

Klassiker · Classics

- 45,-
In Salzbutter gebratene Langoustines / Zitronen Mayonnaise / Algen Touilles
Langoustines roasted in saltbutter / Lemon mayonnaise / Seaweed touilles
- 32,-
Mariniertes Kalbsfilet / mediterraner Gemüsesalat
Marinated fillet of veal / mediterranean vegetable salad
- 34,-
Rohe Jakobsmuschel in Koriander und Chili mariniert / Bilker Kräuter
Raw scallop marinated in coriander and chili / Bilk herbs
- 28,-
Consommé vom Ochschwanz / pochierte Gänseleber / Trüffel
Oxtail consommé / Poached goose liver / Truffles
- 45,-
In Olivenöl gedünsteter Loup de mer / Eintopf von Lauch, Artischocken, Kartoffeln und schwarzen Trüffeln
Loup de mer steamed in olive oil / Stew of green onions, artichokes, potatoes and black truffles
- 49,-
Knuspriges Münsterländer Spanferkel / eingelegte Datteln / Zitronenjus / Speckkartoffeln
Crispy Münsterland suckling pig / Marinated dates / Lemonjus / Bacon potatoes
- 56,-
Hunsrücken Rehrücken / Brombeere / Schalotten-Kompott / Champignon-Tartelette
Saddle of Hunsrück venison / Blackberry / Shallot compote / Mushroom tartelette
- 22,-
Schokoladen baba / eingelegte Griottines / Banyuls-Eis
Chocolate baba / Marinated Griottines / Banyuls ice cream
- 7,-
je / each Eis / Sorbet – Vanille / Himbeere / Limone
Ice cream / Sorbet – Vanilla / Raspberry / Lemon
- 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 / Artischocke / Zwiebel-Crunch <i>Goose liver / Artichoke / Onion crunch</i>
_____	_____	_____	Carabineros / Kopfsalat-Gazpacho / Olivenöl-Kugeln / geräuchertes Kartoffeleis / Lardo <i>Carabineros / Lettuce gazpacho / Spheres of olive oil / Smoked iced potato / Lardo</i>
_____	_____	_____	Gebratener Kabeljau und Brandade / gegrillte Wassermelone / Passepierre Vinaigrette <i>Roasted cod and brandade / Grilled watermelon / Passepierre vinaigrette</i>
_____	_____	_____	Jacobsmuschel in der Schale / Safranfenchel <i>Scallop in shell / Saffron fennel</i>
_____	_____	_____	Zander / Lorbeer-Sud / Eigelb / Speck / Linsen <i>Zander / Bay-leaf stock / Yolk / Bacon / Lentils</i>
_____	_____	_____	Trüffel / Wachtel / Kartoffel <i>Truffles / Quail / Potato</i>
_____	_____	_____	Lammrücken / Kichererbse / gefüllter Mangold / getrocknete Tomaten / Aubergine <i>Saddle of lamb / Chickpea / Filled Swiss chard / Dried tomatoes / Aubergine</i>
_____	_____	_____	Rind / Dashi / gebratene Teigtaschen / asiatisches Zwiebelgröstel / Misoschaum <i>Beef / Dashi / Roasted dumplings / Asian roasted onions / Miso spume</i>
_____	_____	_____	Apfel / Getreide – Apple / Grain oder / or Rohmilchkäse / Raw milk cheese
_____	_____	_____	Cornflakes / Pistazie / Haselnuss <i>Cornflakes / Pistachio / Hazelnut</i>
_____	_____	_____	95,- 125,- 149,- Menu
_____	_____	_____	50,- 70,- 95,- Weinbegleitung · Wine accompaniment

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.