

SPEZIAL MENÜ / *special menu*

DAS MENÜ / the menu

„MOGHRABIEH“ COUS COUS F)(D)(S)(19)(20)(22)

CURRY, KAROTTE, ZIEGENKÄSE

„Maghrabieh“ cous cous, curry, carrot, goat cheese

ARGENTINISCHE ROTGARNELE F)(D)(20)(21)(22)(28)(31)

WASSERMELONE, PIMENT D'ESPILETTE, SHISO

Argentinean red prawn, watermelon, piment d'espilette, shiso

PFIRSICHKALTSCHALE F)(D)(S)(19)(20)(21)

YUZU, INGWER, CHILI, SESAM

Cold peach soup, yuzu, ginger, chili, sesame

PLUMA IBERICO VOM GRILL S)(D)(S)(19)(21)(22)

PIFFERLINGE, APRIKOSE, KONFIERTE KARTOFFEL

Grilled Pluma Iberico, chanterelles, apricot, confit potato

BRILLAT SAVARIN F)(D)(S)(19)(20)

GRAUBROT, JOHANNISBEERE

Brillat savorin, rye bread, currant

BUTTERMILCHMOUSSE F)(D)(S)(19)(20)(30)(31)

BANANE, KAKAOSTREUSEL, MANGOEIS

Buttermilk mousse, banana, cocoa crumble, mango ice cream

DIE WEINE / the wines

SAUVIGNON BLANC
WEINGUT JOHNER
GLADSTONE, NEUSEELAND

PINOT GRIGIO DOC
DOMAINE ALDIS LAGEDER
SÜDTIROL, ITALIEN

SAUVIGNON BLANC
WEINGUT WAGNER STEMPEL
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER ROSÉ*** SL QBA
WEINGUT ALEXANDER LAIBLE
BADEN, DEUTSCHLAND

RIESLING FEINHERB QBA
WEINGUT FRITZ HAAG
MOSEL, DEUTSCHLAND

CRÉMANT BRUT AC
LE GRAND SAUMUR
LOIRE, FRANKREICH

3 Gänge 59€, mit Wein 80€ - 4 Gänge 71€, mit Wein 99€ - 5 Gänge 81€, mit Wein 116€ - 6 Gänge 91€, mit Wein 133€
3 courses 59€, with wine 80€ - 4 courses 71€, with wine 99€ - 5 courses 81€, with wine 116€ - 6 courses 91€, with wine 133€

VORSPEISEN / starters

€

SOMMERLICHER GEMÜSEGARTEN F)1)2)21)22)23)30)

HUMMUS, PUMPERNICKEL, MIXED PICKLES

Summer vegetable garden, hummus, pumpernickel, mixed pickles

14

„MOGHRABIEH“ COUS COUS F)10)15)19)20)22)

CURRY, KAROTTE, ZIEGENKÄSE

„Moghrabieh“ cous cous, curry, carrot, goat cheese

16

GEGRILLTER PULPO F)10)20)21)23)29)31)

ESTRAGON, AIOLI, PEPERONATA

Grilled pulpo, tarragon, aioli, peperonata

18

ARGENTINISCHE ROTGARNELE F)10)20)21)22)28)31)

WASSERMELONE, PIMENT D'ESPILETTE, SHISO

Argentinean red prawn, watermelon, piment d'espilette, shiso

19

PFIRSICHKALTSCHALE F)10)15)19)20)21)

YUZU, INGWER, CHILI, SESAM

Cold peach soup, yuzu, ginger, chili, sesame

14

HUMMER SCHAUMSUPPE F)10)15)19)20)21)22)27)28)29)

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL, CROSTINI, SAUCE ROUILLE

Lobster cream soup, fried scallop, crostini, sauce rouille

14

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

PASTA LINGUINE F)10)20)21)22)26)30)31)

ERDNUSS, HAUSGEMACHTES CHILIÖL, SHIITAKE PILZE, GEBEIZTES EIGELB
Pasta linguine, peanut, homemade chili oil, shiitake mushrooms, pickled egg yolk

21

WAHLWEISE MIT 3 GEBRATENEN GARNELEN

optional with 3 grilled prawns

27

GEGRILLTER TOFU F)V)10)20)22)21)30)

QUINOA, MISO, KAROTTE, KOKOS-PURPLECURRY SCHAUM
Grilled tofu, quinoa, miso, carrot, coco-purple curry foam

28

GEBRATENER SEETEUFEL F)10)15)19)20)21)27)

KARTOFFELMOUSSELINE, LAUCH, DASHI-BEURRE BLANC
Roasted monkfish, potato mousseline, leek, dashi-beurre blanc

34

ATLANTIK STEINBUTT 10)15)17)19)20)21)22)27)28)

TOM KHA GAI, BATATE, ZUCKERSCHOTEN, KORIANDER
Atlantic turbot, tom kha gai, batate, snow peas, coriander

38

PLUMA IBERICO VOM GRILL S)10)15)19)21)22)

PFIFFERLINGE, APRIKOSE, KONFIERTE KARTOFFEL
Grilled Pluma Iberico, chanterelles, apricot, confit potato

34

GESCHMORTE OCHSENBACKE R)10)19)20)21)22)

POLENTA, PAK CHOI, MAIS, SHOYU JUS
Braised ox cheek, polenta, pak choy, corn, shoyu jus

36

US STRIPLAIN VOM LAVASTEINGRILL CA. 300 G R)10)15)19)20)21)22)

WILDER BROKKOLI, PONZU, KARTOFFEL MILLE-FEUILLE
US striploin grilled on lava stone aprox. 300g, wild broccoli, ponzu, potato mille-feuille

42

DESSERT / *dessert*

€

APRIKOSENTARTE F)10)15)19)20)30)31)

GRAND MARNIER, MASCARPONE, BLUTORANGE

Apricot tarte, grand marnier, mascarpone, blood orange

13

ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE F)10)15)19)20)30)31)

VANILLE, JOHANNISBEERE, BROMBEEREIS

Lemongrass creme brulee, black currant, blackberry ice cream

13

MOUSSE AU CHOCOLATE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE F)10)15)19)20)30)31)

MANDELTALER, HIMBEERE, PASSIONSFRUCHTSORBET

Mousse au Chocolate of Valrhona chocolate, almond short bread, raspberry, passionfruit sorbet

14

BUTTERMILCHMOUSSE F)10)15)19)20)30)31)

BANANE, KAKAOSTREUSEL, MANGOEIS

Buttermilk mousse, banana, cocoa crumble, mango ice cream

15

BRILLAT SAVARIN F)10)15)19)20)

GRAUBROT, JOHANNISBEERE

Brillat savarin, rye bread, currant

14

KÄSEAUSSWAHL F)15)18)19)23)30)

FRÜCHTEBROT, CHUTNEY, WALNÜSSE

Cheese selection, fruit bread, chutney, walnuts

16

APERITIFE / *aperitifs*

€ / 0.11

APERITIVE OF THE MONTH

CRÉMANT, LE GRAND SAUMUR BRUT AC, LOIRE
CHAMPAGNER, BILLECART-SALMON, BRUT
CHAMPAGNER, BILLECART-SALMON, ROSÉ
KIR / KIR ROYAL

12

11

15

18

12 / 15

€ / 0.21

CAMPARI SODA / ORANGE
APEROL SPRITZ
ST. GERMAIN SPRITZ

11

12

15

WERMUT

MARTINI BIANCO
BELSAZAR

€ / 5cl

9

9

PORTWEIN

TAYLOR'S CHIP DRY
TAYLOR'S TAWNY 10 Y

10

12.5

DRIVER'S CHOICE:

APERITIVE OF THE MONTH
12

WONDERLEAF
GIN TONIC
12

BITTER SODA / ORANGE
10



9

9

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

DAS GLASHAUS TAUCHT UNTER

ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT DER MUSCHEL!

MUSCHELN, AUSTERN, JAKOBSMUSCHELN UND SCHWERT- MUSCHELN SIND IN UNSERER DEUTSCHEN KÜCHE NICHTS ALLTÄGLICHES. VIELE VON UNS VERBINDEN MEERESFRÜCHTE MIT FESTLICHEN ANLÄSSEN ODER MIT SEEWIND UND SONNENSCHEN WÄHREND EINES GELUNGEM URLAUBS AM MITTELMEER.

DIESER FLAIR ERWARTET SIE AM 9. SEPTEMBER 2021 IM GLASHAUS RESTAURANT.

4 GANG MENÜ INKLUSIVE WEINE, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE

GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG FÜR 18.30 UHR ENTGEGEN.

€ 119 PRO PERSON, GOURMET CLUB MITGLIEDER ERHALTEN € 10 RABATT PRO PERSON.

09.09.21

ALLES WILD

PASSEND ZUR HERBSTLICHEN JAHRESZEIT GENIEßEN SIE AM 7. OKTOBER 2021 UNSER 4 GANG WILDMENÜ

MIT REGIONALEN KÖSTLICHKEITEN. UNSERE KÖCHE BEREITEN IHNEN KREATIVE WILDGERICHTE ZU, BEGLEITET WIRD

DIESER ABEND VON VOLLMUNDIGEN, KRÄFTIGEN WINZERWEINEN.

4 GANG MENÜ INKLUSIVE WEINE, SOFT- UND HEIßGETRÄNKEN.

GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG FÜR 18.30 UHR ENTGEGEN.

€ 108 PRO PERSON, GOURMET CLUB MITGLIEDER ERHALTEN € 10 RABATT PRO PERSON.

07.10.21

OP D'R SCHÄL SICK

KÖLSCHES MENÜ MODERN-STYLE AM 9. NOVEMBER 2021

BALD IST ES SOWEIT....DIE 5. JAHRESZEIT STEHT VOR DER TÜR.

PASSEND DAZU PRÄSENTIERT DIE GLASHAUS KÜCHE KURZ VOR DEM 11.11.

EIN KÖLSCHES MENÜ ZUR EINLEITUNG IN DIE KARNEVALSZEIT.

4 GANG MENÜ INKLUSIVE TYPISCH "KÖLSCHER" GETRÄNKE, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE.

GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG FÜR 18.30 UHR ENTGEGEN.

€ 89 PRO PERSON, GOURMET CLUB MITGLIEDER ERHALTEN € 10 RABATT PRO PERSON.

09.11.21