

# MENÜS / *menus*



HIER SCANNEN FÜR DIE  
ALLERGENE  
SCAN HERE FOR ALLERGENS.

## GEFLÜGELMOUSSE

RÖSTZWIEBEL BRIOCHE, STECKRÜBEN, PORTULAK, SAUCE CUMBERLAND

*Poultry mousse, roasted onion brioche, turnip, purslane, sauce Cumberland*

## KURZ GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

KNOLLESELLERIE, CHORIZO ESPUMA, HAZELNUSS, APFEL

*Short sautéed scallop, celeriac, chorizo espuma, hazelnut, apple*

## SÜBKARTOFFEL-ERDNUSSSUPPE

SCHWEINEBAUCH, INGWER, PAPRIKA

*Sweet potato-peanut soup, pork belly, ginger, bell pepper*

## ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

KARTOFFEL MILLE-FEUILLE, LAUCH, SCHALOTTEN, SCHWARZBIER, GRUYÈRE

*Pink roasted lamb rump, potato mille-feuille, leek, shallots, black beer, Gruyère*

## KOKOSNUSS DELICE

MANGO, VOLLMILCH SCHOKOLADE, PASSIONSFRUCHT

*Coconut Delice, mango, whole milk chocolate, passion fruit*

## 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

BIRNE, BLUE STILTON, PEKANNUSS, FELDSALAT

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

19

### CEVICHE VOM WOLFSBARSCH

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

### WILDKRÄUTERSALAT MIT HUMMER IN TEMPURA

EINGELEGTER FLASCHENKÜRBIS, AVOCADO, PICOLINO GURKE, ROTE ZWIEBEL, POMELO DRESSING

*Wild herb salad with lobster in tempura, pickled butternut pumpkin, avocado, picolino cucumber, red onion, pomelo dressing*

28

### PETERSILIENWURZELCREMESUPPE

KAISERGRANAT, GERÄUCHERTE MANDELN, KRAUSE PETERSILIE

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

21

## HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

### BLUMENKOHL UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

CROSNE, MINI CHAMPIGNONS, CASSIS, FRANKFURTER KRÄUTER, WALDPILZESSENZ,

*Cauliflower under a herb crust, crosne, baby mushrooms, cassis, Frankfurt herbs, forest mushroom essence*

29

### SKREI FILET AUF DER HAUT GEBRATEN

RAHMKRAUT, PASTINAKEN, KNUSPRIGE BRANDADE, SCHNITTLAUCH, SENF

*Skrei filet fried on the skin, cream sauerkraut, parsnip, crispy brandade, chive, mustard*

33

### ZANDERFILET AUS DEM IJSSELMEER

RÖSTI, GESCHMÖRTER 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

GEFÜLLTE KNUSPRIGE KARTOFFELKLÖBE, 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

### GEFÜLLTES SCHWARZFEDERHUHN

VENERE REIS, BLUTORANGE, SCHWARZWURZEL, RICOTTA, WALNUSS

*Filled Black-feathered Partridge, black rice, blood orange, salsify, ricotta, walnut*

35

## GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

### 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

ALS SURF AND TURF MIT ARGENTINISCHER ROTER WILDGARNELE  
PRO STÜCK

*As surf and turf with Argentinean red wild prawn*

€

42

39

44

46

51

45

+ 7

## 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*

PANZANELLA / 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*

€

### MARDENMOUSSE

CRANBERRY, BAISER, GLÜHWEINEIS

*Chestnut mousse, cranberry, meringue, mulled wine ice cream*

16

### KOKOSNUSS DELICE

MANGO, VOLLMILCH SCHOKOLADE, PASSIONSFRUCHT

*Coconut Delice, mango, whole milk chocolate, passion fruit*

16

### MANDARINENMOUSSEKUGEL

NOUGAT, HASELNUSS, CRÈME FRAÎCHE

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

16

### VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT GRANNY SMITH

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

MIT CRÈMANT AUFGEBOSEN / INFUSE WITH CRÈMANT

3,50

+ 4.00

## SUSHI KARTE / *sushi menu*

*Außer montags / except Mondays*

### EDAMAME

LEICHT GESALZENE SOJABOHNEN  
*Medium salted soybeans*

### MISO SHIRU

JAPANISCHE SUPPE MIT ALGEN UND TOFU  
*Japanese soup with algae and tofu*

### **SPEZIALROLLE 8 STK.** *special roll 8 pcs.*

#### CALIFORNIA ROLL

AVOCADO, SURIMI, JAPANISCHE MAYONNAISE, FISCHROGEN ODER SESAM  
*Avocado, surimi, Japanese mayonnaise, caviar or sesame*

#### MAGURO ROLL

THUNFISCH, AVOCADO / *Tuna, avocado*

#### LACHS-FRISCHKÄSE ROLLE

LACHS, GURKE, FRISCHKÄSE / *Salmon, cucumber, cream cheese*

#### SPICY DRAGON ROLL

FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, CHILI MAYO / *Fried prawn, avocado chili mayo*

#### KNUSPRIGE THUNFISCHMAKI

SCHARFES THUNFISCHTATAR, GURKE, AVOCADO, UNAGISAUCE  
*Spicy tuna, cucumber, avocado, unagi sauce*

#### RINDER CARPACCIO ROLL

INSIDE OUT MAKI, AVOCADO, JAPANISCHE MAYONNAISE, RINDER CARPACCIO  
*Inside out maki, avocado, Japanese mayonnaise, beef carpaccio*

€

9

10

19

19

18

22

22

23

## SUSHI KARTE / *sushi menu*

### MAKIROLLE 6 STK. *maki roll 6 pcs.*

**KAPPAMAKI**  
GURKE  
*Cucumber*

**AVOCADOMAKI**  
AVOCADO  
*avocado*

**KANPYOMAKI**  
FLASCHENKÜRBIS  
*bottle gourd*

**SHAKEMAKI**  
LACHS  
*Salmon*

**TEKKAMAKI**  
THUNFISCH  
*tuna*

### NIGIRI 2 STK. *nigiri 2 pcs.*

**MAGURO**  
THUNFISCH  
*Tuna*

**EBI**  
GEKOCHTE GARNELE  
*boiled prawn*

**INARI (1 Stück)**  
REIS TOFUTASCHE  
*rice tofu bag*

**SHAKE**  
LACHS  
*salmon*

**HOTATEGAI**  
JAKOBSMUSCHEL  
*scallop*

**SUZUKI**  
WOLFSBARSCH  
*sea bass*

**HAMACHI**  
GELBSCHWANZMAKRELE  
*greater amberjack*

### SUSHI UND SASHIMI TELLER *sushi and sashimi plates*

**SUSHI VARIATION GLASHAUS** / 3 Nigiri, 6 Maki, 2 Sashimi

**SUSHI VARIATION HYATT** / 5 Nigiri, 6 Maki, 4 California roll

**MAGURO SASHIMI** / 9 Stk. Thunfisch / 9 pcs. Tuna

**SHAKE SASHIMI** / 9 Stk. Lachs / 9 pcs. Salmon

**SASHIMI VARIATION** / 18 Stk. Gelbschwanzmakrele, Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch, Jakobsmuschel /  
18 pcs. greater amberjack, tuna, salmon, sea bass, scallop

€

7,50 | 9,50 | 8,50

11,50 | 11,50

9,50 | 8,50 | 6,50

9,50 | 9,50

9,50 | 8,50

26

34

29

23

38

### DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZUM SUSHI / the perfect complement to sushi

€

**OZEKI SAKE** 1 cl / 2cl traditionell serviert, kalt oder warm / *traditionally served, cold or warm*

6,50/9,00

**SAPPORO BEER 0,33l** aus Hokkaido, der Heimat unseres Sushi Meisters /

*from Hokkaido, the home of our sushi master*

6

**SENCHA TEE KÄNNCHEN** traditioneller japanischer grüner Tee / *traditional Japanese green tea*

7