

# MENÜS / *menus*

## GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL F) A) 1) 2) 3) 4) 9) 10) 11) 12) 13) 14) 15) 18) 19) 20) 21) 22) 23) 24) 25) 26) 27) 28) 29) 30) 31)

LAUCH, DICKE BOHNEN, ORANGE, CASHEW, ESTRAGON

*Fried scallop, leek, broad beans, orange, cashew, tarragon*

## HAR GOW A) 1) 2) 3) 4) 9) 10) 11) 12) 13) 14) 15) 18) 19) 20) 21) 22) 23) 24) 25) 26) 27) 28) 29) 30) 31)

GARNELE, SCHARFER SESAM, BAMBUSSPROSSEN

*Har Gow, prawn, spicy sesame, bamboo sprouts*

## SÜPPCHEN VOM ZUCKERMAIS F) A) 1) 2) 3) 4) 9) 10) 11) 12) 13) 14) 15) 18) 19) 20) 21) 22) 23) 24) 25) 26) 27) 28) 29) 30) 31)

SERRANO SCHINKEN, AVOCADO, PANCA CHILI

*Soup of sweetcorn, Serrano ham, avocado, Panca chili*

## DUETT VON DER BARBARIE ENTE A) F) 1) 2) 3) 4) 9) 10) 11) 12) 13) 14) 15) 18) 19) 20) 21) 22) 23) 24) 25) 26) 27) 28) 29) 30) 31)

SELLERIE, GORGONZOLA, FEIGE, MARCHAND DE VIN

*Duet of Barbary duck, celeriac, gorgonzola, fig, marchand de vin*

## GEBACKENER MOHN-GRIEBWÜRFEL F) 1) 15) 19) 20) 30) 31)

GEWÜRZBIRNE, VANILLE, HONIGEIS

*Baked poppy seed and semolina cube, spiced pear, vanilla, honey ice cream*

## 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

€

### CHICOREE TARTE TATIN A)(1)(2)(3)(4)(9)(10)(11)(12)(13)(14)(15)(18)(19)(20)(21)(22)(23)(24)(25)(26)(30)(31)

BIRNE, BLUE STILTON, PEKANNUSS, FELDSALAT

*Chicory tarte tatin, pear, blue stilton, pecan nut, lamb's lettuce*

19

### HERINGSTATAR F)(A)(1)(2)(3)(4)(9)(10)(11)(12)(13)(14)(15)(18)(19)(20)(21)(22)(23)(24)(25)(26)(27)(28)(29)(30)(31)

ORIENTALISCHE LINSEN, KIMCHI, MANDARINE, KORIANDER

*Ceviche of seabass, oriental lentils, kimchi, mandarin, cilantro*

22

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

SCHALOTTENVINAIGRETTE, ZITRONE

*Oysters, shallot vinaigrette, lemon*

5 € PRO STÜCK

### OSIETRA KAVIAR 10 GRAMM (1)(2)(15)(19)(20)(31)

BLINI, EIGELB, EIWEIß, SCHNITTLAUCH, SCHALOTTEN, CRÈME FRAÎCHE

*Osietra caviar, blini, egg yolk, egg white, chives, shallots, crème fraîche*

75

### PETERSILIENWURZELCREMESUPPE (15)(18)(19)(20)(21)(22)(23)(28)(29)(30)(31)

KAISERGRANAT, GERÄUCHERTE MANDELN, KRAUSE PETERSILIE

*Parsley root cream soup, langoustine, smoked almonds, curly parsley*

21

## HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

### KNUSPRIGE POLENTASCHNITTE F)3)15)18)19)20)21)22)27)28)29)30)31)

WALDPILZE, URMÖHRE, BERGKÄSE, WEIßE ZWIEBEL, BALSAMICO, THYMIAN

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

29

### GEBRATENE FILETS VON DER SEEZUNGE S)1)10)19)27)

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 S)1)2)4)10)19)22)

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)B)

*Whole lobster - approx. 500 grams*

95

**JAKOBSMUSCHELN CA. 200 GRAMM / AUS DEM ÄRMELKANAL** F)B)I)Z)I)S)I)S)

*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)S)I)S)Z)Z)I)S)I)S)

7

*Seasonal salad*

**WOKGEMÜSE** F)I)D)I)S)I)S)I)S)

7

*Wok vegetables*

**KARTOFFELGRATIN** F)I)D)I)S)I)S)

7

*Potato gratin*

**TRÜFFELGNOCCHI** F)A)I)S)I)S)I)S)Z)Z)I)S)

9

*Truffle gnocchi*

### SAUCEN / SAUCES

**BEURRE BLANC** F)A)I)Z)I)D)I)S)I)S)I)S)

6

*Beurre blanc*

**CAFÉ DE PARIS BUTTER** F)A)I)Z)I)D)I)S)I)S)I)S)Z)Z)I)S)

7

*Café de Paris butter*

**MADEIRA JUS** R)A)I)Z)I)D)I)S)I)S)Z)Z)I)

8

*Red wine jus*

**PFEFFERSAUCE** F)A)I)S)I)S)I)S)Z)Z)I)S)

7

*Pepper sauce*

## DESSERT / *dessert*

€

### **VANILLE CRÉMEUX** F(10)1519203031)

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

16

### **BROMBEER DELICE** F(10)1519203031)

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

16

### **HIMBEERMUSSE** F(10)1519203031)

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

16

### **VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT GRANNY SMITH** F(10)1519203031)

SCHOKOLADENKUCHEN, MOUSSE, CREME, SORBET  
*Variations of Valrhona chocolate with Granny Smith - chocolate cake, mousse, 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*