

MENÜS / menus

MAKRELE CRUDO F)A)N)Z)3)4)9)10)H)I)Z)K)3)4)5)16)9)Z)0)1)2)2)2)3)24)25)26)27)28)29)30)31)

ANANAS, CHILI, SELLERIE, FENCHEL

Mackerel cruda, pineapple, chili, celeriac, fennel

SALSICCIA A)N)Z)3)4)9)10)H)I)Z)K)3)4)5)16)9)Z)0)1)2)2)2)3)24)25)26)27)28)29)30)31)

GEGRILLTER BIMBI, MAIS, PISTAZIEN, MINZ GREMOLATA

Salsiccia, grilled Broccolinis, corn, pistachio, mint gremolata

KÜRBISCREMESUPPE F)A)N)Z)3)4)9)10)H)I)Z)K)3)4)5)16)9)Z)0)1)2)2)2)3)24)25)26)27)28)29)30)31)

HOKKAIDO KÜRBIS, KÜRBISKERNE, KÜRBISKERN ÖL, 5-SPICES

Pumpkin Cream soup, Hokkaido pumpkin, pumpkin seeds, pumpkin seed oil, 5-epices

ADLERFISCH A)F)I)Z)3)4)9)10)H)I)Z)K)3)4)5)16)9)Z)0)1)2)2)2)3)24)25)26)27)28)29)30)31)

TOPINAMBUR, PASTINAKE, MÖHRE, WIRSING, ORANGE, INGWER, WILDREIS

Meagre, sunchoke, parsnip, carrots, savoy, orange, ginger, wild rice

VANILLE CRÉMEUX

ZWETSCHGENSORBET, BRETONISCHER SABLE, ZIMTBLÜTEN MERINGUE

Vanilla Crèmeux, plum sorbet, Breton sable, cinnamon blossom meringue

MENÜAUSWAHL

Wählen Sie Ihr Menü entweder als
3 Gänge Menü

(Vorspeise wählbar
aus den ersten 3 Gängen)

oder

5 Gänge Menü

(bestellbar bis 21:00 Uhr) aus.

Entscheiden Sie selbst, ob Sie
korrespondierende Getränke dazu
buchen möchten.

Die **Getränkepauschale** enthält:

- Korrespondierende Weine
- Wasser
- Softgetränke
- Heißgetränke

3 Gänge 60 €, mit korrespondierenden Getränken 89 € - **5 Gänge** 85 €, mit korrespondierenden Getränken 119 €
3 courses 60 €, with corresponding drinks 89 € - 5 courses 85 €, corresponding drinks 119 €

VORSPEISEN / starters

€

SOMMERROLLE A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)16)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

ZUCCHINI-MINZE-ZITRONENSALAT, GLASNUDELN, SOMMER GEMÜSE, CURRY, SESAM
Summer roll, zucchini-mint-lemon salad, glass noodles, summer vegetables, curry sesame

21

HERINGSTATAR F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)16)19)20)21)22)23)24)25)26)27)28)29)30)31)

EINGELEGTEN LANDGURKEN, WEIBER RETTICH, RADIESCHEN, DILL, KÖRNICIGES KNÄCKEBROT
Herring tartar, pickled cucumber, daikon, radish, dill, grainy crispbread

19

KALBSTAFELSPITZ F)R)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)16)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

SELLERIE-KARTOFFELSALAT, RADICCHIO, GRÜNES APFELSÜPPCHEN,
SALZZITRONE, GEPUFFTER WILDREIS
Boiled veal, celeriac-potato salad, radicchio, green apple soup, preserved lemon, puffed wild rice

22

AUSTERN F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)16)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

SCHALOTTENVINAIGRETTE, ZITRONE
Oysters, shallot vinaigrette, lemon

5 € PRO STÜCK

OSIETRA KAVIAR 10 GRAMM

BLINI, EIGELB, EIWEIß, SCHNITTLAUCH, SCHALOTTEN, CRÈME FRAÎCHE
Osietra caviar, blini, egg yolk, egg white, chives, shallots, crème fraîche

75

GEBRATENE ARGENTINISCHE WILDGARNELE

KALTSCHALEN VON ZUCCHINI-MINZE UND SPITZPAPRIKA-BASILIKUM,
GRAFFITI BLUMENKOHLE, DILL, QUARK
*Fried Argentinean red shrimp, zucchini-mint and pointed pepper-basil gazpacho,
Graffiti cauliflower, dill, curd*

21

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

KNUSPRIGE POLENTASCHNITTE

WALDPILZE, URMÖHRE, BERGKÄSE, WEIBE ZWIEBEL, BALSAMICO, THYMIAN

Crispy polenta slice, forest mushrooms, purple carrots, mountain cheese, white onion, balsamic, thyme

29

GEBRATENE FILETS VON DER SEEZUNGE

DRILLINGE, LARDO DI COLLONATA, SCHALOTTEN, BUTTERFLY SPINAT, ZITRONE

Sole filets, potatoes, lardo di Collonata, shallots, butterfly spinach, lemon

48

GEGRILLTER SEETEUFEL F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

GRAUPEN-SAFRAN RISOTTO, MAIKNOLLE, SALICORN, TOMATEN, KRUSTENTIERSCHAUM

Grilled monkfish, barley saffron risotto, flat white turnip, salicorn, tomato, shellfish foam

37

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT HASELNUSS KRUSTE

A)R)S)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

KARTOFFELWAFFELN, MORCHELN, BREITE BOHNEN, PERZWIEBELN, BITTERORANGE

Braised veal cheek with hazelnut crust, potato waffle, morels, flat beans. Baby onions, bitter orange

34

SALTIMBOCCA VOM APFELSCHWEINEFILET

KÜRBIS, PANCETTA, SALBEI, SALATHERZ, APFEL, PARMESANSCHAUM

Saltimbocca of apple pork filet, pumpkin, pancetta, sage, lettuce heart, apple, parmesan foam

38

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

€

GANZER HUMMER CA. 500 GRAMM ^{A)F)I)D)Z)Z)Z)B)}

Whole lobster - approx.. 500 grams

95

JAKOBSMUSCHELN CA. 200 GRAMM / AUS DEM ÄRMELKANAL

Scallops - approx.. 200 grams / from the English Channel

46

GANZE DORADE ROYAL

Whole dorade royal

39

THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 200 GRAMM ^{F)I)D)}

Japanese tuna steak - approx. 200 grams

44

KALBSKOTELETTE VON PIETERS FARM ^{S)I)D)I)S)I)S)}

Veal Chop from Pieters farm

44

STEAKS :

PREMIUM GRASS-FED RINDERFILET / BEEF FILET

CA. / APPROX. 200 GRAMM ^{R)I)D)}

52

ALMOXX ENTRECÔTE

CA / APPROX. 300 GRAMM ^{R)I)D)}

47

DRY AGED T-BONE STEAK

CA. / APPROX. 450 GRAMM ^{R)I)D)}

75

→ ALS SURF AND TURF MIT HALBEM HUMMERSCHWANZ

+ 30

As surf and turf with half a lobster tail

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT ^{F)V)I)Z)I)D)I)I)S)Z)Z)I)Z)Z)}

Seasonal salad

7

WOKGEMÜSE ^{F)I)D)I)S)I)S)I)Z)}

Wok vegetables

7

KARTOFFELGRATIN ^{F)I)D)I)S)I)S)}

Potato gratin

7

TRÜFFELGNOCCHI

Truffle gnocchi

9

SAUCEN / SAUCES

BEURRE BLANC ^{F)A)I)Z)I)D)I)I)S)I)S)I)S)}

Beurre blanc

6

CAFÉ DE PARIS BUTTER ^{F)A)I)Z)I)D)I)I)S)I)S)I)Z)Z)}

Cafe de Paris butter

7

MADEIRA JUS ^{R)A)I)Z)I)D)I)I)S)I)S)I)Z)Z)}

Red wine jus

8

PFEFFERRAHMSAUCE

Pepper cream sauce

7

DESSERT / *dessert*

€

VANILLE CRÉMEUX F)(10)(15)(19)(20)(30)(31)

ZWETSCHGENSORBET, BRETONISCHER SABLE, ZIMTBLÜTEN MERINGUE
anilla Crèmeux, plum sorbet, Breton sable, cinnamon blossom meringue

16

BROMBEER DELICE F)(10)(15)(19)(20)(30)(31)

VANILLE, TONIC, MANDELN
Blackberry delice, vanilla, tonic, almond

16

HIMBEERMOUSSE F)(10)(15)(19)(20)(30)(31)

MATCHA TEE, BERGAMOTTE, NOUGAT MENTELIMAR
Raspberry mousse, Matcha tea, Bergamot, nougat Mentelimar

16

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN F)(10)(15)(19)(20)(30)(31)

MOUSSE, GANACHE, CREME, SORBET
Variations of Valrhona chocolate with exotic fruits – mousse, ganache, cream, sorbet

18

"WAS KLEINES SÜßES ZUM KAFFEE" / "SOMETHING SWEET TO GO WITH YOUR COFFEE"

DREIERLEI PETITS FOURS NACH WAHL DER PATISSERIE
Three petits fours at the patisserie's choice.

8

HAUSGEMACHTES EIS PRO KUGEL / HOMEMADE ICE CREAM PER SCOOP

VANILLEEIS / *vanilla ice cream*
ERDBEEREIS / *strawberry ice cream*
SCHOKOLADENEIS / *chocolate ice cream*

3,50

HAUSGEMACHTES SORBET PRO KUGEL / HOMEMADE SORBET PER SCOOP

PASSIONSFRUCHTSORBET / *passion fruit sorbet*
ERDBEERSORBET / *strawberry sorbet*

3,50

MIT CRÉMANT AUFGEKOSSEN / INFUSED WITH CRÉMANT

+ 4.00

R Rindfleisch / S Schweinefleisch / A Alkohol / F fleischlos / V vegan / Nr. 1 mit Konservierungsmittel /
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel / Nr. 3 mit Farbstoff / Nr. 4 mit Geschmacksverstärker / Nr. 5 mit Schwefel /
Nr. 6 mit Phosphat / Nr. 7 geschwärzt / Nr. 8 gewachst / Nr. 9 mit Süßungsmittel / Nr.10 enthält eine Phenylalaninquelle /
Nr. 11 mit Säuerungsmittel / Nr. 12 mit Stabilisatoren / Nr. 13 mit Phosphorsäure / Nr. 14 mit Nitritpökelsalz /
Nr. 15 mit Milcheiweiß / Nr. 16 koffeinhaltig / Nr. 17 chininhaltig / Nr. 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite /
Nr. 19 enthält Laktose / Nr. 20 enthält Gluten / Nr. 21 Soja und Sojaerzeugnisse / Nr. 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse /
Nr. 23 Senf und Senferzeugnisse / Nr. 24 Sesam und Sesamerzeugnisse / Nr. 25 Lupine und Lupinenerzeugnisse /
Nr.26 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Nr. 27 Fisch und Fischerzeugnisse / Nr. 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse /
Nr. 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Nr. 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / Nr. 31 Eier und Eierzeugnisse

*R beef / S pork / A alcohol / F without meat / V vegan / No. 1 with preservative /
No. 2 with antioxidant / No. 3 with dye / No. 4 with [flavor enhancer](#) / No. 5 with sulphuric
No. 6 with phosphate / No. 7 blackened / No. 8 waxed / No. 9 with sweetener / No.10 contains phenylalanine source /
No. 11 with acidifier / No. 12 with stabilizers / No. 13 with [phosphoric acid](#) / No. 14 with nitrite [pickling salt](#) /
No. 15 with [milk protein](#) / No. 16 caffeinated / No. 17 [quinine](#) / No. 18 contains [sulfur dioxide](#) and sulfite /
No. 19 contains lactose / No. 20 contains gluten / No. 21 soy and soy products / No. 22 celeriac and celeriac products /
No. 23 mustard and mustard products / No. 24 sesame and sesame products / No. 25 lupin and lupin products /
No.26 peanuts and peanut products / No. 27 fish and fish products / No. 28 crustacean and crustacean products /
No. 29 molluscs and molluscs products / No. 30 [edible nuts](#) and [edible nuts](#) products / No. 31 eggs and egg products*