

MENU DU CHEF

FJORDFORELLE B|D|F|G|J|L

Buttermilch | Radieschen

Dill | Senfsaat

Fjord trout – buttermilk | radish | dill | mustard seeds

GRÜNE GAZPACHO F|I|L

Hirtenkäse | Paprika | Kimchi | Rapsöl

Green gazpacho – cheese | paprika | kimchi | rapeseed oil

GEDÄMPFTES KABELJAUFLETT D|F|G|I|L

Beurre Blanc | Spinatrisotto | Kirschtomate

*Steamed cod fish – beurre blanc | spinach risotto
cherry Tomato*

ROSA GEBRATENES RINDERFILET C|F|G|I

Sauce Béarnaise | Waldpilze | Römersalat

*Roasted beef filet – sauce béarnaise | mushrooms
Romaine lettuce*

SAUERKIRSCHEN A|F|G|H

Araguani | SalzKaramell

Sour cherry – Araguani | Salted caramel



5 GANG 142 – 5 COURSES

4 GANG OHNE KABELJAU 112 – 4 COURSES WITHOUT COD FISH

MENU VERT

BUNTE HEIMISCHE TOMATEN A|G|I|J|L

Burrata | rote Zwiebel | Basilikum

Regional tomatos – Burrata | red onion | basil

GRÜNE GAZPACHO F|I|L

Hirtenkäse | Paprika | Kimchi | Rapsöl

Green gazpacho – Cheese | paprika | kimchi | rapeseed oil

BANDNUDELN MIT SOMMERTRÜFFEL A|C|G

Rauke | Parmesan

Tagliatelle -summer truffle | arugula | parmesan

Eingelegter Pfirsich A|G|H

Griechischer Joghurt | Pistazie | Kadaifi

pickled peach - greek yogurt | pistachio | Kadaifi



4 GANG 82 – 4 COURSES

ENTRÉE VORSPEISEN

BUNTE HEIMISCHE TOMATEN A G I J L		22,00
Burrata rote Zwiebel Basilikum <i>Regional tomatos – Burrata red onion basil</i>		
FJORDFORELLE B D F G J L		28,00
Buttermilch Radieschen Dill Senfsaat <i>Fjord trout – buttermilk radish dill mustard seeds</i>		
TATAR VOM HUSUMER OCHSEN A F G H I J L	VSP	19,50
handgeschnitten French Dressing	HG	26,50
EXTRA 5 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR		+ 7,00
EXTRA POMMES FRITES		+ 5,50
<i>Beef Tatar – Handcutted French dressing</i>		
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR A C D G		30,00
Crème Fraîche d'Isigny Brioche <i>Black Label Kaviar 25g – brioche crème d'Isigny</i>		
GRÜNE GAZPACHO F I L		16,00
Hirtenkäse Paprika Kimchi Rapsöl <i>Green gazpacho – cheese paprika kimchi rapeseed oil</i>		

LES PLATS HAUPTGÄNGE

BANDNUDELN MIT SOMMERTRÜFFEL A C G		29,00
Rauke Parmesan <i>Ribbon nuddle – summer truffle arugula parmesan</i>		
GEDÄMPFTES KABELJAUFILET D F G I L		44,00
Beurre Blanc Spinatrisotto Kirschtomate <i>Steamed cod fish – beurre blanc spinach risotto cherry Tomato</i>		
ROSA GEBRATENES RINDERFILET C F G I		58,00
Sauce Béarnaise Waldpilze Römersalat <i>Roasted beef filet – sauce béarnaise mushrooms Romaine lettuce</i>		

DESSERT I

NACHSPEISEN

KÄSE AUS DER REGION ^g BACKENSHOLZER HOF <i>Regional cheese</i>	19,50
SAUERKIRSCH ^{A F G H} Araguani Salzkaramell <i>Sour cherry – Araguani salted caramel</i>	19,00
Eingelegter Pfirsich ^{A G H} Griechischer Joghurt Pistazie Kadaifi <i>Pickled peach – greek yogurt pistachio Kadaifi</i>	19,00

DESSERT- & LIKÖRWEIN

2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz <i>Feine restsüße 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 =geschwärtzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß,

9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

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
Rosé Brut NV Ruinart	25,00 160,00
Prosecco alkoholfrei	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

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

WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2020 Sauvignon Blanc Weingut Kranz Pfalz <i>Frisch grüne Paprika Stachelbeere</i>	8,00 45,00
2017 Riesling VDP Gutswein Weingut Kranz Pfalz <i>Feine Säure Kernobst Zitrusfrucht</i>	8,00 45,00
2021 Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau Wachau <i>Samtig gelbe Äpfel weißer Pfirsich</i>	8,00 45,00
2021 Weissburgunder "S" Schäfer-Fröhlich Nahe <i>Körperreich exotische Früchte Toast</i>	10,00 60,00

ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 Rosé Saignée Weingut Johannes Landerer Baden <i>Saftig helle Beeren Orangenblüten</i>	7,00 40,00
---	--------------

ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2018 Termes <small>Tinta del Toro</small> Bodega Numanthia Toro <i>Dicht weiche Tannine dunkle Früchte</i>	16,00 85,00
2018 Chianti Classico <small>Sangiovese</small> Villa Antinori Toskana <i>Gehaltvoll Leder dunkle Beeren</i>	9,00 55,00
2019 Das kleine Kreuz <small>CS CF ME STL</small> Weingut Rings Pfalz <i>Dunkle Kirsche schwarzer Pfeffer samtige Tannine</i>	14,00 80,00
2020 Il Pino <small>CF ME CS PV</small> 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 MwSt.
All prices are quoted in euros including the applicable statutory VAT.