

Speisen- & Getränkemkarte

Stand März 2026

Ihr sonniges Plätzchen im Schatten des Doms
Schön, dass Sie bei uns sind!

Lassen Sie es sich bei uns einfach gut gehen!
Das Brauhaus Gaffel am Dom ist eine gastliche
Stätte typisch rheinischer Prägung:

bürgerlich, deftig und behaglich,

die mit einem ebenso typisch rheinischen Service aufwartet:

freundlich, heiter und mit viel Sonne im Herzen.

Sie sind uns herzlich willkommen!
Ihr „Gaffel am Dom“-Team

Eine Speisekarte mit Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem
freundlichen Gaffel Köbes

Please ask your waiter for a menu with information regarding allergies



**WLAN GEHT
AUF UNS!**



Netzwerk:
Gaffel am Dom Free WiFi
Code scannen & lossurfen



Suppen

Soups

- GULASCHSUPPE VOM RIND** mit einem halben Röggelchen 9,90 €
Goulash soup made from beef with half a rye roll
- DEFTIGES KARTOFFELSÜPPCHEN** mit Speck, Sahnehaube und Brot 6,90 €
Potato soup with bacon, cream topping and bread
-  **TOMATENSÜPPCHEN** mit stückigen Tomaten und Basilikum, dazu Brot 6,90 €
Tomato soup with chopped tomatoes and basil, served with bread
-  **ERBSENEINTOPF** | Pea stew 8,50 €
mit echter Bockwurst | with real Bockwurst 12,50 €

Häppchen

Snacks

-  **LAUGENBREZEL** mit Butter 3,50 €
Pretzel with butter
- FRIKADELLE** mit Senf und Brot 5,80 €
Meatball with mustard and bread
- KÖRBCHEN BROT** mit Schmalz und Radieschen 6,50 €
Basket with bread lard and radish
- METT-HAPPEN AUF ZWEI HÄLFTEN** mit roten Zwiebeln und Cornichon 6,90 €
Ground pork on rye roll with red onions and cornichon
- BRAUHAUS-BROT** gebackenes Mett auf Hausbrot mit roten Zwiebeln 7,50 €
Brewery bread baked ground pork on homemade bread with red onions
- TATAR-HAPPEN AUF ZWEI HÄLFTEN** mit roten Zwiebeln und Cornichon 8,20 €
Tatar on rye roll with red onions and cornichon
-  **HALVE HAHN** mit einem halben Röggelchen, Butter, mittelaltem Beemster, roten Zwiebeln und Senf 7,90 €
Halve Hahn with half a rye roll, butter, middle-aged Gouda cheese, red onions and mustard
- DOMSTÄDTER BOCKWURST** mit warmem Kartoffelsalat und Senf 10,90 €
Domstädter bockwurst with warm potato salad and mustard
- SPIESSBRATEN RÖGGELCHEN** 10,50 €
mit Schmorzwiebeln und Krautsalat
Spit roast on a rye roll with onions and coleslaw



Salate

Salads



GEMISCHTER SALATTELLER mit Joghurtdressing und Hausbrot
Plate of mixed salads with yogurt dressing and bread

10,90 €

CAESAR SALAT

mit Hähnchenbruststreifen, Romana-Salat, Caesar-Dressing, Parmesan und Croutons
Caesar Salad with grilled chicken breast strips, romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan cheese and croutons

19,50 €



SALAT HENNES mit Thymianhonig überbackener Ziegenkäse auf Vollkornbrot, an frischen Saisonsalaten mit Joghurtdressing | Goat cheese gratinated with thyme honey on whole-grain bread with fresh seasonal salads and yogurt dressing

19,50 €

Schnell & Satt

Quick bite



OFENKARTOFFEL mit Kräuterquark und Salat
Baked potato with herb quark and salad

12,50 €

mit Hähnchenbruststreifen, Kräuterquark und Salat
with grilled chicken breast strips, herb quark and salad

19,90 €

CURRYWURST mit Pommes Frites

Bratwurst with warm curry sauce and french fries

12,90 €

WARMER KARTOFFELSALAT mit Mini-Frikadellen und Gaffel-Kölsch-Sauce
Warm potato salad with mini-meatballs and Gaffel Kölsch sauce

9,90 €



GEDECK DER EHRENGARDE DER STADT KÖLN

Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln
Creamy spinach with two fried eggs and steamed potatoes

12,90 €



KÄSESPÄTZLE

mit Beemster Pikant, Schmorzwiebeln und Blattsalat mit Joghurtdressing
Cheese noodles with braised onions and salad with yogurt dressing

14,90 €

Hauptgerichte

Mains



HIMMEL UN ÄÄD gebratene Blutwurst mit Gaffel-Kölsch-Sauce auf Kartoffelpüree und Apfelkompott, dazu Röstzwiebeln Roasted black pudding with Gaffel-Kölsch sauce, mashed potatoes, stewed apples and fried onions	17,50 €
1/3 m BRATWURST mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln mit Speck und Rahmwirsing Oversized Bratwurst with onion-gravy, fried potatoes with bacon and creamed savoy cabbage	19,90 €
HÄMMCHEN – EISBEIN mit Kartoffelpüree und Sauerkraut Eisbein – pickled, boiled knuckle of pork with mashed potatoes and sauerkraut (white cabbage)	25,90 €
ZWIEBELROSTBRATEN – vom Rumpsteak (ca. 200 g) mit Schmorzwiebeln, Bohnengemüse und Bratkartoffeln mit Speck Rumpsteak with braised onions, bean vegetables and fried potatoes with bacon	28,90 €
GRILLHAXE (ca. 1.100 g) mit Krautsalat und Bratkartoffeln mit Speck Grilled knuckle of pork with coleslaw and fried potatoes with bacon	27,50 €
SAUERBRATEN IN ROSINENSAUCE mit Mandelblättchen, Rotkohl und Kartoffelklößen Sauerbraten in raisin sauce with almonds, red cabbage and potato dumplings	26,90 €
BIERKUTSCHER-TELLER – Kotelette (2x ca. 200 g) mit Gaffel-Kölsch-Sauce, Bratkartoffeln mit Speck und Salat Beer-driver-plate – Cutlet with Gaffel Kölsch sauce, fried potatoes with bacon and mixed salad	25,90 €
ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK (ca. 300 g) mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bohnengemüse und Pommes Frites Medium grilled rumpsteak with fried onions, herbs butter, bean vegetables and french fries	34,90 €
LEBERKÄSE mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit Speck, Krautsalat und süßem Senf Meat loaf with fried egg, fried potatoes with bacon, coleslaw and sweet mustard	18,90 €
KÖLNER BRAUHAUSTELLER Schnitzel, gebratene Blutwurst, Gaffel-Kölsch-Sauce und Apfelkompott, dazu Kartoffelpüree und Röstzwiebeln Cologne Brewery Plate Schnitzel, roasted black pudding, Gaffel Kölsch sauce and stewed apples served with mashed potatoes and fried onions	25,90 €
 VEGANER BURGER Burger Bun mit Gemüsebratling (enthält Zwiebeln), Tomatenscheiben, Essiggurke und Tomatenrelish, dazu Pommes Frites und Krautsalat Vegan Burger; Burger bun with vegetable patty (contains onions), tomato slices, pickles and tomato relish served with french fries and coleslaw	18,90 €

Reibekuchen

Potato fritters



DREI FRISCH GEBACKENE REIBEKUCHEN

mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Butter

Three freshly baked potato fritters with stewed apples, black bread and butter

13,50 €

mit Tatar (angemacht), Schwarzbrot, Butter und Cornichons

with tatar (beef), black bread and butter and cornichons

20,80 €

mit Räucherlachs, Kräuterquark, Schwarzbrot und Butter

with smoked salmon, black bread and butter

21,50 €



Local Schnitzel from pork

Schnitzel vom Schwein aus der Region

SCHNITZEL WIENER ART mit Pommes Frites und gemischter Blattsalat

Schnitzel Viennese Style served with french fries and mixed green salad

19,90 €

SCHNITZEL MIT PAPRIKA-SAUCE mit Pommes Frites und gemischter Blattsalat

Schnitzel with sauce made of tomatoes, paprikas and onions served with french fries and mixed green salad

22,50 €

SCHNITZEL MIT PILZ-SAUCE mit Bratkartoffeln mit Speck und gemischter Blattsalat

Schnitzel with sauce made of onions and mushrooms served with fried potatoes with bacon and mixed green salad

22,90 €

SCHNITZEL MIT PFEFFERRAHM-SAUCE mit Spätzle und gemischter Blattsalat

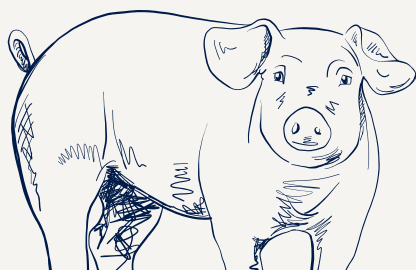
Schnitzel with pepper cream sauce served with spaetzle and mixed green salad

22,90 €

SCHNITZEL MIT SPIEGELEI UND RAHMSPINAT mit Bratkartoffeln mit Speck

Schnitzel with fried egg and creamy spinach served with fried potatoes with bacon

22,50 €



same same

Specials



SPARE RIBS (700 g) mit BBQ-Sauce, Pommes Frites und Coleslaw Spare Ribs (700 g) with BBQ sauce, french fries and coleslaw	26,90 €
FORELLE (ca. 240 g) (fast Grätenfrei) Mediterran mit Tomatenragout und Petersilienkartoffeln Mediterranean-style trout (240 g, nearly boneless) with tomato ragout and parsley potatoes	21,80 €

4

SCHLEMMERPLATTE FÜR 4 PERSONEN mit: 1/3 m Bratwurst, Grillhaxe ca. 1.100 g, Eisbein, Schnitzel „Wiener Art“ und Domstädter Bockwurst (je 1x), dazu servieren wir Zwiebelsauce, Gaffel-Kölsch-Sauce, Bratkartoffeln mit Speck, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat und Blattsalate mit Joghurtdressing Includes: Oversized Bratwurst, grilled pork knuckle, cured pork knuckle, schnitzel “Viennese style” and Domstadt bockwurst (one of each). Served with onion sauce, Gaffel Kölsch sauce, fried potatoes with bacon, french fries, mashed potatoes, sauerkraut (white cabbage), coleslaw and mixed leaf salad with yogurt dressing	129,90 €
--	----------

6

SCHLEMMERPLATTE FÜR 6 PERSONEN mit: 1/3 m Bratwurst, Grillhaxe ca. 1.100 g, Eisbein, zwei Schnitzel „Wiener Art“, zwei Domstädter Bockwürste und eine Currywurst, dazu servieren wir Zwiebelsauce, Gaffel-Kölsch Sauce, Currysauce, Bratkartoffeln mit Speck, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Krautsalat und Blattsalate mit Joghurtdressing Includes: Oversized Bratwurst, grilled pork knuckle, cured pork knuckle, two schnitzels “Viennese style”, Domstadt bockwurst (two of each), and one currywurst. Served with onion sauce, Gaffel Kölsch sauce, curry sauce, fried potatoes with bacon, french fries, mashed potatoes, sauerkraut (white cabbage), coleslaw and mixed leaf salad with yogurt dressing.	189,90 €
--	----------

Beilagen


Side dishes



POMMES FRITES French fries	4,50 €
BRATKARTOFFELN mit Speck Fried potatoes with bacon	4,90 €
SALAT Salad	4,90 €
KARTOFFELPÜREE Mashed potatoes	4,50 €
ROTKOHL Red cabbage	4,50 €
SAUERKRAUT White cabbage	4,50 €
KETCHUP, MAYONAISE, SENF von Develey Ketchup, mayonnaise, mustard (by Develey)	je 0,50 €

Kids



- KLEINES GEBACKENES SCHWEINE-SCHNITZEL** mit Pommes Frites 9,90 €
Small, fried pork-schnitzel with french fries
- SPAGHETTI BOLOGNESE** mit Parmesanschnee 8,50 €
Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese
-  **ZWEI FRISCH GEBACKENE REIBEKUCHEN** mit Apfelkompott 7,90 €
Two freshly baked potato fritters with stewed apples
- RÄUBERTELLER** – sprechen Sie dazu bitte Ihren Köbes an 0,00 €
Robber's Plate – please refer to your waiter for an explanation

Süßes

Desserts

- GEMISCHTES EIS** Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis 7,90 €
Mixed ice cream vanilla, chocolate and strawberry
- ROTE GRÜTZE** mit Vanilleeis 7,90 €
Sweet red fruit jelly with vanilla ice cream
- APFELSTRUDEL** mit Vanillerahm 9,90 €
Apple strudel with vanilla cream
- KAISERSCHMARRN** mit Rosinen, Beerenragoût und Vanillerahm 11,90 €
Cut-up and sugared pancake with raisins, berry ragout and vanilla cream
- BELGISCHE WAFFEL** mit warmem Beerenragoût und Vanilleeis 9,90 €
Belgian waffle with warm berry ragout and vanilla ice cream
- mit warmem Beerenragoût und Schlagsahne | with warm berry ragout and whipped cream 8,90 €
- NUSSECKE von Tante Tobi** mit fruchtiger Gaffel-Apfelmarmelade, geröstetem Malz, Haselnusskrokant und feiner dunkler Kuvertüre. 2,90 €
with fruity Gaffel apple jam, toasted malt, hazelnut brittle, and fine dark couverture.

Käse

Cheese

- KÄSEPLATTE** 18,90 €
mit Beemster Pikant, Brie, Ziegenkäse und Beemster Royaal mit Trauben und Walnüssen, dazu Hausbrot und Butter
Cheese platter with Beemster Pikant, Brie, goat cheese and Beemster Royaal served with grapes and walnuts, house bread and butter



*Tasty treats from the
bottle or barrel*



Leckeres der Privatbrauerei Gaffel aus Fass und Flasche

GAFFEL KÖLSCH vom Fass <i>Draft beer</i>	0,20 l	2,50 €
GAFFEL KÖLSCH im 10 l Fass <i>In a 10 liter barrel</i>	10 l	115,00 €
GAFFEL WIESS vom Fass <i>Draft beer</i>	0,30 l 0,50 l	3,70 € 5,90 €
GAFFEL ZERO,0 (alkoholfrei) <i>(non-alcoholic)</i>	0,33 l	3,70 €
GAFFEL LEMON - Kölner Naturradler <i>Shandy</i>	0,33 l	3,70 €
GAFFEL KÖLSCH 0,0% (alkoholfrei) <i>(non-alcoholic)</i>	0,33 l	3,70 €
GAFFELS FASSBRAUSE (0,0%)	ZITRONE <i>Lemon</i>	0,33 l 3,70 €
	ORANGE <i>Orange</i>	0,33 l 3,70 €
	APFEL NATURTRÜB <i>Apple</i>	0,33 l 3,70 €
	PINK GRAPEFRUIT <i>Pink Grapefruit</i>	0,33 l 3,70 €
MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör <i>Herbal liqueur</i>	0,02 l 0,04 l	2,90 € 5,80 €
SCHWESTER HERZ – echt kölscher Johannisbeerlikör <i>Blackcurrant liqueur</i>	0,02 l	2,90 €
PLÜSCHPRUMM – echt kölscher Pfirsichlikör <i>Peach liqueur</i>	0,02 l	2,90 €



Weitere Spirituosen

(nicht aus dem Hause Gaffel) | *(not produced by Gaffel)*

JUBILÄUMS AQUAVIT	0,02 l	3,00 €
OBSTLER, Schladerer	0,02 l	3,00 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer | *All prices include VAT*

Alkoholfreie Getränke

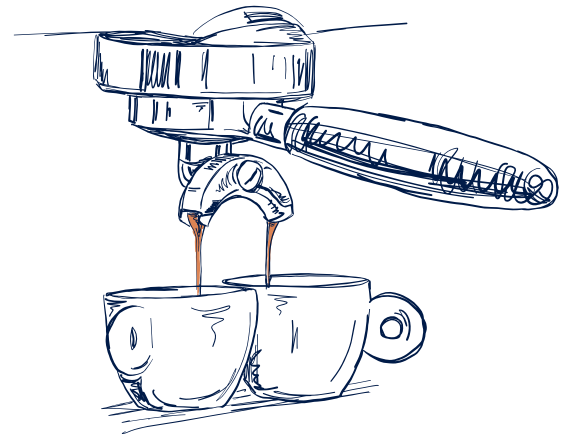
Softdrinks

GAFFELS FASSBRAUSE (0,0%)	ZITRONE Lemon	0,33 l	3,70 €
	ORANGE Orange	0,33 l	3,70 €
	APFEL NATURTRÜB Apple	0,33 l	3,70 €
	PINK GRAPEFRUIT Pink Grapefruit	0,33 l	3,70 €
MALZBIER (0,0%) Malt beer		0,33 l	3,70 €
COCA COLA / COCA COLA ZERO		0,20 l	2,90 €
GEROLSTEINER GOURMET Naturell oder Medium Still water or lightly sparkling water		0,25 l 0,75 l	2,90 € 7,80 €
GRANINI ORANGE Orange juice		0,20 l	3,00 €

Heißgetränke

Hot drinks

TASSE KAFFEE Cup of coffee	3,20 €
ESPRESSO Espresso	2,90 €
DOPPELTER ESPRESSO Double Espresso	4,80 €
CAPPUCCINO Cappuccino	3,90 €
SCHWARZER TEE, Darjeeling Black tea, Darjeeling	3,10 €
GRÜNER TEE Green tea	3,10 €
PFEFFERMINZTEE Peppermint tea	3,10 €
FRÜCHTETEE Fruit tea	3,10 €



Aperitif

APEROL SPRITZ

The iconic Venetian cocktail

0,20 l 7,90 €

Sekt

J.OPPMANN EXTRA TROCKEN (dry)
Sektkellerei J. Oppmann, Würzburg - Bayern

Sparkling wine

Piccolo 0,20 l 7,50 €
Flasche (bottle) 0,75 l 27,50 €

Offene Weine

House
Wines

WEISSWEINSCHORLE (White Wine Spritzer)	0,20 l	5,90 €
GRAUBURGUNDER CHAPEAU trocken (dry) Karl Pfaffmann, Pfalz – Deutschland	0,20 l	6,90 €
Ein trockener, fruchtiger Wein mit komplexen Aromen, angenehmer Fruchtsäure, schmelzigem Gaumen und feiner Balance.	0,75 l	26,90 €
LUBERON ROSÉ trocken (dry) Famille Perrin, Rhone – Frankreich	0,20 l	7,50 €
Ein trockener Roséwein aus der Region Luberon. Zartrosé in der Farbe, lebendig, saftig und ausgewogen mit einem runden Abgang.	0,75 l	29,50 €
NÈPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT trocken (dry) Antinori, Neprica Puglia – Italien	0,20 l	8,50 €
Intensive Aromen, vollmundig mit samtweichen Tanninen. Der Wein ist kraftvoll und dennoch besitzt er weiche Strukturen.	0,75 l	32,50 €

Wines for
Special Moments

Besondere Weine für besondere Momente

DREISSIGACKER VINTAGES (Riesling) trocken (dry) Weingut Dreissigacker, Rheinhessen – Deutschland	0,75 l	49,00 €
Jochen Dreissigackers „Vintages“ vereint Rieslinge mehrerer Jahrgänge zu einer frischen, fruchtbetonten und vielschichtigen Cuvée. Ein Hauch Holz, viel Substanz und ein langer, intensiver Nachklang.		
MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE (Rosé) trocken (dry) Côtes de Provence – Frankreich	0,75 l	55,00 €
Ein eleganter Provence-Rosé mit fruchtigen Aromen und feiner Mineralität. Ein Hauch von Glamour im Glas.		
GRAND CRU (Bordeaux) trocken (dry) Chateau Haut-Pontet, Saint Emilion, Bordeaux – Frankreich	0,75 l	69,00 €
Samtiger Charakter mit einer feinen, würzigen Frucht. Ausgebaut im Barrique, jedoch sind die Tannine hervorragend eingebunden und samtweich.		

