



## **Vorspeisen**

### **Eingelegte Beete**

Ziegenkäse, Pumpernickel, Honigwabe  
Beetroot, goatcheese, pumpernickel, honeycomb

€ 14

### **Tartar vom gebeizten Fjord-Lachs**

Radieschen, schwarzer Rettich, Braeburn  
Tartare of marinated fjord salmon, Radishes, black radish, apple

€ 16

## **Suppen**

### **Weißer Lauchcremesuppe**

Nordseekrabben, Petersilienöl  
Cream soup of white leek, north sea crabs, parsley oil

€ 10

### **Hummerbisque**

Dim Sum, Sephia- Reis- Chip, Estragonöl  
Lobster bisque, tarragon oil, ricechip

€ 14

## **Zwischengericht**

### **Wachsweiches Eigelb**

Brioche, Junger Spinat, Perigord Trüffeljus, Bacon  
Onsen egg, brioche, Spinach, Truffles, bacon

€ 14

### **Geflügelgalantine**

Erbse, Perlzwiebeln, Topinambur  
Chicken galantine, pea, pearl onion, jerusalem artichoke

€ 15



## **Hauptgänge**

### **Maultaschen**

Kürbis, Hüttenkäse, steirisches Kernöl **€ 26**  
Pasta pockets with pumpkin, cottage cheese, pumpkin seed oil

### **Düsseldorfer Senfrostbraten**

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Waldpilze **€ 29**  
Strip loin steak Düsseldorf, Mushrooms, Mashed Potatoe

### **Iberico Schweinebäckchen**

Gebackene Kartoffel, Birne, Rosenkohl **€ 29**  
Pig cheeks, dauphin potatoes, pear, brussels sprouts

### **Oldenburger Bauernente**

Gebratenen Knödel, Apfelrotkohl **€ 30**  
Duck, apple- red cabbage, bred dumpling

### **Irische Lammkrone**

Maisgries, Zucchini, Lardo Schinken **€ 33**  
Crown of lamb, corn, zucchini, lardo ham

### **Gebratenes Zanderfilet**

Schmorgurke, Parisienne Kartoffel, Salz-Zitrone **€ 30**  
Roasted pike-perch, potatoes, salt lemon

## **Desserts**

### **Sorbet-Variation**

Früchte **€ 10**  
Mixed Sorbet, Fruits

### **Sauerkirschmousse**

Schokoladeneis, Crumble, Kirschwasser **€ 12**  
Sour cherry mousse, chocolate ice cream, crumble, cherry spirit

### **Käseauswahl** vom Maître-Affineur Volker Waltmann

Hausgemachtes Fruchtbrot, Feigensenf **€ 18**  
5 verschiedene Sorten  
Variation of french cheese, Fig mustard, nuts, fruit bread

**4- Gang-Menü 63 EURO | 5- Gang- Menü 79 EURO**  
**4- Gang- Menü- vegetarisch 59 EURO | 5- Gang- Menü- Vegetarisch 69 EURO**

**Käse als Dessert 5,- € Aufpreis**

*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