



## **VORAB**

- ,Bueffelbill` -Mozzarella** **17 €**  
Ur-Tomaten vom Biohof Frings, Basilikum, Focaccia  
*Mozzarella, hierloom tomatoes, basil, focaccia*
- Thunfisch-Teriyaki** **22 €**  
Apfel-Karotte, kandierter Ingwer, Zori-Kresse  
*Tuna- teriyaki, candied ginger, nastartium*
- Melonen-Kaltschale** **12 €**  
Yuzu, Wassermelone, Serrano  
*Melon cold bowl, Yuzu, watermelon, Serrano*
- Tiefseegarnele** **15 €**  
Avocado, Soja, Reis-Chip, Gurkenrelish  
*Deepsea prawn, avocado, soya, ricechip, cucumber- relish*
- Pfifferlings-Maultaschen** **21 €**  
Petersilien-Öl, gegrillte Aprikose, körniger Frischkäse  
*Pasta pockets with chanterelles, parsley oil, grilled apricot, grainier fresh cheese*

## **Dazwischen**

- Ravioli von geschmorter Ochsenbrust** **32 €**  
Jacobsmuschel, grüner Spargel, Erbse, Sellerie  
*Stewed brisket of ox, ravioli, scallop, green asparagus, pea, celery*
- Geschmolzener Fjord Lachs - lauwarm serviert** **29 €**  
Gurken, Dashi, Sesam, Cashew-Kerne  
*Smelted fjord salmon, cucumber, dashi, sesame, cashew nuts*
- Senfrostbraten** **32 €**  
Pfifferlinge, Kartoffelpüree, Kalbsjus  
*Striploin steak Düsseldorf, mashed potatoe, chanterelles, jus*

## **Hinterher**

- Kugel Sorbet** mit deutschem Winzer- Sekt aufgefüllt **7 €**  
*sorbet with german sparkling wine*
- Mangomousse** **13 €**  
Malibu, Kokos, Passionsfrucht  
*Mango mousse, Malibu, coconut, passion fruit*
- Käseauswahl** vom Maître-Affineur Volker Waltmann **18 €**  
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf  
*Variation of French cheese, fig mustard, nuts, fruit bread*

*Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.*

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups/  
ingredients please ask for our special menu. 7 % tax included