

MENÜS / *menus*

PASTRAMI "NEW YORK STYLE"

HERZHAFTER GRUYERE-CROISSANTPUDDING, AGRODOLCE SALAT

New York style pastrami, savory gruyere-croissant pudding, agrodolce salad

ARTISCHOCKE

TALEGGIO, ROMESCO, PROSCIUTTO

Artichoke, taleggio, romesco, prosciutto

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

SCHALOTTENPÜREE, GERÖSTETE MANDELN,
MIT ZIMT UND NELKEN AROMATISIERTER ESPUMA

*French onion soup, shallot purée, roasted almonds,
cinnamon-cloves infused espuma*

GEGRILLTES MAHI MAHI FILET

CAPONATA, PASSE PIERRE, BARIGOULE SAUCE

Grilled mahi mahi fillet, caponata, salicornia, sauce barigoule

BANANENDÉLICE

TAMARINDE, MACADAMIANUSS, KARAMELL

Banana délice, tamarind, macadamia nut, caramel

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

€

ROTKOHL-SALAT

RICOTTA AUS DEM OFEN, CLEMENTINE, KNUSPRIGE CHAMPIGNONS, SCHNITTLAUCH, HONIG
Red cabbage salad, oven baked ricotta, clementine, crispy mushrooms, chives, honey

19

JACOBSMUSCHELN VOM PLANCHA GRILL

BUNTER CHICORÉE, WALNUSS, PASSIONSFRUCHT, BLÄTTERTEIG, REYPENAER V.S.O.P.
Scallops of the plancha, rainbow chicory, walnuts, passionfruit, puff pastry, Reypenaer V.S.O.P.

26

GEBRATENE MINI CHORIZO

KARTOFFEL, KNUSPRIGER GRÜNKOHL, GETROCKNETE TOMATEN, ROTE ZWIEBELMARMELADE, OLIVE
Fried mini chorizo, potatoes, crispy kale, dried tomatoes, red onion marmalade, olives

25

WINTERSALAT

GEPICKELTE KIRSCHTOMATEN, AVOCADO, GURKE, CASHEWKERNE, CRANBERRIES,
KNOBLAUCHCROUTONS
Winter salad, pickled cherry tomatoes, avocado, cucumber, cashews, cranberries, garlic croutons

19

MIT GEGRILLTEM KAISERGRANAT / *with grilled langoustine*

+ 9

MIT 3 AUSTERN „KILPATRICK“ / *with 3 oysters „kilpatrick“*

+ 12

CREMIGE KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

HUMMERPRALINE, MORCHELN, WEINTRAUBEN
Creamy crustacean foam soup, lobster praline, morels, grapes

23

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

MEDAILLON VON WALDPILZEN

GESCHMORTER UND KNUSPRIGER PORREE, GERÄUCHERTES SELLERIEPÜREE, FINGERMÖHRE

Forest mushroom medallion, braised and crispy leek, smoked celeriac purée, sesame, finger carrots

29

SKREIFILET

TIAN RATATOUILLE, GEBRATENER SONNENWEIZEN, SUGO DI POMODORO, RÖSTSCHALOTTEN

Winter cod filet, tian ratatouille, fried pearl barley, sugo di pomodoro, roasted shallots

36

STEINBUTTFILET

MANGOLD, SERVIETTEN KNÖDEL, TOPINAMBUR, SAUCE DIJONNAISE, GEGRILLTE KAKI

Turbot filet, Swiss chard, dumplings, Jerusalem artichoke, sauce dijonnaise, grilled kaki

59

DUETT VOM SPANFERKEL

KOTELETTE UND BÄCKCHEN, SAUERKRAUT, SCHWARZWURZELN, KERBEL, POMMERY-SENFSAUCE

Suckling pig duet, chop and cheeks, sauerkraut, black salsify, chervil, Pommery mustard sauce.

34

LACKIERTE ENTENBRUST

PASTINAKEN, GEBRATENER ROSENKOHL MIT PANCETTA UND SCHALOTTEN, APFEL, PORTWEINJUS

Glazed duck breast, parsnip, fried Brussels sprouts with pancetta and shallots, apple, port jus

41

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

BLACK TIGER RIESEN GARNELEN CA. 400 GRAMM

Black Tiger jumbo shrimp approx. 400 grams

GANZER WOLFSBARSCH

Whole seabass

THUNFISCHSTEAK CA. 200 GRAMM

Tuna steak - approx. 200 grams

LAMMKOTELETTS - 4 STÜCK

Lamb chops - 4 pieces

STEAKS:

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

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

JAPANISCHE WAGYU ROASTBEEF AUS KYOTO +/- 300 GRAMM

€

42

39

44

46

51

75PP

97

BEILAGEN & SAUCEN / SIDES & SAUCES

WEIßWEINSAUCE 8

White wine sauce

CAFÉ DE PARIS BUTTER 8

Café de Paris butter

PORTWEINJUS 9

Portwine jus

PFEFFERRAHMSAUCE 9

Pepper cream sauce

BEILAGEN SALAT 8

Side salad

WOK GEMÜSE MIT CASHEWKERNEN 8

Wok vegetables with cashew nuts

STEINPILZ RISOTTO 12

Porcini risotto

OFENKÜRBIS MIT CHIMICHURRI 9

Oven baked pumpkin with chimichurri

TRÜFFEL POMMES 15

Truffle fries

DESSERT / *dessert*

€

RUM BABA

KOKOSNUSS, ANANAS, CRÈME FRAÎCHE

Rum Baba, coconut, pineapple, crème fraiche

16

PISTAZIENMOUSSE

BAUMKUCHEN, TONKABOHNE, MANDARINE

Pistachio mousse, layer cake, Tonka bean, mandarin

16

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT BIRNE

MOUSSE, LUFTSCHOKOLADE, SORBET

Variations of Valrhona chocolate with pear-mousse, aerated chocolate, 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

HIMBEERSORBET / RASPBERRY SORBET

MIT CHAMPAGNER AUFGEGOSSEN / INFUSE WITH CHAMPAGNE

3,50

+ 6.00

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

SHAKEMAKI

LACHS
Salmon

AVOCADOMAKI

AVOCADO
avocado

TEKKAMAKI

THUNFISCH
tuna

KANPYOMAKI

FLASCHENKÜRBIS
bottle gourd

NIGIRI 2 STK. *nigiri 2 pcs.*

MAGURO

THUNFISCH
Tuna

SHAKE

LACHS
salmon

SUZUKI

WOLFSBARSCH
sea bass

EBI

GEKOCHTE GARNELE
boiled prawn

HOTATEGAI

JAKOBSMUSCHEL
scallop

HAMACHI

GELBSCHWANZMAKRELE
greater amberjack

INARI

REIS TOFUTASCHE
rice tofu bag

SUSHI UND SASHIMI TELLER *sushi and sashimi plates*

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

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

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

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

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

DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZUM SUSHI / the perfect complement to sushi

OZEKI SAKE 0,1l / 0,2l traditionell serviert, kalt oder warm / *traditionally served, cold or warm*

SAPPORO BEER 0,33l aus Hokkaido, der Heimat unseres Sushi Meisters /
from Hokkaido, the home of our sushi master

SENCHA TEE KÄNNCHEN traditioneller japanischer grüner Tee / *traditional Japanese green tea*

€

7,50 | 9,50 | 8,50

11,50 | 11,50

9,50 | 8,50 | 7,50

9,50 | 9,50

9,50 | 8,50

26

34

29

23

38

€

6,50 | 9,00

6

7