

## MENÜS / *menus*

### **PASTRAMIT VON DER GÄNSEBRUST** R)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

ROTKOHL-SALAT, GÄNSE MAYONNAISE, PUMPERNICKEL

*Pastrami of goose breast, red cabbage salad, goose mayonnaise, pumpernickel*

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

SCHWARZWURZEL, AUSTERNPILZE, MARONEN, FENCHEL

*Crispy sweetbread, black salsify, oyster mushroom, chestnuts, fennel*

### **KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE** 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)

MUSCHELN, TOMATEN, STAUDENSELLERIE

*Crustacean foam soup, mussels, tomatoes, celery*

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

SELLERIE, GORGONZOLA, FEIGE, MARCHAND DE VIN

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

### **MANDARINENMOUSSEKUGEL** F)1)10)15)19)20)30)31)

NOUGAT, HASELNUSS, CRÈME FRAÎCHE

*Mandarin mousse sphere, nougat, hazelnut, crème fraîche*

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

BIRNE, BLUE STILTON, PEKANNUSS, FELDSALAT

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

19

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

ORIENTALISCHE LINSEN, KIMCHI, MANDARINE, KORIANDER

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

22

### RINDERTARTAR

MARINIERTER ROTE BETE, KNUSPRIGES WACHTELEI, HASELNUSS, KERBEL, FRISEE

*Beef tartar, marinated beetroot, crispy quail egg, hazelnut, chervil, frisee*

24

### 3 STÜCK GILLARDEAU AUSTERN SPECIALE DE CLAIRE NR.3

CHEDDARBROT, SCHALOTTENVINAIGRETTE, ZITRONE

*3 pieces Gillardeau oysters Speciale de Claire no.3, shallot vinaigrette, lemon*

21

### KAVIAR IMPERIAL 10 GRAMM

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

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

59

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

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

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

48

### ZANDERFILET AUS DEM IJSSELMEER F 4) 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)

RÖSTI, GESCHMORTER UND KNUSPRIGER PALMKOHL, KERBELKNOLLE, KRABBen, SALZZITRONE, MISO VELOUTÉ

*Pikeperch from the IJsselmeer, hash brown, braised and crispy palm cabbage, chervil root, shrimps, preserved lemon, miso velouté*

34

### HIRSCHKEULE MIT VADOUVAN GESCHMORT A 1) 2) 3) 4) 9) 10) 11) 12) 13) 14) 15) 18) 19) 20) 21) 22) 23) 24) 25) 26) 30) 31)

GEFÜLLTE KNUSPRIGE KARTOFFELKLÖßE, GEBRATENER ROSENKOHL, FLOWERSPROUTS, KARAMELLISIERTE QUITTE, SCHMORJUS

*Vadouvan braised leg of venison, filled crispy potato dumplings, fried Brussels sprouts, flower sprouts, Caramelized quince, braising jus*

33

### SALTIMBOCCA VOM APFELSCHWEINEFILET S 1) 2) 4) 11) 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

*Whole lobster - approx. 500 grams*

### PULPO MEDAILLON

*Octopus medallion*

### GANZE DORADE ROYAL

*Whole dorade royal*

### THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 200 GRAMM

*Japanese tuna steak - approx. 200 grams*

### LAMMKARREE AUS DER EIFEL

*Rack of Lamb from the Eifel*

## STEAKS:

PREMIUM GRASS-FED RINDERFILET / BEEF FILET +/- 200 GRAMM

LA PASTORALE ROASTBEEF AUS AUSTRALIEN +/- 250 GRAMM

WAGYU ENTRECÔTE +/- 300 GRAMM

### ALS SURF AND TURF MIT HUMMERSCHWANZ

*As surf and turf with lobster tail*

€

79

42

39

44

46

51

45

97

+ 25

## BEILAGEN & SOBEN / SIDES & SAUCES

BEURRE BLANC 6

*Beurre blanc*

CAFÉ DE PARIS BUTTER 7

*Café de Paris butter*

MADEIRA JUS 8

*Red wine jus*

PFEFFERRAHMSAUCE 7

*Pepper cream sauce*

PIEMENTOS DU PADRON MIT CHIMICHURRI 8

*Pimientos du Padron with Chimichurri*

TOMATEN BROT SALAT 7

*Tomato and bread salad*

GLASIERTES OFENGEMÜSE MIT SESAM 7

*Glazed oven vegetables with sesame*

STEINPILZ RISOTTO 12

*Porcini risotto*

SPICY BLUMENKOHL BEIGNETS 8

*Spicy cauliflower beignets*

KARTOFFELRÜSTI MIT KRÄUTERSCHMAND 9

*Potato hash browns with herb cream cheese*

## 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

### **MANDARINENMOUSSEKUGEL** F(10)15)19)20)30)31)

NOUGAT, HASELNUSS, CRÈME FRAÎCHE  
*Mandarin mousse sphere, nougat, hazelnut, crème fraîche*

16

### **HIMBEERMOSSE** 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 GRANNY SMITH** F(10)15)19)20)30)31)

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*