THE TIMES
Vietnamese Tapas & Grill

A MEETING OF EAST AND WEST IN ~ THE HEART OF KÖLN

ABOUT US

The Times: Wo der Osten den Rhein küsst

The Times entstand aus Momenten der tiefen Begegnung – dort, wo die lebendigen Aromen Asiens auf die majestätischen, ehrwürdigen Gewölbe und das romantische Fließen des Kölner Rheins treffen.

Wir laden Sie ein, bei uns das wahre Wesen der vietnamesischen Kultur zu erleben—etwas, das Sie sehen, berühren, riechen und, am genussvollsten, schmecken können.

Die vietnamesische Küche wird weltweit als eine der faszinierendsten und reichsten Kulinariken gefeiert. Sie lebt nach der Philosophie der Fünf Elemente (Ngũ hành) und schafft dadurch eine natürliche Harmonie: eine feine Symphonie aus sauer, scharf, salzig und süß. Jedes Gericht ist mehr als nur Nahrung – es ist Lebensfreude und Wohlbefinden, kunstvoll auf dem Teller serviert.

Im The Times werden diese Werte in unserem modernen Vietnamese Tapas & Grill-Konzept neu interpretiert. Das Ambiente im Indochine-Stil ist ein Ort, an dem Ost und West verschmelzen und sich gleichermaßen exotisch und vertraut anfühlen.

The Times ist Erinnerung – ein behütetes Stück Heimat und Sehnsucht, sorgfältig bewahrt in der Fremde.
The Times ist Gegenwart – unsere tiefe Liebe und Verbundenheit zu dieser wunderbaren Stadt Köln.

The Times – A Meeting of East and West in the Heart of Köln

The Times was born in those rare moments when worlds touch—when the vibrant flavours of Asia meet the timeless arches of Köln's cathedrals and the romantic flow of the Rhine.

Here, we invite you to discover the essence of Vietnamese culture—something you can see, touch, breathe in, and most delightfully, taste.

Celebrated among the world's most captivating cuisines, Vietnamese food carries the philosophy of the Five Elements, creating a natural harmony: a symphony of sour, spicy, salty, and sweet. Each dish is more than nourishment—it is joy and well-being, served on a plate.

At The Times, these values are reborn through our modern Vietnamese Tapas & Grill, set in an Indochine-inspired space—where East and West merge, feeling both exotic and intimately familiar.

The Times is Memory—nostalgia, a tender piece of home preserved far from home.
The Times is the Present—our enduring love and devotion to Köln.
The Times is the Future—where every meal becomes a memory, a Vietnamese brushstroke adding colour to your journey through Köln.

SALATE Salads

3 MANGO [d,e] (vegetarisch | vegetarian)

Salat, Mais, Paprika, Gurke, Kirschtomaten und Mango mit hausgemachtem Dressing

Salad with corn, bell pepper, cucumber, cherry tomatoes and mango with homemade dressing

14.€

1 LACHS SALAT [b,l,d]

Lachsfilet, Salat, Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing

Salmon fillet, lettuce, bell pepper, cucumber, cherry tomatoes, onions and seaweed with homemade dressing

19.€

Salate

2 SUMO-SALAT [d,e,k]

Gegrilltes argentinisches Rindfleisch
Salat, Tomaten, Zwiebeln, Mais und
Oliven mit Olivenöl und Balsamico

Grilled Argentinian beef with salad
tomatoes, onions, corn and olives
with olive oil and balsamic

19.€

SIGNATURE DISH

Die kunstvolle Symbiose zwischen vietnamesischer und spanischer Kulinarik
The artful symbiosis of Vietnamese and Spanish cuisine

SUPPEN Soups

A GARDEN ON A PLATE

4 THE TIMES SUPPE d, l

Vietnamesische saure Fischsuppe
mit Lachs, Garnelen, Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Dill

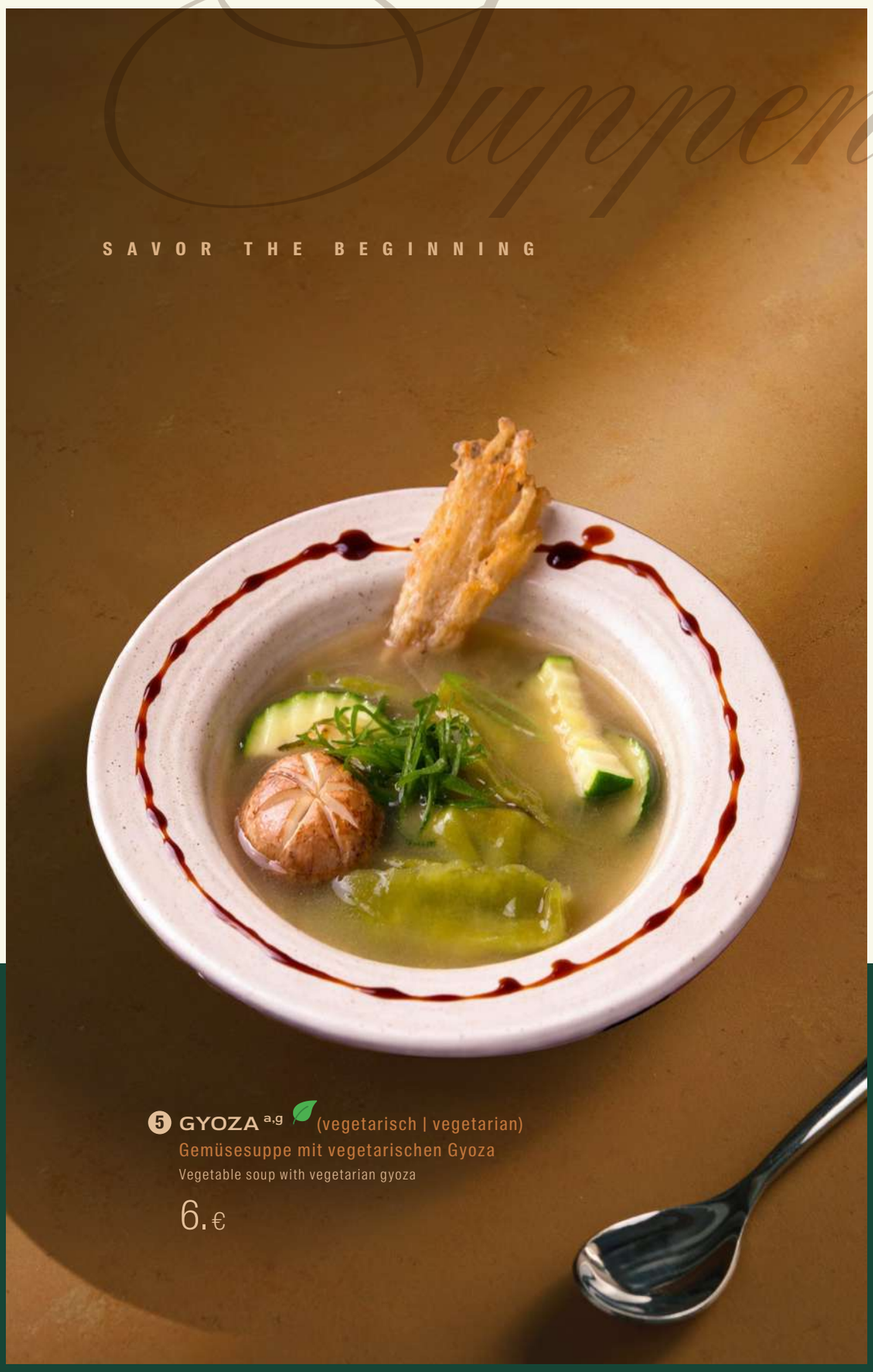
Vietnamese sour fish soup with
salmon, prawns, tomatoes, spring
onions and dill

7.€

Soups

Suppen

SAVOR THE BEGINNING



5 GYOZA a,g (vegetarisch | vegetarian)
Gemüsesuppe mit vegetarischen Gyoza
Vegetable soup with vegetarian gyoza

6,- €

TAPAS kalt | frío | cold

7 AVOCADO-TATAR [d, l]

Avocado, Mango, Paprika und rote Zwiebeln

Avocado, mango, bell pepper and red onions

7.€

BEST SELLER

8 ACEITUNAS [2]

Spanische Oliven, grün und schwarz

Spanish olives, green and black

5.€

A SYMPHONY OF DELICATE FLAVORS

9 JAMÓN SERRANO [g, l, 2]

Serrano-Schinken

Serrano ham

18.€

10 OYSTER SHOT [l, 2, 6]

Austern in hausgemachter Essigsauce

Oysters in homemade vinegar sauce

5.€ / Stück

11 **RINDPOESIE** [2] (Rare oder Medium)

Leicht gegrilltes Rinderfilet
in Hauptgemach soße

Lightly grilled beef fillet in homemade

15.€

12 **ALOHA LACHS** [d, m, l, 2, 6] (Salmon)

Eingelegter Lachs mit Avocado,
Gurke, Zwiebeln, Koriander und
Chili in hausgemachter Sauce

Pickled salmon with avocado, cucumber,
onion, coriander and chili in homemade sauce

12.€

13 **ZANDER & TRÜFFEL**

Seabream & Truffle (Flambiert)

Zanderfilet in Trüffelsauce

Zander fillet in truffle sauce

13.€

Tapas

TAPAS warm | caliente | hot

18 GARLIC BUTTER PRAWNS [b, g, l, 2]
Gebratene Garnelen mit Knoblauch in Butter-Austernsauce
Pan-fried prawns with garlic in butter–oyster sauce
9.€

19 GOLDEN HONEY PRAWNS [b, a, c, g, 2]
Panierte Black-Tiger-Garnelen in Honig-Mayonnaise
Breaded black tiger prawns in honey mayonnaise
14.€

MUST TRY

14 DUMPLINGS [a, 1, b, 4]

Teigtaschen aus weizenmehl
mit chicken fleisch

Of wheat flour wiht chicken

8. €

15 NEM [a , b ,c ,f ,l ,m]

Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung,
serviert mit frischen Kräutern
und Fischsauce

Spring rolls with chicken filling,
served with fresh herbs and fish sauce

7. € / 2Stück

16 PIMIENTOS PICANTES [2,5]

Padrón-Paprika mit Sambal

Padrón peppers with sambal

7. €

17 BUTTERPILZE [g,l]
À LA VIETNAM

Gegrillte Pilze mit Frühlingszwiebeln
in Butter-Sake-Sauce

Grilled mushrooms with spring onions
in butter–sake sauce

7. €

TAPAS

warm | caliente | hot

20

VINA BUTTER SQUID [b, d, g, 2]

Knuspriger Tintenfisch mit
scharfer Mayonnaise

Crispy squid with spicy mayonnaise

9.€

21

SALMON À LA TÍA TÔ [d, g, 2]

Gebackener Lachs in vietnamesischen
Perillablättern mit Wasabi-Mayonnaise

Baked salmon wrapped in Vietnamese
perilla leaves with wasabi mayo

12.€

22 ALITAS [a, 1, k]
CLÁSICAS SHOT

Gyoza asiatischen

Chicken Bitter

7. € / 5 Stück

23 PULPO CON [d, l, m, h, 2]
SABOR VIET

Gegrillter Oktopus mit Avocado,
Zwiebeln, Kirschtomaten, Chili,
Koriander und Sesam-Dressing

Grilled octopus with avocado, onions,
cherry tomatoes, chili, coriander and
sesame dressing

18.€

MUST TRY

RICHNESS ENVELOPED IN FLAVOR

24 BOQUERONES FRITOS d, a, 2

Frittierte Sardellen
Fried anchovies

9.€

25 PATATAS FRITAS & TRÜFFEL g, 2

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffel-Mayonnaise
Sweet potato fries with truffle mayo

7.€

26 EDAMAME f

Gekochte Sojabohnen mit Meersalz
Boiled soybeans with sea salt

6.€

27 TAPAS-AUSWAHL Tapas Selection

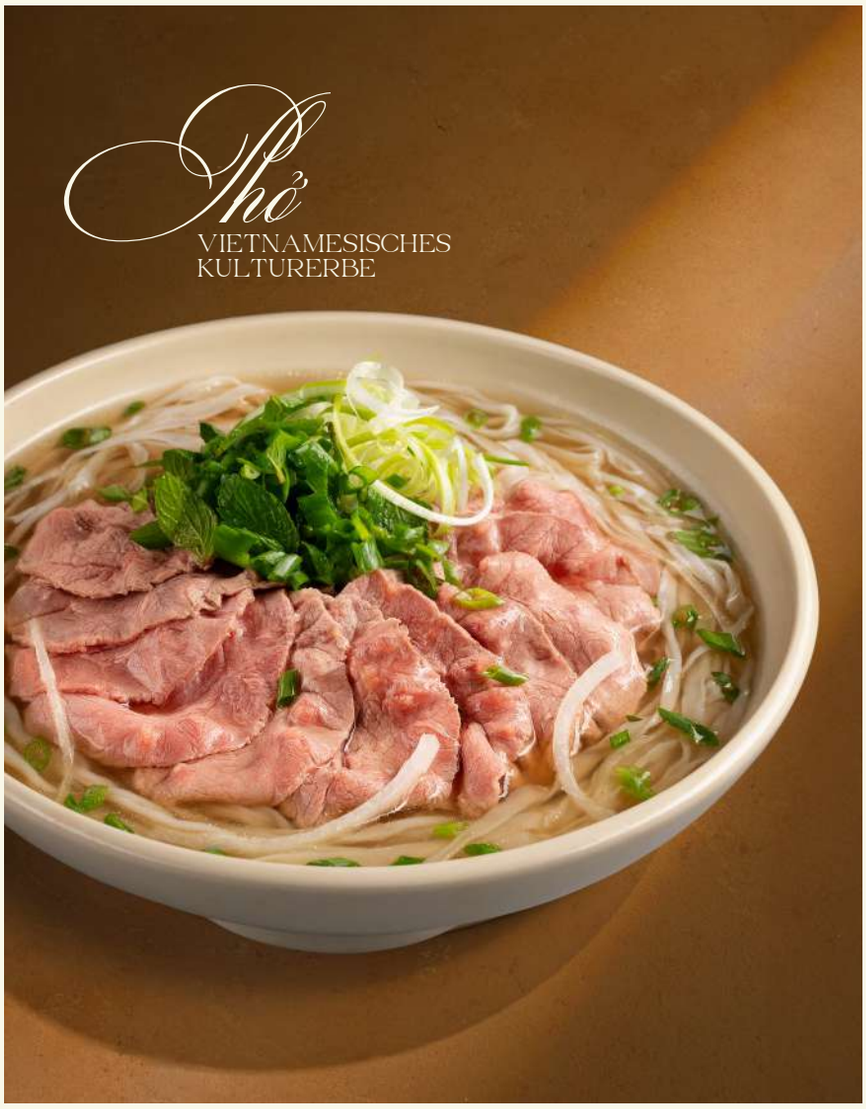
- **Tapas-Überraschungsteller für 2 Personen**
  Eine Auswahl feiner Tapas, kreiert von unserem Küchenchef
  A selection of fine tapas created by our chef

  55.€

- **Warme & kalte Tapas-Variation für 1 Person**
  Zusammengestellt von unserem Küchenchef
  Hot and cold tapas variation created by our chef

  38.€

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



Phở ist die Essenz der vietnamesischen Küche und ein nationales Kulturerbe. Mit ihrer kräftigen Brühe aus Rinderknochen, feinen Reisnudeln und aromatischen Kräutern verkörpert sie Tradition und Heimatliebe.

Bei The Time servieren wir Ihnen dieses authentische Geschmackserlebnis, das seit Generationen begeistert. Überzeugen Sie sich selbst!

BEST SELLER

40 PHỞ

a. mit Rindfleisch	18.€
b. mit Mais-Hähnchen	18.€
c .mit Tofu	16.€

41 BÚN

a. mit Rindfleisch	17. €
b. mit Garnelen	19.€
c. mit Tofu & Sesam Soße	15.€
d. Bún Nem Vietnam	18.€

(Alle Gerichten mit Süß sauer Fisch Sauce)

42 SAIGON STYLE MÌ TRỘN

Gemischte Nudeln mit Hackfleisch	17. €

43 HANOI STYLE NUDELN

a. Gebratene Nudeln mit Ente	20.€
b. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch	18.€
c. Gebratene Nudeln mit Garnelen	19.€
d. Gebratene Nudeln mit Gemüse (Tofu)	15.€

44 PHỞ XÀO

a. Gebratene Phở-Nudeln mit Ente	20.€
b. Gebratene Phở-Nudeln mit Rindfleisch	18.€
c. Gebratene Phở-Nudeln mit Huhn	17. €

Vietnamesische

HAUPTGERICHTE

60 RIBEYE-STEAK (220g)
Mit gegrilltem Gemüse
und Süßkartoffeln
29.€

61 BÒ XÀO LÚC LẮC
Vietnamesisches Rindfleisch „Luc Lac“
Mit Reis, Paprika und Zwiebeln
19. €

63 GEGRILLTER LACHS
Mit gegrilltem Gemüse und Reis
(Süßkartoffeln optional)
19.€

64 HANOI STYLE BLACK-TIGER-GARNELEN
Mit frischem Salat und Reis
24.€

65 AN MEER
Garnelen, Lachs und Zander Mit
Süßkartoffeln, Salat und Trüffelsauce
27.€

66 ZANDER IM KNUSPRIGEN BACKTEIG
Serviert mit Reis und Gemüse
Wahlweise mit:
· Massaman-Curry · Rotes Curry
· Pfeffersauce · Mangosauce
21.€

67 ENTENBRUST
Serviert mit Reis und Gemüse
Wahlweise mit:
· Massaman-Curry · Rotes Curry
· Pfeffersauce · Mangosauce
21.€

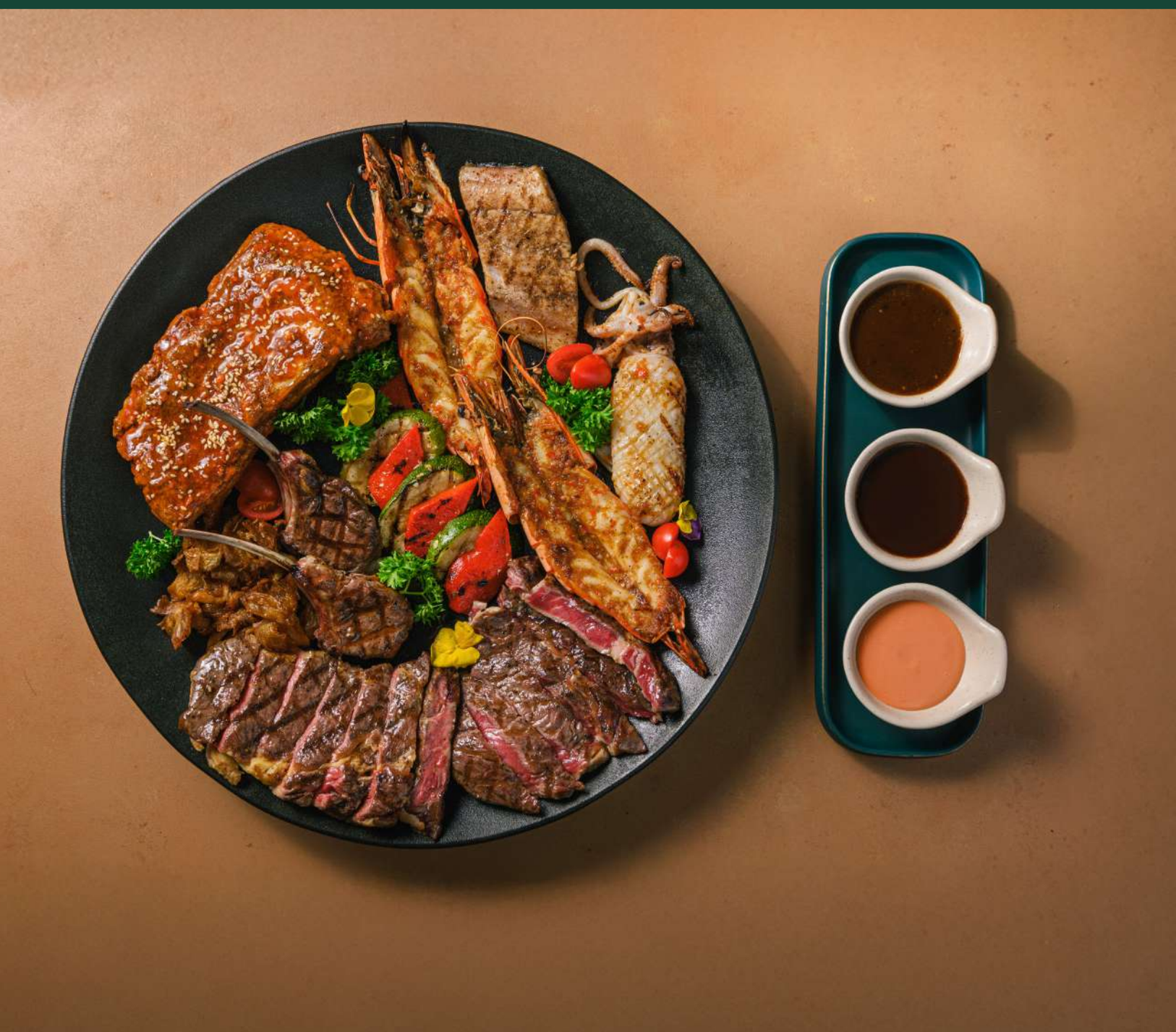
68 GEGRILLTES HÄHNCHEN
Serviert mit Reis und Gemüse
Wahlweise mit:
· Massaman-Curry · Rotes Curry
· Pfeffersauce · Mangosauce
19.€

HAUPTGERICHTE

69 VEGAN
Tofu mit frischem Gemüse in Sojasauce
17.€

70 ENTENBRUST MIT GRÜNEM PFEFFER
Mit Gemüse und Reis
20.€

71 GRILLPLATTE (AB 2 PERSONEN)
Gemischte Grillplatte mit Fleisch und Meeresfrüchten
Rind, Huhn, Garnelen und Fisch
Dazu gegrilltes Gemüse und Kartoffeln
65.€



GETRÄNKEKARTE

Drinklist

EXPLORING LAYERS OF FLAVORS

Light yet sophisticated, possessing layers after layers of scent and flavors; Wine becomes the perfect catalyst that stimulates taste buds and immerses diners in the meal. With a gentle sip, we can see a symphony of flavors, explode then linger.

APERITIF

100 APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda,
verfeinerte Orangenscheibe
7,9.€

101 APEROL PASSION
Aperol, Prosecco, Soda,
frische Maracuja
7,9.€

102 HUGO [1]
Prosecco, Holunder Sirup,
Soda, Limetten, Minze
7,9.€

103 LILLET WILDBERRY
Lillet Blanc, Russian Wildberry,
frische Beeren
7,9.€

104 LILLET VIVE [1, 3, 11]
Lillet Blanc, Tonic Water,
frische Beeren, Minze
7,9.€

105 LILLET PASSION
Lillet Blanc, Russian Wilberry,
Ginger Ale, frische Maracuja
7,9.€

106 SCAVI & RAY PROSECCO
6,9.€

LONG DRINK

107 CUBA LIBRE [1, 3, 8, 11]
Havana Club 3, Cola
8,9.€

108 JACKY COLA [1, 3, 8, 11]
Jack Daniel's, Cola
8,9.€

109 GIN TONIC [1, 8, 11]
Bombay Sapphire, Tonic Water
8,9.€

110 GIN WILDBERRY
Bombay Sapphire, Russian Wildberry,
frische Beeren
8,9.€

Flavour

HOMEMADE *Drink*

112 LEMON LIMONADE [11]
Zitronensaft, Rohzucker, grüner Tee, Limetten, Minze
7,5.€

113 MANGO LIMONADE [3, 11]
Frische Mango, Mangosaft, Rohzucker, grüner Tee, Limetten, Minze
7,5.€

114 PASSIONSFRUCHT LIMONADE [3,11]
Frische Maracuja, Maracujasaft, Rohzucker, grüner Tee, Limetten, Minze
7,5.€

115 LYCHEE LIMONADE [1, 11,13]
Litschi, Erdbeeren Sirup, Rohzucker
7,5.€

116 KOKOS LOVE
Kokosmilch, Kokossirup, Ananas, Minze
7,5.€

117 MANGO LASSI [1, 2, 8, g]
Lillet Blanc, Russian Wilberry, Ginger Ale, frische Maracuja
7,5.€

HOMEMADE TEA (HOT)

118 GINGER TEA
Ingwer, Limetten, Honig, Minze
4,5.€

119 MINT TEA
Frische Minze, Limetten, Honig
4,5.€

120 LEMONGRAS TEA
Frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten
4,5.€

SÄFTE SCHORLEN

	0.2l	0.4l
	3,2.€	5,0.€
	2,9.€	4,8.€

122 MANGO **123 MARACUJA 3** **124 APFEL**

The time

BIER

		0.3l	0.5l
146	GAFFEL KÖLSCH VOM FASS	2,5. €	4,0. €
147	BAYREUTHER HELL VOM FASS	3,5. €	5,0. €
148	GAFFEL KÖLSCH DUNKEL LANDBIER	3,5. €	5,0. €
149	GAFFEL KÖLSCH ALKOHOLFREI	3,9. €	-
150	VITAMALZ	3,9. €	-
151	RADLER	3,9. €	5,2. €
152	MAISEL'S HELL	-	5,2. €
153	MAISEL'S DUNKEL	-	5,2. €
154	MAISEL'S ALKOHOLFREI	-	5,2. €

CHAMPAGNER

163	MÖET & CHANDON BRUT	120. €
164	RUINART ROSE	190. €
165	TAITTIGER ROSE	160. €

PREMIUM SHOTS

		4cl
166	WODKA	5. €
167	RAMAZOTTI	5. €
168	BACARDI	5. €
169	JACK DANIEL'S	5. €
170	HENDRICK'S	8. €
171	HIBIKI SUNTORI	16. €
172	YAMAZAKI 12	21. €
173	GLENFIDDICH 15	13. €

HOMEMADE

		0.25l	0.75l
174	AQUA MORELLI NATURELL	3,2. €	7,9. €
175	AQUA MORELLI FRIZANTE	3,2. €	7,9. €

		0.25l	0.75l
176	COCA COLA [1, 3, 8, 11]	2,9. €	4,8. €
177	COLA ZERO [1, 3, 8, 11]	2,9. €	4,8. €
178	SPRITE [1, 3]	2,9. €	4,8. €
179	ORANGE [1, 3]	2,9. €	4,8. €
180	MEZZO MIX [1, 3, 8, 11]	2,9. €	4,8. €
181	COCA COLA LIGHT [3]	2,9. €	4,8. €

SCHWEPPES

		0.2l	0.4l
183	TONIC WATER [1, 8, 11]	3,7. €	5,6. €
184	BITTER LEMON [1, 8, 11]	3,7. €	5,6. €
185	GINGER ALE [1, 8, 11]	3,7. €	5,6. €

KAFFEE / HEISSGETRÄNKE

186	KAFFEE [11]	3,2. €
187	MILCHKAFFEE [11, G]	3,8. €
188	ESPRESSO [11]	3,2. €
189	DOPPELTER ESPRESSO [11]	3,8. €
190	CAPPUCCINO [11, G]	3,8. €
191	LATTE MACCHIATO [11, G]	3,8. €
192	HEIßE SCHOKOLADE [4]	4,2. €

WEINE

ROTWEINE

		0.2l	0.75l
200	MAESTRO PRIMITIVO (TROCKEN)	7,5. €	32. €
201	SANTA CRISTINA ROSSO 2024	7,5. €	37. €
202	A`NIMA NEGRA AN/2	-	57. €
203	VIGNAMAGGIO TERRE DI PRENZANO CHIANTI CLASSICO DOGC (TROCKEN)	-	65. €

WEISS WEINE

		0.2l	0.75l
204	WEINSCHORLE	6,5. €	-
205	DIEHL GRAUER BURGUNDER (TROCKEN)	8,5. €	38. €
206	LEITZ RIESLING (SÜß WEIN)	8,5. €	43. €
207	KLOSTER EBERBACH RIESLING (LIEBLICH	7,5. €	45. €
208	TRAMIN SAUVIGNON BLANC (TROCKEN)	-	5-. €
209	LUGANA CA DEI FRATI	-	60. €

ROSÉ WEIN

		0.2l	0.75l
210	BARDOLINO DOP	7,5. €	30. €
211	LA SASTRERIA	7,5. €	35. €

REISWEIN

		0.2l	0.75l
212	SAKE JAPANISCHER REISWEIN	7,9. €	29. €

COCKTAIL

213 MOJITO
Havana club 3, Rohrzucker, Soda, Limetten, Minze
8,9. €

214 CAIPRINHA
Cachaca, Rohrzucker, Soda, limetten
8,9. €

215 TEQUILA SUNRISE
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup
8,9. €

216 PINA COLADA
Weißer Rum, Kokosmilch, Sahne, Ananassaft
8,9. €

217 MAITAI
Braun Rum, Pascal 73%, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft
8,9. €

218 ZOMBIE
Cointreau, Brauner Rum, Weißer Rum, Zitronensaft, Anananassaft, Maracujasaft, Grenadine
8,9. €

219 JÄGER BOMB
Jägermeister, Rohrzuckersirup, Limettensaft, Minze
8,9. €

220 ADIOS MOTHERFUCKER
Rum, Gin, Tequila, wodka, Blue Curacao
9,9. €

COCKTAIL ALKOHOLFREI

221 COCONUT KISS 3, G
Kokosmilch, Sahne, Maracujasaft, Ananassaft
8,9. €

222 IPANEMA
Rohrzucker, frische Limetten, Ginger Ale
8,9. €

223 VIRGIN MOJITO
Rohrzucker, frische Limetten, Minze, Ginger Ale
8,9. €

224 APPLE GINGER 1, 8, 11
Apfel, Cranberry, Zitronen, Ginger Ale
8,9. €

225 RAINBOW
Sahne, Grenadinesirup, Maracujasaft
9,9. €

226 SOLERO 3, G
Sahne, Vanillesirup, Maracujasaft
8,9. €

227 VIRGIN MARACUJA 3
Frische Maracuja, Maracujasaft, Limettensoda, Rohrzucker, Minze, frische Limetten
8,9. €

228 VIRGIN RASPBERRY
Himbeeren, Russian Wildberry, Rohrzucker, Minze, frische Limetten
8,9. €

The Time

COCKTAIL

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff // 2. mit Konservierungsstoff // 3. mit Antioxidationsmittel //
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt // 6. geschwärzt // 7. gewachst // 8. mit Süßungsmittel //
9. mit Phosphat
10. mit Säuerungsmittel // 11. coffeinhaltig // 12. chininhaltig // 13. taurin-
haltig // 14. geenetisch verändert

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

a) enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen) // b) enthält
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse //
c) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse // d) enthält Fisch und daraus
gewonnene Erzeugnisse //
e) enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse // f) enthält Soja
(-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse //
g) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse // h) enthält Schalenfrüchte
(Nüsse) //
i) enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse // j) enthält Senf und daraus
gewonnene Erzeugnisse //
k) enthält Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse // l) enthält Schwefeldioxid
und Sulphite //
m) enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse // n) enthält Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

FÜR ALLERGIKER LIEGT ZU DIESER SPEISEKARTE WEITERES INFORMATIONSMATERIAL MIT KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE IM RESTAURANT BEREIT. UNSER GESCHULTES SERVICE-PERSONAL BERAT SIE GERNE!

THE TIMES
Vietnamese Tapas & Grill

HOHE PFORTE 9-11
50676 KÖLN
TEL. 0221 42049002