AmerikaHaus NRW and Fulbright Germany
cordially invite you to our

Thanksgiving Dinner 2026

Thursday, November 26 at 7 p.m.

Jim & June New York Bar and Kitchen
Meister-Gerhard-Straße 35
50674 Köln

Want to learn more and secure your spot? Click here to express your interest by November 20.

AmerikaHaus NORDRHEIN-WESTFALEN

FULBRIGHT Germany

AmerikaHaus NORDRHEIN-WESTFALEN

Jim&June NEW YORK BAR & KITCHEN

FULBRIGHT Germany

THANKSGIVING

MENÜ / MENU · DO / THU 26.11.2026

		ALLERGENE / ALLERGENS				
		Milch Dairy	Gluten Gluten	Soja Soy	Sellerie Celery	Nüsse Nuts
HAUPTGERICHTE & DAZU / MAINS & ACCOMPANIMENTS						
Gebratener Truthahn mit Kräuterbutter Roast turkey basted with herb butter		●				
Gebratener Tofu „Truthahn-Style“ Fried tofu “turkey style” *Vegetarische Alternative / Vegetarian alternative*	V	●	●	●		
Brotfüllung zu beiden Hauptgerichten Bread stuffing for both mains Mit Sellerie, Zwiebeln und Kräutern With celery, onions and herbs	V		●		●	
Gravy · *vegane Option erhältlich* Gravy · *veganoptionavailable*	VG					
BEILAGEN / SIDES						
Kartoffelpüree Mashed potatoes	V	●				
Süßkartoffel-Kasserolle mit Marshmallows Sweet potato casserole topped with marshmallows	VG					
Grüne Bohnen, Pilzsauce & Röstzwiebeln Green beans, mushroom sauce& crispy fried onions	VG		●			
Gerösteter Rosenkohl Roasted Brussels sprouts	VG					
Glasierte Karotten Glazed carrots	V	●				
Cranberry-Sauce Cranberry sauce	VG					
Winterlicher Blattsalat Winter mixed green salad Mit Birne, Ziegenkäse & Cranberry-Vinaigrette With pear, goat cheese & cranberry vinaigrette	V	●				
DESSERT / DESSERT						
Pumpkin Pie Pumpkin Pie	VG		●			●
Schlagsahne Whipped cream	V	●				

V Vegetarisch · VG Vegan

● Milch Dairy · ● Gluten Gluten · ● Soja Soy · ● Sellerie Celery · ● Nüsse Nuts

Kreuzkontaminationen mit Allergenen können nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.
Cross-contamination with allergens cannot be ruled out with 100% certainty.