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, ROSÉ	0,1L / 0,75L	14.00 / 99.00

DIGESTIF 4CL

RAMAZOTTI	5.00	NONINO DI CHARDONNAY	8.00
FERNET BRANCA	5.00	NONINO DI SAUVIGNON	8.00
AVERNA	5.00	CARLOS I	9.00
BAILEYS	6.00	REMY V.S.O.P.	9.00

Sie wünschen einen Cocktail?

Dann bringen wir Ihnen gerne unsere separate Cocktail-Karte.
Unsere Cocktails werden von unserem Barkeeper der StageBar frisch zubereitet.

ALLERGIKERKARTE

ÜBERSICHT DER VERWENDETEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

	ZUSATZSTOFFE		ALLERGENE
11	Mit Farbstoff	31	Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
12	Mit Konservierungsstoff	32	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
13	Mit Antioxidationsmittel	33	Ei und Eierzeugnisse
14	Mit Geschmacksverstärker	34	Fisch und Fischerzeugnisse
15	Geschwefelt	35	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
16	Geschwärzt	36	Soja und Sojaerzeugnisse
17	Gewachst	37	Milch und Milcherzeugnisse
18	Mit Süßungsmitteln	38	Schalenfrüchte und Nüsse sowie Erzeugnisse daraus
19	Enthält eine Phenylalaninquelle	39	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
20	Mit Phosphat	40	Senf und Senferzeugnisse
21	Koffeinhaltig	41	Sesam und Sesamerzeugnisse
22	Chininhaltig	42	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
23	Enthält Taurin	44	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
		45	Schwefeldioxid und Sulfite

Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die in der Küche verwendet werden.

Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unseren Mitarbeiterinnen.