

MENÜS / *menus*

PANE PURI

KRÄUTER GHANA DAL CHUTNEY, ORANGE, PISTAZIE
Pane Puri, herb Ghana dal chutney, orange, pistachio

IN NUSSBUTTER KONFIERTER HEILBUTT

PICO DE GALLO, GLASIERTE KARTOFFEL DRILLINGE
Halibut filet confit in nut butter, Pico de gallo, glazed mini potatoes

GARTENERBSENCREMESUPPE

LACHSFORELLE & KAVIAR, ZUCKERERBSEN, MINZE, ZITRONE
Garden pea cream soup, salmon trout & caviar, sugar peas, mint, lemon

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

KRITHARAKI, LILA BLUMENKOHL, ROMANESCO, ZUCKERSCHOTEN
Braised rabbit leg, Kritharaki, purple cauliflower, romanesco, sugar snap peas

CRÈME FRAÎCHE DELICE

ANANAS, PEKANNUSS, KARAMELL
Crème fraiche delice, pineapple, pecan nut, caramel

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

FENCHELSALAT, PUMPERNICKEL, APFEL, THYMIAN HONIG, WALNUSS

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

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

SELLERIE-BIRNENSUPPE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL, CHORIZO, RÖSTSCHALOTTEN

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

21

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

FREGOLA SARDA RISOTTO MIT ROTER BETE

TÊTE DU MOINE, ENDIVIEN SALAT, LAUCHZWIEBEL, SONNENBLUMENKERNE

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

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

GEGRILLTES STEINBUTTFILET MIT PERIGORD TRÜFFEL

TRÜFFEL RAVIOLI, BIMBI, ZITRONEN SEITLINGE, BEURRE BLANC

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

59

GESCHMORTER US RINDERNACKEN

WEIßE BOHNEN, MORCHELN, EINGELEGTE KIRSCHTOMATE, SAUCE ROBERT

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

33

PADERBORNER HÄHNCHEN SUPREME

KARTOFFELMOUSSELINE MIT ESTRAGON, FINGERMÖHREN, BLUTORANGEN HOLLANDAISE, BORETTANE ZWIEBEL

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

32

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

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 AUFGEKOSSEN / INFUSED WITH CRÉMANT

3,50

+ 4.00