

**Klassiker · Classics**

- 26,–  
Maultaschen gefüllt mit geschmortem Kalb / Sauce Albufera  
*Pasta case filled with braised veal / Sauce Albufera*
- 36,–  
Selleriecreme / Gebratene Jacobsmuscheln / Wintertrüffel / Feiner Feldsalat / Krosser Speck  
*Celery cream / Fried scallop / Winter truffles / Fine lamb's lettuce / Crispy ham*
- 36,–  
Gratinierter Hummer Thermidor  
*Gratinated lobster Thermidor*
- 45,–  
Maccaroni / Spinat / Ei / Alba Trüffel  
*Maccaroni / Spinach / Egg / Alba truffle*
- 58,–  
Gefüllte Seezunge / Ragout von Flusskrebisen / Champignoncreme  
*Filled sole / Ragout of crayfish / Champignon cream*
- 54,–  
Münsterländer Fasan / Maronen / Kürbis / Keule mit Sauerkraut und Kartoffelpürée  
*Münsterland pheasant / Chestnut / Pumpkin / Leg with Sauerkraut and mashed potatoes*
- 62,–  
US Filet »Rossini« / Gänseleber / Trüffeljus / Kartoffelstroh  
*US filet »Rossini« / Goose liver / Truffle jus / Potatoes straw*
- 20,–  
Variation von Valrhona-Schokolade  
*Variation of Valrhona chocolate*
- 20,–  
Rohmilchkäse / Raw milk cheese

Die Europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, daß wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergene informieren. Sprechen Sie uns bitte an.

*EU Food Information Regulation provides that we inform you on any allergens contained in our dishes.  
Do not hesitate to ask us.*

**Modern · Modern**

_____	_____	_____	Gänseleber / Zitrusfrüchte / Cashewnüsse <i>Goose liver / Citrus fruits / Cashew nuts</i>
_____	_____	_____	Osterschelde Auster geräuchert / Kürbis / Katsuobushi <i>Smoked Osterschelde oyster / Pumpkin / Katsuobushi</i>
_____	_____	_____	Saibling / Rote Beete / Flusskrebs Bouillon / Getrocknete Himbeeren / Meerrettich <i>Char / Red beet / Crayfish bouillon / Dried raspberry / Horseradish</i>
_____	_____	_____	Zander / Schnecken Dim Sum / Kandierter Fenchel / Kräuternage <i>Pike perch / Snails Dim Sum / Candied fennel / Herb nage</i>
_____	_____	_____	Rotbarbe / Quitte / Chorizo <i>Red mullet / Quince / Chorizo</i>
_____	_____	_____	Geschmorte Zwiebel / Mimolette / Trüffel <i>Braised onions / Mimolette / Truffles</i>
_____	_____	_____	Rouenaiser Ente / Dattel / Safranrüben / Granatapfeljus / Erdnusscreme <i>Duck Rouenaise / Date / Saffron beet / Pomegranate jus / Peanut cream</i>
_____	_____	_____	In Miso und Kakao gebeiztes Reh / Schwarzwurzel / geschmorte Shitake Pilze <i>Miso and cacao basted venison / Black salsify / Braised Shitake mushrooms</i>
_____	_____	_____	Bratapfel / Cidre / Brioche / Cassis <i>Baked Apple / Cidre / Brioche / Cassis</i> oder / or Rohmilchkäse / <i>Raw milk cheese</i>
_____	_____	_____	Schokolade / Kaffee / Artischocken / orientalische Würze <i>Chocolate Coffee / Artichokes / Oriental herbs</i>
_____	_____	_____	95,- 125,- 149,- <b>Menu</b>
_____	_____	_____	50,- 70,- 95,- <b>Weinbegleitung · Wine accompaniment</b>

Unsere Gerichte werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des Marktangebotes vorgeschlagen. Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, das Menü nur abgestimmt zu bestellen.

*Our dishes are subject to change based on the availability of produce. To ensure a smooth service we ask that your table's menu choices are identical.*