

MENU DU CHEF

NORDISCHE FJORDFORELLE D|F|G|J|L

Buttermilch | Dill | Grüner Meerrettich

Nordic Fjord trout – buttermilk | Dill | green horseradish

TOPINAMBUR SUPPE F|G|I|L

Braune Butter | Lauch

Jerusalem artichoke – brown butter | leek

GEDÄMPFTER HEILBUTT D|F|G|L

Blumenkohl | Curry | Mandel

Steamed Halibut – cauliflower | curry | almond

GEBRATENES RINDERFILET C|F|G|I

Sauce Béarnaise | Waldpilze | Kopfsalat

*roasted beef filet – sauce béarnaise | mushrooms
lettuce*

KÜRBISKERNEIS A|C|G

Muskatkürbis | Sauerrahm | Vanille

Pumpkin seed ice – pumpkin | sour cream | vanilla



5 GANG 145 – 5 COURSES

4 GANG OHNE HEILBUTT 109 – 4 COURSES WITHOUT HALIBUTT

MENU VERT

GEFLÄMMTE AVOCADO F|H|J|L

Hummus | Kimchi | Soja

Avocado – hummus | kimchi | soy

TOPINAMBUR SUPPE F|G|I|L

Braune Butter | Lauch

Jerusalem artichoke – brown butter | leek

CHAMPAGNERRISOTTO F|G|J

Trüffel | Roter ChicorÉe

Champagne risotto – truffle | chicory

VALHRONA GUANAJA G

Mango | Maracuja | Ananas | Koriander

Valhrona Guanaja – mango | passion fruit | pineapple | coriander



4 GANG 84 – 4 COURSES

ENTRÉE VORSPEISEN

GEFLÄMMTE AVOCADO <small>F H J L</small> Hummus Kimchi Soja <i>Avocado – hummus kimchi soy</i>		22,00
NORDISCHE FJORDFORELLE <small>D F G J L</small> Buttermilch Dill Grüner Meerrettich <i>Nordic Fjord trout – buttermilk dill green horseradish</i>		28,00
TATAR VOM HUSUMER OCHSEN <small>A F G H I J L</small> handgeschnitten French Dressing	VSP HG	19,50 26,50
EXTRA 5 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR EXTRA POMMES FRITES <i>Beef Tatar - Handcutted French dressing</i>		+ 7,00 + 5,50
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR <small>A C D G</small> Crème Fraîche d'Isigny Kartoffelchips <i>Black Label Kaviar 25g - crème d'Isigny chips</i>		32,00
TOPINAMBUR SUPPE <small>F G I L</small> Braune Butter Lauch <i>Jerusalem artichoke – brown butter leek</i>		18,00

LES PLATS HAUPTGÄNGE

CHAMPAGNERRISOTTO <small>F G J</small> Trüffel Roter Chicorée <i>Champagne risotto – truffle chicory</i>		29,00
GEDÄMPFTER HEILBUTT <small>D F G L</small> Blumenkohl Curry Mandel <i>Steamed Halibut – cauliflower curry almond</i>		48,00
GEBRATENES RINDERFILET <small>C F G I</small> Sauce Béarnaise Waldpilze Kopfsalat <i>roasted beef filet – sauce béarnaise mushrooms lettuce</i>		58,00
GESCHMORTE KALBSSCHULTER <small>F G I L</small> Sellerie Birne Petersilie <i>Braised veal shoulder – celery pear parsley</i>		46,00

DESSERT I

NACHSPEISEN

KÄSE AUS DER REGION <small>g</small> BACKENSHOLZER HOF <i>regional cheese</i>	19,00
VALHRONA GUANAJA <small>g</small> Mango Maracuja Ananas Koriander <i>Valhrona Guanaja – mango passion fruit pineapple coriander</i>	19,00
KÜRBISKERNEIS <small>A C G</small> Muskatkürbis Sauerrahm Vanille <i>Pumpkin seed ice – pumpkin sour cream vanilla</i>	19,00

DESSERT- & LIKÖRWEIN

2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz <i>Feine restsüÙe reife gelbe Früchte</i>	0,1l	15,00
Tawny Port 10 years old Graham's, Vila Nova de Gaia	5 cl	11,00

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 =geschwefelt, 6 =geschwärzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß, 9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MUST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

Pinot Cuvée Sekt Brut Weingut Pfannebecker	12,00 75,00
Ruinart "R" Brut NV Ruinart	22,00 140,00
Ros Brut NV Ruinart	25,00 160,00
Prisecco alkoholfrei	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Sbagliato Martini Vibrante Martini Floreale Lergenmüller Traubensecco	10,50
Ginger Lemonade Ingwer Zitrone Soda	10,50

WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2015 Leithaberg Weissburgunder Gernot Heinrich Burgenland Österreich <i>Steinobst Kamillenblüten salzigkeit</i>	12,50 75,00
2017 Steinterrassen Riesling Gut HERmannsberg Nahe Deutschland <i>Cremig leichte Zitrusnote elegant</i>	12,00 72,00
2019 „Montmain“ Chablis Premier Cru Louis Michel & Fils Burgund Frankreich <i>Reife kandierte Früchte geröstete Mandel Apfel</i>	16,00 95,00
2016 Grauburgunder Henkenberg GG Weingut Salwey Baden Deutschland <i>Kernobst Gartenkräuter mineralisch</i>	18,00 108,00

ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 SOF Toscana Rosé Tenuta di Biserno Toscana Italien <i>Frisch fruchtig zart duftig</i>	15,00 86,00
---	---------------

ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2018 „Vieilles Vignes“ Bernard Moreau Burgund <i>Kirsche rote Pflaumen Kräuter</i>	19,00 112,00
2018 Chateau Clarke AOC Chateau Clarke Bordeaux <i>Vollmundig dunkle Waldbeeren Eichenholz</i>	17,00 95,00
2019 Das kleine Kreuz Weingut Rings Pfalz <i>Dunkle Kirsche schwarzer Pfeffer samtige Tanine</i>	14,00 80,00
2020 Il Pino Tenuta di Biserno Toskana <i>Dunkle Beeren süße Gewürze</i>	20,00 120,00



Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.

We would also be happy to offer you our large wine list

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MUST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.