

SPEZIAL MENÜ / *special menu*

DAS MENÜ / the menu

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

CURRY, KAROTTE, ZIEGENKÄSE

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

ARGENTINISCHE ROTGARNELE F(10)20(21)22(26)31

WASSERMELONE, PIMENT D'ESPILETTE, SHISO

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

DUCK TEA (10)20(21)22(24)

KIMCHI, DIM SUM, CURRY

Duck tea, kimchi, dim sum, curry

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

PFIFFERLINGE, APRIKOSE, KONFIERTE KARTOFFEL

Grilled Pluma Iberico, chanterelles, apricot, confit potato

BRILLAT SAVARIN F(10)15(19)20

GRAUBROT, JOHANNISBEERE

Brillat savarin, rye bread, currant

BUTTERMILCHMOUSSE F(10)15(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

CHENIN BLANC
VINEYARD KLEINE ZALZE
STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DRY SACK, MEDIUM DRY
BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT
JEREZ DE LA FRONTERA, SPANIEN

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)V(20)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

JAKOBSMUSCHEL F)(10)20(21)29)

GURKE, TAPIOKA, NORI

Scallop, cucumber, tapioca, nori

17

ARGENTINISCHE ROTGARNELE F)(10)20(21)22(28)30)

WASSERMELONE, PIMENT D'ESPILETTE, SHISO

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

19

DUCK TEA (10)20(21)22(24)

KIMCHI, DIM SUM, CURRY

Duck tea, kimchi, dim sum, curry

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)

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

28

FJORDFORELLE F)10)15)19)20)21)22)27)29)

KÜRBIS, MIESMUSCHEL, MISO, CHILI
Fiord trout, pumpkin, mussels, miso, chili

32

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

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

34

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

SCHOKOLADE NOIR ORANGE F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

SCHOKOLADENKUCHEN, HIMBEERSORBET, ZITRUSZESTEN

Chocolate noir orange, chocolate cake, raspberry sorbet, citrus note

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

KÄSEAUSWAHL 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, LAURENT PERRIER, BRUT
CHAMPAGNER, BILLECART-SALMON, ROSÉ
KIR / KIR ROYAL

12

11

17

18

12 / 15

€ / 0.21

CAMPARI SODA / ORANGE
APEROL SPRITZ
ST. GERMAIN SPRITZ

11

12

15

WERMUT

MARTINI BIANCO
BELSAZAR

DRIVER'S CHOICE:

APERITIVE OF THE MONTH
12

€ / 5cl

9

9

WONDERLEAF
GIN TONIC
12

BITTER SODA / ORANGE
10

10

12.5

PORTWEIN

TAYLOR'S CHIP DRY
TAYLOR'S TAWNY 10 Y

SHERRY

DRY SACK, MEDIUM DRY
TIO PEPE, DRY

9

9



KULINARISCHE HIGHLIGHTS

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 MIT VOLLMUNDIGEN, KRÄFTIGEN WINZERWEINEN. 4 GANG MENÜ INKLUSIVE WEINE, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE. GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG FÜR 18.30 UHR ENTGEGEN. € 108 PRO PERSON, GOURMET CLUB MITGLIEDER ERHALTEN € 10 RABATT PRO RECHNUNG.

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 "KÖLSCHE" GETRÄNKE, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE. GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG FÜR 18.30 UHR ENTGEGEN. € 89 PRO PERSON, GOURMET CLUB MITGLIEDER ERHALTEN € 10 RABATT PRO RECHNUNG.

09.11.21

GÄNSEESSEN

GÄNSEMENÜ AM 2. DEZEMBER 2021. ALS 4 GANG MENÜ SERVIEREN WIR IHNEN SCHÖNE VARIATIONEN VON DER OLDENBURGER GANS. ABGERUNDET WIRD DAS MENÜ DURCH EIN STIMMIGES DESSERT AUS UNSERER PATISSERIE. 4 GANG MENÜ INKLUSIVE WEINE, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE. GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG FÜR 18.30 UHR ENTGEGEN. € 108 PRO PERSON, GOURMET CLUB MITGLIEDER ERHALTEN € 10 RABATT PRO RECHNUNG.

02.12.21