

MENÜS / *menus*

GESCHMORTER TEMPEH

F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)27)28)29)30)31)

KAROTTENCREME, BABYSPINAT KAVIAR, KETJAP, SAMBAL

Braised tempeh, carrot cream, baby spinach caviar, ketjap, sambal

ARGENTINISCHE ROTE WILDGARNELE

F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)27)28)29)30)31)

RISOTTO, BURRATA, PASSE PIERRE, AMALFI ZITRONE

Argentinean red wild shrimp, risotto, burrata, salicorne, Amalfi lemon

RINDERKRAFTBRÜHE

R)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)27)28)29)30)31)

RINDERMARK KLÖBCHEN, PASTRAMI, GESCHMORTE SILBERZWIEBEL

Beef consommé, bone marrow dumplings, pastrami, braised baby onion

MAHI MAHI UNTER EINER KRUSTE AUS FERMENTIERTEM PFEFFER

F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)27)28)29)30)31)

TOMATE, SPARGEL, KARTOFFELPÜREE

*Mahi Mahi under a crust of fermented pepper,
tomato, asparagus, mashed potatoes*

RHABABERTARTE

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

VANILLE, MANDEL, HIMBEERE

Rhubarb tarte, vanilla, almond, raspberry

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 BRÛLÉE F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

FELDSALAT, BIRNE, PUMERNICKEL, TRUFFEL, THYMIAN, HONIG

Goat's cheese crème brûlée, lambs' lettuce, pear, pumpernickel, truffle, thyme, honey

19

GEBEIZTES BACHSAIBLINGSFILLET F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

MOUSSE VON Roter Bete, QUINOA SALAT, MACADAMIA NÜSSE, BORETTANE ZWIEBELN

Pickled brook trout, mousse of beetroot, quinoa salad, macadamia nuts, Borettane onions

21

GEGRILLTE CHORIZO 'TXISTORRA' F)R)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

SONNENWEIZENSALAT, AUBERGINEKAVIAR, GURKE, FERMENTIERTER KNOBLAUCH, ROTE ZWIEBEL

Grilled pork chorizo, sun wheat salad, eggplant caviar, cucumber, fermented garlic, red onion

22

AUSTERN F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

SCHALOTTENVINAIGRETTE, ZITRONE

Oysters, shallot vinaigrette, lemon

5 € PRO STÜCK

OSIETRA KAVIAR 10 GRAMM

BLINI, EIGELB, EIWEIß, SCHNITTLAUCH, SCHALOTTEN, CRÈME FRAÎCHE

Osietra caviar, blini, egg yolk, egg white, chives, shallots, crème fraîche

75

SPARGELSUPPE

KRABBen, BUCHENPILZE, KERBEL, KNOBLAUCHCROUTONS

Asparagus creme soup, shrimp, shimeji mushroom, chervil, garlic croutons

21

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

BÄRLAUCH RAVIOLI F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

GEGRILLTER GRÜNE SPARGEL, PAPAYA-CHILI CHUTNEY, NAVETTEN, BELPER KNOLLE

Wild garlic ravioli, grilled green asparagus, papaya-chili chutney, navettes, Belper cheese

29

DEUTSCHER STANGENSPPARGEL S)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

KOCHSCHINKEN, NEUE KARTOFFELN, HOLLANDAISE, BUTTER

German asparagus, cooked ham, New potatoes, hollandaise, butter

31

AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

KARTOFFEL MOUSSELINE, GESCHMORTER LAUCH, FENCHEL, WEINTRAUBEN, BEURRE BLANC, KAVIAR

Sea bass fillet fried on the skin, potato mousseline, braised leek, fennel, grapes, beurre blanc, caviar

36

MIT TERIYAKI GLASIERTER HEILBUTT F)A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

SOBA NUDELN, KURZ GEBRATENER ROTKOHLE, BROKKOLI, SESAM, KAFFIR VELOUTÉ

Teriyaki glazed halibut, soba noodles, stir-fried red cabbage, broccoli, sesame, kaffir velouté

37

IN CURRY GESCHMORTE KANINCHENKEULE AUS DER EIFEL A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

LOTUSWURZEL, GEBRATENER COUSCOUS, INGWER, ZITRONENGRASSCHAUM, ERDNUSS

In curry braised rabbit leg, lotus root, stir-fried couscous, ginger, lemongrass foam, peanut

34

DRY AGED FLANKSTEAK A)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)

BLUMENKOHLE, POMMES FONDANT, BABY BLATTSPINAT, MADEIRA JUS

Dry aged flank steak, cauliflower, pommes fondant, baby leaf spinach, madeira jus

38

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

€

GANZER HUMMER CA. 500 GRAMM A)F)D)Z)Z)Z)

Whole lobster – approx. 500 grams

95

PULPO VON DER SPANISCHEN / PORTUGISISCHEN KÜSTE A)F)D)Z)Z)Z)

Pulpo from the Spanish / Portugese coast

41

THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 200 GRAMM F)D)

Japanese tuna steak - approx. 200 grams

44

TANDOORI MARINIERTE LAMMHÜFTE AUS DER EIFEL A)D)H)S)H)

Tandoori marinated lamb rump from the Eifel

36

KALBSKOTELETTE VON PIETERS FARM S)D)S)H)

Veal Chop from Pieters farm

44

STEAKS :

PREMIUM GRASS-FED RINDERFILET / BEEF FILET

CA. / APPROX. 200 GRAMM R)D)

51

ALMOXX ENTRECÔTE

CA / APPROX. 300 GRAMM R)D)

47

DRY AGED T-BONE STEAK

CA. / APPROX. 450 GRAMM R)D)

75

➔ **ALS SURF AND TURF MIT HALBEM HUMMERSCHWANZ**

+ 30

As surf and turf with half a lobster tail

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT F)H)Z)D)H)K)Z)Z)Z)

Seasonal salad

7

WOKGEMÜSE F)D)S)H)S)

Wok vegetables

7

KARTOFFELGRATIN F)D)S)H)

Potato gratin

7

TRÜFFELGNOCCHI

Truffle gnocchi

9

DEUTSCHER STANGENSPEGEL

German asparagus

9

SAUCEN / SAUCES

BEURRE BLANC F)A)H)Z)D)H)S)H)S)

Beurre blanc

6

CAFÉ DE PARIS BUTTER F)A)H)Z)D)H)S)H)S)Z)

Cafe de Paris butter

7

MADEIRA JUS R)A)H)Z)D)H)H)Z)

Red wine jus

8

PFEFFERRAHMSAUCE

Pepper cream sauce

7

HOLLANDAISE

Hollandaise

7

DESSERT / *dessert*

€

RHABABERTARTE A)F)I)D)15)19)20)30)31)

VANILLE, MANDEL, HIMBEERE

Rhubarb tarte, vanilla, almond, raspberry

16

ERDBEER DELICE F)I)D)15)19)20)30)31)

YUZU, BASILIKUM, BAISER

Strawberry delice, yuzu, basil, meringue

16

FRISCHKÄSEMUSSE F)A)I)D)15)19)20)30)31)

STACHELANNONE, PHYSALIS, DULCEY SCHOKOLADE

Cream cheese mousse, spiky cannon, physalis, Dulcey chocolate

16

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN F)I)D)15)19)20)30)31)

MUSSE, GANACHE, CREME, SORBET

Variations of Valrhona chocolate with exotic fruits – mousse, ganache, 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 AUFGELOSSEN / INFUSED WITH CRÉMANT

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*