



the New Yorker

LONG ISLAND GRILL & BAR

FAST & FURIOUS

Appetite? Enjoy our homemade potato bread with fancy toppings – simply delicious!

POTATO BREAD

Smokey Chili Hummus	5,50
San Daniele Ham Olives	8,50
King Prawns Lemon Aioli	10,50

CHAPTER I STARTERS

Start your meal with a tasty appetizer. For example our fish chowder or our variations of Caesar Salad...

FISH CHOWDER small large	9,50 15,50
BURRATA Heirloom Tomato Aged Balsamic Vinegar Basil	14,50
BEEF TARTARE Truffle Quail Egg Asparagus	16,50
LOBSTER RAVIOLI Shellfish Foam	13,50
CAESAR SALAD small large	8,50 13,50
Croutons Bacon Anchovies	8,50 13,50
with Corn Fed Chicken	13,50 18,50
with King Prawns	14,50 19,50

CHAPTER II MAIN COURSE

Exquisite sea food, meat of unsurpassed quality or our vegetarian compositions....

We serve culinary creations for every taste!

SEA BREEZE:

LOBSTER RAVIOLI Shellfish Foam	18,50
GRILLED LOBSTER (HALF)	29,50

Tagliarini Aioli	29,50
Papaya-Lime Salad	29,50

SALMON Parsley Root Coriander Lychee	22,50
---	-------

COUNTRY SIDE:

MARENIN CHICKEN Avocado Leek Quinoa	21,50
HOMEMADE RICOTTA GNOCCHI Snow Pea Shiitake Mushrooms Saffron	16,50

VEGGIE BURGER Falafel Mint Apricot Feta Pepper Sweet Potato Sticks	14,50
---	-------

MEAT LOVERS:

US BEEF BURGER 220g Chipotle Cheddar Lettuce Bacon Potato Sticks	16,50
BEEF TENDERLOIN "LADIES CUT" 180g " GENTLEMEN'S CUT " 250g Avocado Cashew	26,50 34,50

US FLANK STEAK 250g Pimientos de Padron Tomato Salsa Salt Flakes	28,50
---	-------

HEREFORD RIB EYE 300g Grilled Vegetables Gremolata	31,50
US RIB EYE 300g Roasted Beetroot Arugula Pine Nuts	42,50

SURF & TURF Beef Tenderloin 160g 1/4 Lobster Green Asparagus Café de Paris Sauce	39,50
---	-------

STICKS, DIPS & SIDE DISHES:

POTATO STICKS OR SWEET POTATO STICKS	each 4,00
DAILY FRESH VEGETABLES Mushrooms Confit Potato and much more	each 4,00

SALAD Tomato Apple-Mustard-Cucumber Cole Slaw Lettuce	each 4,00
DIPS Guacamole BBQ Sour Cream Aioli Truffle Mayonnaise Portwine Sauce	each 2,00

CHAPTER III DESSERT

Can you imagine a delicious dinner without the perfect finish?

You should definitely leave enough space for our typical American sweets! It's worth it!

NEW YORK CHEESE CAKE with Blackberry Ice Cream	8,50
NEW YORK FUDGE BROWNIE with White Chocolate Ice Cream	8,50

LONG ISLAND SORBETS AND DAILY SWEETS	please ask our service
---	------------------------

Chef's daily offer: please ask our service crew, as well as concerning allergens, ingredients and additives.

The New Yorker | LONG ISLAND.GRILL&BAR · Agrippinawerft 30 · 50678 Köln
Telephone +49 211/920 710 · reservation@long-island.eu · www.long-island.eu
Tue - Fri 12 - 24 h (Kitchen: 12 - 15 h & 18 - 22.30 h) · Sat 17 - 24 h (Kitchen: 18 - 22.30 h)

ENJOY THE DIFFERENCE

The New Yorker
COLOGNE

LONG ISLAND HOUSE WINES

In addition to our house wines, we offer a great variety of wines in our drinks menu!

2014 WEISSBURGUNDER «GRAND GRUE» The New Yorker Collection Villa Wolf, Pfalz o,1l	4,50
2014 SAUVIGNON BLANC, BLACK EDITION Vineyard Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler o,1l	4,50
2014 ROTWEINCUVÉE 1838 Vineyard Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler o,1l	5,00
2014 CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, PURO Dieter Meier, Argentina, Mendoza o,1l	5,00

LONG ISLAND EVENTS

LONG ISLAND – one of the most beautiful locations along the Rhine – ideal for business events and private parties. From wedding, christening and birthday to business happening – your event is in excellent hands.

Culinary delight: No matter if you celebrate at LONG ISLAND.GRILL&BAR or at a location of your choice – we offer full service event catering of top quality.

Our recommendation for gourmets: Wine seminars and cookery courses by LONG ISLAND.GRILL&BAR.

Stay up to date: Subscribe to our Newsletter at long-island.eu.

LONG ISLAND SPECIALS

Lunch & Take Away: Tue – Fri 12am – 15pm
Brunch: Every 1st Sunday of the month 11am – 15pm
Sunny Side Terrace: Open in good weather



SCHNELL & VERFÜHRERISCH

Heißhunger? Dann ist unser hausgemachtes Kartoffelbrot mit raffinierten Toppings genau das Richtige!

KARTOFFELBROT

Rauchiger Chili-Hummus	5,50
San Daniele Schinken Oliven	8,50
Riesengarnelen Zitronen-Aioli	10,50

KAPITEL I VORSPEISEN

Beginnen Sie Ihr Essen mit einer unserer leckeren Vorspeisen.

Z.B. einer Fischsuppe oder unseren Variationen vom Caesar Salad...

FISCHSUPPE klein groß	9,50 15,50
BURRATA Heirloom-Tomaten Alter Balsamico Basilikum	14,50
RINDERTATAR Trüffel Wachtelei Spargel	16,50
HUMMER-RAVIOLI Schellfisch-Schaum	13,50
CAESAR SALAD klein groß	8,50 13,50
Croûtons Speck Sardellen	13,50 18,50
mit Maishähnchen	14,50 19,50

KAPITEL II HAUPTGÄNGE

Köstliches aus dem Meer, Fleisch in unübertrifftener Qualität oder vegetarische Kompositionen...

Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

MEERESBRISE:

HUMMER-RAVIOLI Schellfisch-Schaum	18,50
---	-------

HALBER GEGRILLTER HUMMER

Tagliarini Aioli	29,50
Papaya-Limetten-Salat	29,50

LACHS Petersilienwurzel Koriander Litschi	22,50
---	-------

LANDLUFT:

MARENIN-HÄHNCHEN Avocado Lauch Quinoa	21,50
---	-------

HAUSGEMACHTE RICOTTA-GNOCCHI Zuckerschote Shiitake-Pilze Safran	16,50
---	-------

GEMÜSE-BURGER mit Süßkartoffel-Sticks Falafel Minze Aprikose Feta Paprika	14,50
---	-------

FLEISCHESLUST:

US RINDER-BURGER 220g mit Kartoffel-Sticks Chipotle Cheddar Salat Speck	16,50
---	-------

RINDERFILET „LADIES CUT“ 180g „GENTLEMEN’S CUT“ 250g Avocado Cashew	26,50 34,50
---	---------------

US FLANK STEAK 250g Pimientos de Padron Tomatensalsa Salzflocken	28,50
--	-------

HEREFORD RIB EYE 300g Gegrilltes Gemüse Gremolata	31,50
---	-------

US RIB EYE 300g Geröstete Rote Bete Rucola Pinienkerne	42,50
--	-------

SURF & TURF Filet von der Rinderlende 160g 1/4 Hummer Grüner Spargel Café de Paris-Sauce	39,50
--	-------

STICKS, DIPS & BEILAGEN :

KARTOFFEL-STICKS ODER SÜSSKARTOFFEL-STICKS	je 4,00
--	---------

FRISCHES TAGESGEMÜSE Pilze Confit-Kartoffeln und mehr	je 4,00
---	---------

SALAT Tomate Apfel-Senf-Gurke Krautsalat Grüner Salat	je 4,00
---	---------

DIPS Guacamole BBQ Sour Cream Aioli Trüffel-Mayonnaise Portweinsauce	je 2,00
--	---------

KAPITEL III DESSERT

Was wäre ein exquisites Dinner ohne den krönenden Abschluss?

Eine Nachspeise passt immer – und diese typical American Sweets erst recht!

NEW YORK CHEESE CAKE mit Brombeer-Eis	8,50
---	------

NEW YORK FUDGE BROWNIE mit Eis von weißer Schokolade	8,50
--	------

LONG ISLAND SORBETS UND TAGES-DESSERT	Bitte fragen Sie unseren Service
---	----------------------------------

Empfehlung des Küchenchef: bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter, ebenso nach Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen.

The New Yorker | LONG ISLAND.GRILL&BAR · Agrippinawerft 30 · 50678 Köln
Telefon +49 221/920 710 · reservation@long-island.eu · www.long-island.eu
Di - Fr 12 - 24 Uhr (Küche 12 - 15 & 18 - 22.30 Uhr) · Sa 17 - 24 Uhr (Küche 18 - 22.30 Uhr)

ENJOY THE DIFFERENCE

the New yorker

LONG ISLAND GRILL & BAR

LONG ISLAND APERITIF

Der perfekte Einstieg für einen wunderbaren Abend!

CHAMPAGNE TAITTINGER 0,1l	14,00
---------------------------------	-------

CRÉMANT DE LOIRE VINTAGE BLANC Bouvet Ladubay 0,1l	7,50
--	------

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ Bouvet Ladubay 0,1l	7,50
---	------

APEROL SPRITZ Aperol, Crémant, Orange 0,2l	8,50
--	------

HUGO Holunderblütenlikör, Crémant, Minze, Limette 0,2l	8,50
--	------

PASSION LOUNGE Passionsfruchtsaft, Crémant Blanc Bouvet, frischer Ingwer 0,2l	8,50
---	------

LONG ISLAND HAUSWEINE

Neben unseren exzellenten Hausweinen finden Sie eine Vielzahl an Weinen in unserer Getränkekarte!

2014 WEISSBURGUNDER «GRAND GRUE» The New Yorker Collection Villa Wolf, Pfalz 0,1l	4,50
---	------

2014 SAUVIGNON BLANC, BLACK EDITION Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler 0,1l	4,50
---	------

2014 ROTWEINCUVÉE 1838 Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler 0,1l	5,00
--	------

2014 CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, PURO Dieter Meier, Argentinien, Mendoza 0,1l	5,00
---	------

LONG ISLAND SPECIALS

Lunch & Take Away: Di - Fr 12 - 15 h

Brunch: Jeden 1. Sonntag im Monat 11-15 h

Sunny Side Terrace: Geöffnet bei schönem Wetter

the New
yorker
COLOGNE