

MENÜS / *menus*

GERÄUCHERTE MAKRELE

WEIBER UND GRÜNER SPARGEL, EIGELB, REMOULADE, MEERRETTICH

Smoked mackerel, white and green asparagus, remoulade, horseradish

KALBSLEBER

ENGELSHAAR, SUMAC ZWIEBEL, GRANATAPFEL

Veal liver, kadaifi, sumac onion, pomegranate

KRUSTENTIERSUPPE

KOHLRABI, KUMQUATS

Crustacean soup, kohlrabi, cumquats

DUETT VOM DUROC SCHWEIN - GEGRILLTES FILET UND KNUSPRIGER BAUCH

ALIGOT, PALMHERZ, PONZU, CANTALOUPE MELONE

*Duett from Duroc pork - grilled filet and crispy belly
aligot, heart of palm, ponzu, cantaloupe melon*

RHABARBERMOUSSE

GRIECHISCHER JOGHURT, ZITRONENGRAS, SABLÉS

Rhubarb mousse, Greek yoghurt, lemongrass, sablés

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

CARPACCIO VON ARGENTINISCHEN ROTGARNELEN

CRUDITÉE, KRUSTENTIER MAYONNAISE, AVOCADO, LIMETTE

Carpaccio from Argentinean red shrimp, cruditée, crustacean mayonnaise, avocado, lime

22

PASTRAMI NEW YORK STYLE

PAPADUM, BÄRLAUCH QUARK, GRÜNE SPARGEL, RADICCHIO CASTELFRANCO, GEPICKELTE ZWIEBEL

Pastrami new york style, papadum, wild garlic curd, green asparagus, radicchio Castelfranco, pickled onion

24

WILDKRÄUTERSALAT MIT HUMMER IN TEMPURA

EINGELEGTER BABY MAIS, AVOCADO, PICOLINO GURKE, ROTE ZWIEBEL, POMELO DRESSING

Wild herb salad with lobster in tempura, pickled baby corn, avocado, picolino cucumber, red onion, pomelo dressing

28

SPARGELCREMESUPPE

SPANFERKELBÄCKCHEN, HOLLANDAISE, ESTRAGON, KAREMELLISIERTER KNOBLAUCH GRISSINI

Asparagus creme soup, suckling pig cheeks, hollandaise, tarragon, caramelized garlic grissini

22

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

AUF DER HAUT GEBRATENES SAILBLINGSFILET AUS ISLAND

SÜßKARTOFFEL KROKETTE, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL,

BABY PAK CHOY MIT GERÄUCHERTER MANDEL, SPARGELSCHAUM

On the skin roasted arctic char filet, sweet potato croquettes, grilled green asparagus, baby pack choy with smoked almond, asparagus foam

36

GEGRILLTES STEINBUTTFILET MIT PERIGORD TRÜFFEL

TRÜFFEL RAVIOLI, BIMBI, ZITRONEN SEITLINGS, BEURRE BLANC

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

59

GESCHMORTER US RINDERNACKEN

WEIßE BOHNEN, MORCHELN, EINGELEGT 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

35

STANGENSPPARGEL VON GUT BÖCKENHOFF CA. 300 GRAMM

ANNABELLE KARTOFFEL, BUTTERSCHINKEN, HOLLANDAISE, ZERLASSENE BUTTER

White asparagus from Gut Böckenhoff approx. 300 grams, Annabelle potato, butter ham, hollandaise, clarified butter

33

Gerne können Sie den Butterschinken auch gegen eine andere Fleisch-/Fischkomponente auf dieser Seite austauschen.

+ Saiblingsfilet 26 € + Paderborner Hähnchen Supreme 25 € **Weitere Komponenten auf Anfrage.**

You are also welcome to exchange the butter ham for another meat/fish component on this page.

+ Char filet 26 € + "Paderborner" chicken supreme 25 € **More options on demand.**

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

LAMMKOTELETTE AUS DER EIFEL - 4 STÜCK

Lamb chops from the Eifel - 4 pieces

STEAKS:

PREMIUM GRASS-FED RINDERFILET / BEEF FILET +/- 200 GRAMM

LA PASTORALE ROASTBEEF AUS AUSTRALIEN +/- 250 GRAMM

JAPANISCHES WAGYU ENTRECÔTE AUS KYOTO +/- 300 GRAMM

€

42

39

44

46

51

45

97

BEILAGEN & SAUCEN / SIDES & SAUCES

HOLLANDAISE 8

Hollandaise

BEURRE BLANC 7

Beurre blanc

CAFÉ DE PARIS BUTTER 7

Café de Paris butter

ROTWEIN JUS 8

Red wine jus

PFEFFERRAHMSAUCE 7

Pepper cream sauce

BEILAGEN SALAT 7

Side salad

GLASIERTES OFENGEMÜSE 8

Glazed oven vegetables

STEINPILZ RISOTTO 12

Porcini risotto

STANGENSPIRGEL VON GUT BÖCKENHOFF 11

German farm asparagus

KARTOFFELRÖSTI MIT KRÄUTERSCHMAND 9

Potato hash browns with herb cream cheese

TRÜFFEL POMMES 15

Truffle fries

DESSERT / *dessert*

€

MATCHA TEE MOUSSE

VANILLE, LITSCHI, ROSE

Matcha tea mousse, vanilla, lychee, rose

16

CRÈME FRAÎCHE DELICE

ANANAS, PEKANNUSS, KAREMELL

Crème fraiche delice, pineapple, pecan nut, caramel

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 / INFUSE WITH CRÉMANT

3,50

+ 4.00

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
FOR ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS, PLEASE REFER TO OUR SERVICE STAFF.

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

7,50 | 9,50 | 8,50

SHAKEMAKI

LACHS
Salmon

TEKKAMAKI

THUNFISCH
tuna

11,50 | 11,50

NIGIRI 2 STK. *nigiri 2 pcs.*

MAGURO

THUNFISCH
Tuna

EBI

GEKOCHTE GARNELE
boiled prawn

INARI (1 Stück)

REIS TOFUTASCHE
rice tofu bag

9,50 | 8,50 | 6,50

SHAKE

LACHS
salmon

HOTATEGAI

JAKOBSMUSCHEL
scallop

9,50 | 9,50

SUZUKI

WOLFSBARSCH
sea bass

HAMACHI

GELBSCHWANZMAKRELE
greater amberjack

9,50 | 8,50

SUSHI UND SASHIMI TELLER *sushi and sashimi plates*

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

26

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

34

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

29

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

23

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

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