KÖLNSKY RESTAURANT

Weihnachts-edition

Winter 2026 · über den Dächern von Köln

Herzlich willkommen in unserem KölnSKY Restaurant

Als Carsten Henn uns im Kölner Stadt-Anzeiger zum Geheimtipp des Jahres kürte, begann er mit den Worten: *„Dieses Restaurant gibt es eigentlich gar nicht …“*

Dem ist in der Tat so, denn als wir vor 16 Jahren die beiden oberen Etagen im Triangle-Turm übernahmen, war dies geplant für geschlossene Veranstaltungen wie Geburtstage, Hochzeiten oder Business-Events.

Während der Corona-Zeit, als Veranstaltungen nicht möglich waren, die Restaurants aber bereits wieder öffnen durften, entschlossen wir uns, vorerst geplant für vier verschiedene Termine, Kölns höchstes Pop-up-Restaurant mit bester Aussicht zu werden.

Dieses Projekt ist uns und vielen unserer Gäste seit nunmehr fast sechs Jahren sehr ans Herz gewachsen, und wir freuen uns immer auf unsere Restaurant-Wochenenden.

Aber natürlich sind und bleiben wir in erster Linie eine Eventlocation, und so öffnen wir unser Restaurant nur an ausgewählten Tagen für Sie.

An allen anderen Tagen können Sie uns gerne buchen für:

PRIVATE FESTE WIE HOCHZEITEN ODER GEBURTSTAGE
SOWIE TAGUNGEN, FIRMENFEIERN, PRÄSENTATIONEN,
VORTRÄGE UND MESSEBEGLEITENDE VERANSTALTUNGEN

KÖLNSKY · WEIHNACHTSEDITION

Weihnachtsmenü

GRUSS AUS DER KÜCHE

Grünkohl-Croustade

Steinpilz-Macaron

Pani Puri mit eingelegtem Butternut-Kürbis

Brötchenkonfekt und Weihnachtsbrot
mit Sylter Meersalz-Butter und Kresse-Creme

MENÜ

Terrine und Crème brûlée von der Gänseleber

belgischer Chicorée / Portweingelee / Wintertrüffel

oder

Duett vom dänischen Lachsfilet aus dem Sternanis-Rauch

Liebstöckel-Kartoffelsalat / belgischer Chicorée / Meerrettich

Consommé vom Rind

kleine Maultasche / Gemüseperlen / Liebstöckel

Brust und Keule von der Bauernente

Feigen-Rotkohl / kleiner Bratapfel / glasierte Maronen / Kartoffelklößchen

ALTERNATIV

Rosa gebratener Hirschrücken aus der Eifel in Lebkuchensauce · plus 8 €

Tournedos Rossini vom Rinderfilet in Trüffeljus · plus 15 €

Winterkäse Vacherin Mont d'Or

eingelegte Birnen · plus 15 €

Geeistes Zimtparfait mit warmen Glühweinkirschen

luftige Bubble Waffeln / Spekulatius-Crumble

ZUM KAFFEE

Vanillekipferl / Zimtsterne / Trüffelpralinen

3 Gänge 79 € · 4 Gänge 95 € · 5 Gänge 116 €

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

KÖLNSKY · WEIHNACHTSEDITION

Vegetarisches Menü

GRUSS AUS DER KÜCHE

Grünkohl-Croustade

Steinpilz-Macaron

Pani Puri mit eingelegtem Butternut-Kürbis

Brötchenkonfekt und Weihnachtsbrot
mit Sylter Meersalz-Butter und Kresse-Creme

MENÜ

Rose von der heimischen Quitte und bunter Bete
Walnüsse / Feldsalat / Tannenhonig-Vinaigrette / Wiener Strudel

Schaumsuppe von gerösteten Maronen
mit Arganöl und Sternanis verfeinert

Wellington von Edelpilzen
Feigen-Rotkohl / kleine Klößchen

Winterkäse Vacherin Mont d'Or
eingelegte Birnen · plus 15 €

Geeistes Zimtparfait mit warmen Glühweinkirschen
luftige Bubble Waffeln / Spekulatius-Crumble

ZUM KAFFEE

Vanillekipferl / Zimtsterne / Trüffelpralinen

3 Gänge 79 € · 4 Gänge 95 € · 5 Gänge 116 €

alle Preise in Euro inkl. MwSt.