



## **VORSPEISEN | Appetizers**

### **Pilzvariation**

Radieschen, Perlzwiebeln, Pumpernickel  
Variation of mushrooms, radishes, pearl onions, pumpernickel  
**€ 14**

### **Räucheraal**

Birne, mariniertes Rettich, Gewürzmayonnaise  
Smoked eel, radish, spiced mayonnaise  
**€ 16**

### **Keule und Galantine von der Wachtel**

Pflaume, Georgia-Beete  
Quail, plum, Georgia beet  
**€ 16**

## **SUPPEN | Soups**

### **Blumenkohlcreme Suppe**

Brotcrumle, Mandelöl  
Cauliflower, bread crumble, almond oil  
**€ 10**

### **Hummerbisque**

Kaviar, Fenchel  
Lobster, caviar, fennel  
**€ 14**

### **Essenz vom Stubenküken**

Terrine, Gemüseperlen  
Springchicken essence, vegetable pearls  
**€ 12**

## **ZWISCHENGERICHTE | Starters**

### **Kürbismaultaschen**

Hüttenkäse, Steirisches Kernöl, Chip  
Cottage Cheese, pumpkin seed oil, chip  
**€ 14**

### **Gebratener Pulpo**

Maisvariationen, Staudensellerie  
Pulpo, corn, celery  
**€ 16**

### **Süßkartoffelroulade**

Schmand, sautierter Salat  
Sweetpotato, cream, sauted salad  
**€ 12**



## **FLEISCH | Meat**

### **Düsseldorfer Senfrostbraten**

Rumpsteak mit Senfkruste, Spitzkohl, Kartoffelpüree  
Strip loin steak Düsseldorf, mustard crust, pointed cabbage, mashed potatoes  
**€ 28**

### **Ochsenschwanzragout**

Kohlrabi, Lila Kartoffeln, Selleriepüree  
Oxtail ragout, kohlrabi, purple potato, celery puree  
**€ 30**

### **Oldenburger Bauernente**

Apfelrotkohl, Servierttenknödel, Haselnuss  
Duck, apple- red cabbage, bred dumpling, hazelnut  
**€ 27**

### **Wildschweinfilet**

Blutwurst, Karotte, Dauphine Kartoffel  
Wild boar, black pudding, carrot, potato crouquettes  
**€ 28**

## **FISCH | Fish**

### **Steinbuttfilet**

Wilder Brokkoli, Weizen, Navette  
Turbot, wild broccoli, wheaten, turnips  
**€ 32**

### **Rotbarbe**

Jakobsmuschel, Bohnen, Aprikose  
Red mullet, scallops, beans, apricot  
**€ 29**

## **VEGETARISCH**

### **Kürbismaultaschen**

Hüttenkäse, Steirisches Kernöl, Chip  
Cottage Cheese, pumpkin seed oil, chip  
**€ 24**

**KÄSE UND DESSERT | Cheese and dessert**

**Espressoparfait**

Amaretto, Schoko-Segel  
Espressoparfait, amareto, choclote  
**€ 12**

**Apfelcrumble**

Baiser, Calvadospralinen  
Apple crumble, baisier, calvados pralines  
**€ 14**

**Sorbet-Variation**

Mixed sorbet  
**€ 12**

**Käseauswahl von Affineur Waltmann**

Feigensenf | Nuss | Früchtebrot  
Affineur Waltmann's assorted cheese  
Fig mustard | nuts | fruit bread  
**€ 18**

Liebe Gäste, eine spezielle Allergen-Speisekarte wird Ihnen gern von unseren Servicemitarbeitern ausgehändigt. Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups/ ingredients please ask for our special menu.  
Service and 19 % tax included