

## MENÜS / menus

### YUZU-TOFU CRÈME BRÛLÉE R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

WAKAME, CRÈME FRAÎCHE, KIWI, MINZE

*Yuzu-tofu crème brûlée, wakame, crème fraîche, kiwi, mint*

### ARANCINI MIT TASCHENKREBS R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

SHIITAKE, KIMCHI, KOKOS

*Arancini with crab, shiitake, kimchi, coconut*

### KAROTTEN-FENCHELSUPPE R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

CAMEMBERT, WALNUSS, ORANGE

*Carrot-fennel soup, camembert, walnut, orange*

### GEGRILLTES IBERICO PLUMA R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

WEIßE BOHNEN, BIMBI, ROTE ZWIEBEL, TAHIN, GERÖSTETE PAPRIKA SOßE

*Grilled Iberico pluma, white beans, broccolini, red onion, tahini, roasted bell pepper sauce*

### MATCHA TEE MOUSSE F | 10 | 15 | 19 | 20 | 30 | 31

VANILLE, LITSCHI, ROSE

*Matcha tea mousse, vanilla, lychee, rose*

## 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

€

### ZIEGENKÄSE CRÈME BRULÉE R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

FENCHELSALAT, PUMPERNICKEL, APFEL, THYMIAN HONIG, WALNUSS

*Goat cheese crème brulée, fennel salad, pumpernickel, apple, thyme honey, walnut*

19

### CEVICHE VOM WOLFSBARSCH R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

ORIENTALISCHE LINSEN, KIMCHI, MANDARINE, KORIANDER

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

22

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

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

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

24

### WILDKRÄUTERSALAT MIT HUMMER IN TEMPURA R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

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

### SELLERIE-BIRNENSUPPE R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL, CHORIZO, RÖSTSCHALOTTEN

*Celeriac-pear soup, fried scallop, chorizo, crispy shallots*

21

## HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

**FREGOLA SARDA RISOTTO MIT ROTER BETE** R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

29

TÊTE DU MOINE, ENDIVIEN SALAT, LAUCHZWIEBEL, SONNENBLUMENKERNE

*Fregola sarda risotto with beetroot, tête du moine, green curled endive salad, spring onion, sunflower seeds*

**SKREI FILET AUF DER HAUT GEBRATEN** R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

33

RAHMKRAUT, PASTINAKEN, KNUSPRIGE BRANDADE, SCHNITTLAUCH, SENF

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

**GEGRILLTES STEINBUTTFILET MIT PERIGORD TRÜFFEL** R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

59

TRÜFFEL RAVIOLI, BIMBI, ZITRONEN SEITLINGE, BEURRE BLANC

*Grilled turbot with Perigord truffle, truffle ravioli, broccolini, golden oyster mushroom, beurre blanc*

**GESCHMORTER US RINDERNACKEN** R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

33

WEIßE BOHNEN, MORCHELN, EINGELEGTE KIRSCHTOMATE, SAUCE ROBERT

*Braised US beef neck, white beans, morels, pickled cherry tomato, sauce Robert*

**PADERBORNER HÄHNCHEN SUPREME** R | A | 1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 30 | 31

32

KARTOFFELMOUSSELINE MIT ESTRAGON, FINGERMÖHREN, BLUTORANGEN HOLLANDAISE, BORETTANE ZWIEBEL

*"Paderborner" chicken supreme, potato mousseline with tarragon, baby carrots, blood orange hollandaise*

## 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 DE PADRON MIT CHIMICHURRI 8

*Pimientos de 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*

### **MATCHA TEE MOUSSE**

VANILLE, LITSCHI, ROSE

*Matcha tea mousse, vanilla, lychee, rose*

€

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)(15)(18)(20)(30)(31)

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 CRÈMANT AUFGEKOSSEN / INFUSED WITH CRÈMANT**

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*