

Berens am Kai

14. - 17 Mai 2022

Menü 1

Terrine von der Gänseleber / Rosinen Port Glasur / Macadamian Nuss / Brioche
Terrine of goose liver / rasins port glaze / macadamia / brioche

Walbecker Spargel / Lardo / Cedra Zitrone / Vadouvan Mousseline Walbecker
asparagus / lardo / cedra lemon / vadouvan

Glasierter Pulpo / Mais Polenta /gegrillte Salatherzen / Senfsaat Glazeed pulpo /
Corn polenta / grilled lettuce /mustard seed

Medaillon vom Maibock/Basilikum /Pffifferlinge /Brotpudding grüner Spargel / Zwiebel
Püree

Medallion of venison / basil / chanterelles / bread pudding / green asparagus / onions
puree

Ausgesuchte Rohmilchkäse / cheese selection

Oder or

Karamellierte Ananas / weiße Schokolade / Kokos / Eis von bengalischem Pfeffer
Caramelized pineapple / white chocolate / coconut / ice of Bengaline pepper

6 Gänge / 6 course 120.-

5 Gänge / 5 course 105.-

Menü 2

Seeforelle aus Bayrischer Zucht / Walbecker Spargel/ geräucherte Sahne/
Bärlauchöl

Lake trout from bavarian / Walbecker asparagus / smoked cream / Ramsonoil

Ragout von Erbsen und Morcheln/pochiertes Landei/ Poulardenknusper
Ragout of pear morels/ poached land egg / poultry crisp

Bretonische Rotbarbe / lauwarmer Salat von Sellerie und Mandeln /marinierter
Rhabarber / Krebsbouillon

Breton red mullet / lukewarm salad of celery and almond / marinated rhubarb / crab
bouillon

Milchlamm BBQ Aubergine / Basilikum Zucchini creme / Kichererbsen Falafel
Milk lamb BBQ / eggplant / basil zucchini cream / chickpeas falafel

Ziegenkäse/ Fermentierte Walnuss / Paprika / Olivenkräcker
Goat cheese /fermented walnut / bell pepper / olive cracker

Oder
Or

Erdbeerkompott mit Aperol / Pistazienkuchen/ Vanille- Milch Gelee / Verbenesorbet
Strawberry compot with Aperol / pistachio cake / vanilla milk jelly
Verbene sorbet

6 Gänge / 6 course 120.-

5 Gänge / 5 course 105.-

Berens am Kai
Kaistr. 16
40221 Düsseldorf-Hafen
E-Mail: info@berensamkai.de
Tel.: 0211 300 675 0
www.berensamkai.de