

# Feinschmeckermenü

## Gourmet Menu

### **Räucheraal, Smørrebrød, Kräuter**

Smoked eel, Smørrebrød, herbs

### **Ramen mit Huhn, Miso und Ei**

Ramen with chicken, miso and egg

### **Riesengarnele, Püree von Zwiebel und Passionsfrucht, Colonnata-Speck**

King prawn, onion and passion fruit purée, Colonnata bacon

### **Sorbet von Pampelmuse, Jasmin**

Pomelo sorbet, jasmine

### **Kalbsentrecôte, Estragonsoße, Artischockenvariation, Kartoffelstampf**

Veal entrecôte, tarragon sauce, artichoke variation, mashed potatoes

### **Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht**

Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht

### **Erdbeere, Schokolade, Basilikum**

Strawberry, chocolate, basil

**7-Gang | 7 course 99 €**

**6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 91 €**

**4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 83 €**

### **Weißwein | White wine**

Solstice 2025

Domaine la Maïonnette, Côtes de Provence, France

44 €

11 € / Glas

### **Rotwein | Red wine**

Ad Libitum Touraine Rouge 2025

La Grange Tiphaine – Coralie et Damien Delecheneau, Loire, France

46 €

11,5 € / Glas

### **Rotwein | Red wine**

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

Delas, Côte du Rhône, France

33 € / Glas

by Coravin

## Vorspeisen | starters

<b>Ramen mit Huhn, Miso und Ei</b> Ramen with chicken, miso and egg	16 €
<b>Spinat, Skyr, Serranoschinken, Anchovis</b> Spinach, skyr, Serrano ham, anchovies	23 €
<b>Räucheraal, Smørrebrød, Kräuter</b> Smoked eel, Smørrebrød, herbs	27 €
<b>Riesengarnele, Püree von Zwiebel und Passionsfrucht, Colonnata-Speck</b> King prawn, onion and passion fruit purée, Colonnata bacon	32 €

## Hauptgerichte | main courses

<b>Perlhuhn, Morschelsoße, Bohnenvariation, Kartoffelkrapfen</b> Guinea fowl, morel sauce, bean variation, potato fritter	44 €
<b>Kalbsentrecôte, Estragonsoße, Artischockenvariation, Kartoffelstampf</b> Veal entrecôte, tarragon sauce, artichoke variation, mashed potatoes	45 €
<b>Zucchini-Cannelloni mit Ricotta, bunter Reis, Tomatensalsa</b> Zucchini cannelloni with ricotta, colourful rice, tomato salsa 	35 €
<b>Seezunge "Müllerin", Kartoffeln, gemischter Salat</b> Sole "meunière", potatoes, mixed salad	58 €
<b>Unser Klassiker ab 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse</b> Our classic for 2 or more persons: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables	98 €

## Dessert | desserts

<b>Schokolade, Salzkaramell, Eis von Macadamianuss</b> Chocolate, salted caramel, macadamia nut ice cream	14 €
<b>Erdbeere, Schokolade, Basilikum</b> Strawberry, chocolate, basil	15 €
<b>Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht</b> Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht	19 €