

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)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)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)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) 10) 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

JAPANISCHES WAGYU ENTRECÔTE AUS KYOTO A5 +/- 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

ROTWEIN JUS 8

Red wine jus

PFEFFERRAHMSAUCE 7

Pepper cream sauce

PIMIENTOS DU PADRON MIT CHIMICHURRI 8

Pimientos du Padron with Chimichurri

PANZANELLE / TOMATEN BROT SALAT 7

Panzanella / Tomato and bread salad

GLASIERTES OFENGEMÜSE 7

Glazed oven vegetables

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

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 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*