

MENÜS / *menus*

BLANCHIERTE FINE DE CLAIRE AUSTERN

SELLERIEPÜREE, PONZU, MEERRETTICH

Blanched Fine de Claire oyster, celery puree, ponzu, horseradish

GEGRILLTER FENCHEL

OKINAWA SÜBKARTOFFEL, SUCUK MAYONNAISE, PARMESAN ESSENZE

Grilled fennel, Okinawa sweet potato, sucuk mayonnaise, parmesan essence

ROTE LINSEN SUPPE

WACHTELBRUST, RAZ EL HANOUT

Red lentil soup, quail breast, raz el hanout

GEBRATENES HEILBUTTFILET

VENERE REIS, NDUJA, BIMI IN TEMPURA, SAUCE VIERGE

Pan seared halibut, venere rice, nduja, broccolini in tempura, sauce vierge

VANILLE MASCARPONE PARFAIT

BROMBEERE, BUTTER CRUMBLE

Vanilla mascarpone parfait, black berry, butter crumble

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 65 €, mit korrespondierenden Getränken 100 € - **5 Gänge** 89 €, mit korrespondierenden Getränken 134 €
3 courses 65 €, with corresponding drinks 100 € - *5 courses* 89 €, corresponding drinks 134 €

VORSPEISEN / starters

€

HUMMUS VON DER FAVABOHNE

INCA TOMATEN, ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, RADIESCHEN, GURKE, FETA, OLIVEN,
AMALFI ZITRONE, GRANATAPFEL

*Fava bean hummus, Inca tomatoes, artichokes, bell pepper, radish, cucumber, feta cheese,
olives, Amalfi lemon, pomegranate*

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, GRÜNER SPARGEL, RADICCHIO CASTELFRANCO, GEPICKELTE ZWIEBEL

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

24

MILLE FEUILLE VON OCHSENHERZTOMATEN MIT IBERICO PATA NEGRA

BURRATINA, BASILIKUM FOCACCIA, BABY LEAF, PINIENKERNE

Ox heart tomato Mille Feuille with iberico pata Negra, burratina, basil focaccia, baby leaf, pine nuts

28

GERÖSTETE SPITZPAPRIKA GAZPACHO

GEGRILLTER PULPO, SCHWARZE JOHANNISBEERE, CROSTINI MIT AJVAR UND SNACKPAPRIKA

Roasted sweet pepper Gazpacho, grilled octopus, cassis, crostini with ajvar and baby pepper

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 SAIBLINGSFILET 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 pak choy with smoked almond, asparagus foam

36

SEETEUFEL MEDALLIONS UNTER DER GETROCKNETEN TOMATEN KRUSTE

GARTENERBSEN, PFIFFERLINGE, BISQUE, BASILIKUM

Monkfish medallions under a dried tomato crust, garden peas, chanterelles, bisque, basil

39

GEGRILLTES FLANKSTEAK

TRILOGIE VOM ZUCKERMAIS, WASSERMELONE, BBQ JUS, KARAMELLISIERTE SCHALOTTE, HARICOT VERTS

Grilled dry aged flank steak, trilogy from sweetcorn, watermelon, BBQ jus, caramelized shallot, haricot verts

38

PADERBORNER HÄHNCHEN SUPREME

KARTOFFELMOUSSELINE MIT ESTRAGON, FINGERMÖHREN, BLUTORANGEN HOLLANDAISE, BORETTANE ZWIEBEL

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

35

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

BLACK TIGER RIESEN GARNELEN CA. 400 GRAMM

Black Tiger jumbo shrimp approx. 400 grams

GANZER WOLFBARSCH

Whole seabass

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

DRY AGED PORTERHOUSE / FÜR 2 PERSONEN +/- 1100 GRAMM

JAPANISCHES WAGYU ENTRECÔTE AUS KYOTO +/- 300 GRAMM

€

42

39

44

46

51

75PP

97

BEILAGEN & SAUCEN / SIDES & SAUCES

ZITRONENGRAS VELOUTÉ 7

Lemongrass velouté

CAFÉ DE PARIS BUTTER 7

Café de Paris butter

BRATENJUS mit karamellisierter Zwiebel 8

Beef gravy with caramelized onion

PFEFFERRAHMSAUCE 7

Pepper cream sauce

BEILAGEN SALAT 7

Side salad

GLASIERTES OFENGEMÜSE 8

Glazed oven vegetables

STEINPILZ RISOTTO 12

Porcini risotto

BEGRILLTER GRÜNER SPARGEL 13

Grilled green asparagus

KARTOFFELRÖSTI MIT KRÄUTERSCHMAND 9

Potato hash browns with herb cream cheese

TRÜFFEL POMMES 15

Truffle fries

DESSERT / *dessert*

€

PROSECCO SÜPPCHEN

PFIRSICH, SAUERRAHM, WEIßE SCHOKOLADE

Prosecco soup, peach, sour cream, white chocolate

16

ERDBEER DELICE

HOLUNDERBLÜTE, LIMONENBLATT, BUTTERMILCH

Strawberry delice, elderflower, lime leaf, buttermilk

16

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT HIMBEERE

MOUSSE, LUFTSCHOKOLADE, EIS

Variations of Valrhona chocolate with raspberry – mousse, aerated chocolate, ice cream

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 AUFGEPOSEN / 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 / 2 cl 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