

# MENÜS / *menus*

## GEFLÜGELMOUSSE R)A)N)Z)S)4)9)D)M)I)Z)K)3)4)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

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 F)D)15)19)20)30)31)

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 F)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)

BIRNE, BLUE STILTON, PEKANNUSS, FELDSALAT

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

19

### CEVICHE VOM WOLFSBARSCH F)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)

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 F)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)

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**

RAHKRAUT, PASTINAKEN, KNUSPRIGE BRANDADE, SCHNITTLAUCH, SENF

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

33

### **ZANDERFILET AUS DEM IJSSELMEER**

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**

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

*Beurre blanc*

6

### CAFÉ DE PARIS BUTTER

*Café de Paris butter*

7

### ROTWEIN JUS

*Red wine jus*

8

### PFEFFERRAHMSAUCE

*Pepper cream sauce*

7

### PIMENTOS DU PADRON MIT CHIMICHURRI

*Pimientos du Padron with Chimichurri*

8

### PANZANELLE / TOMATEN BROT SALAT

*Panzanella / Tomato and bread salad*

7

### GLASIERTES OFENGEMÜSE

*Glazed oven vegetables*

7

### STEINPILZ RISOTTO

*Porcini risotto*

12

### SPICY BLUMENKOHL BEIGNETS

*Spicy cauliflower beignets*

8

### KARTOFFELRÜSTI MIT KRÄUTERSCHMAND

*Potato hash browns with herb cream cheese*

9

## DESSERT / *dessert*

€

### MARDENMOUSSE F)(D)(S)(R)(Z)(O)(B)(S)

CRANBERRY, BAISER, GLÜHWEINEIS

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

16

### KOKOSNUSS DELICE

MANGO, VOLLMILCH SCHOKOLADE, PASSIONSFRUCHT

*Cocanut 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 BANANE F)(D)(S)(R)(Z)(O)(B)(S)

MOUSSE, CREME, SORBET

*Variations of Valrhona chocolate with banana – 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 CRÉMANT AUFGEBOSEN / *INFUSED WITH CRÉMANT*

3,50

+ 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*