



Vorspeisen

Tatar vom Bachsaibling

27€

Boskop-Apfel, Gurke, Sojamayonaise

Arctic char tartar, apple, cucumber, soy mayonaise

Picandu-Ziegenkäse

24€

Butternusskürbis, Pumpernickel, Wildkräuter

Piccando goat cheese, butternut squash, Pumpernickel, foraged herbs

Suppen

Kartoffelcremesuppe

17€

Tramezzini, Majoran, Schnittlauch

Cream of potato soup, Tramezzini, majoran, chives

Krustentierschaumsuppe

25€

Estragon-Öl, Büsumer-Krabben

Crustacean bisque, tarragon oil, Büsum crabs

Hauptgänge

Steinpilz-Ravioli

€ 34

Kräuterseitling, Trüffel, Parmesan

Caramelized porcini, king oyster mushroom, truffle, parmesan

Düsseldorfer Senfrostbraten

€ 39

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Wirsing

Striploin steak with mustard crust, mashed potatoes, savoy cabbage

Geschmorte Kalbsbäckchen

€ 40

Kartoffel-Kroketten, Romanesco, Selleriepüree,

Braised veal cheeks, potato croquettes, romanesco, celery purée

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

€ 38

Currylinsen, wilder Broccoli, Süßkartoffel

Pan-seared salmon fillet, curry lentils, wild broccoli, sweet potato

Desserts

Kugel Sorbet -im Glas serviert-

€ 9

Sorbet of the day

Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert-

€ 9

Salted caramel ice cream

Dunkle Schokoladenmousse

€ 19

Himbeersorbet, Nusscrumble, Fruchtcoulis

Dark chocolate mousse, raspberry sorbet, fruit coulis

Käseauswahl

€ 25

Hausgemachtes Fruchtbrot, Feigensenf

Variation of cheese, fig mustard, fruit bread

Liebe Gäste, sollten Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmittelgruppen oder Zutaten haben, bitten wir Sie, nach unserer speziellen Speisekarte zu fragen.

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

Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. / the prices include 19 % tax