

HUMMERMENÜ

Lobster menu

MONTAG BIS SAMSTAG AB 18:00 UHR

MONDAY TILL SATURDAY FROM 6.00 PM

Amuse Bouche

Ceviche vom Hummer
mit Aprikosenessig-Sorbet, Pfifferlingen
und Zwiebel-Pakora

*Ceviche from lobster
with apricotvinegar-sorbet, chanterelles
and onion-pakora*

Hummerbisque

Bisque of Maine lobster

Hummer Thermidor
mit Sommertrüffelnudeln und Kräutersalat

*Lobster Thermidor
with summer truffle noodles and herb salad*

„Frozé“

Frozen Rosé mit Erdbeeren, Veilchenkrokant
und Vanille Crumble

*„Frozé“
Frozen Rosé with strawberries, violet croquet
and vanilla crumble*

4-Gänge-Menü | *4-course-menu*

69

4-Gang-Weinbegleitung | *4-course-wine-pairing*

32

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
*On request we are offering a separate menu
where all ingredients with allergenic effect are listed.*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. *All prices in EUR including VAT.*

**UNSERE MENÜEMPFEHLUNG IM AUGUST VON
KÜCHENCHEF FLORIAN GLAUERT**
*OUR MENU SUGGESTION IN AUGUST BY
CHEF FLORIAN GLAUERT*

MONTAG BIS SAMSTAG AB 18:00 UHR
MONDAY TILL SATURDAY FROM 6.00 PM

Amuse Bouche

Gerösteter Pulpo
mit Tomate, Gurke, Basilikum und Paprika*
*Roasted pulpo
with tomato, cucumber, basil and pepper**

Urkorn Risotto mit fermentierter Butternut Squash,
Steinpilze, in Meersalz gegarte Schalotte und Brunnenkresse
und Coulis von Holunderbeeren
*Urkorn risotto with fermented butternut squash,
mushrooms, in sea salt cooked shallot and water cress
and coulis of elderberries*

Bressehuhn und Kaninchen „Paella valenciana“ mit Safran,
confiertem Knoblauch und weißen Bohnen*
*Bresse chicken and rabbit „Paella valenciana“ with saffron,
confit garlic and white beans**

„Praliné légère“ – Piura Porcelana – mit Kirschen, Raki und Sorbet
von entsaftetem Zuckermais
*„Praliné légère“ – Piura Porcelana – with cherries, raki and sorbet
of juiced sweetcorn*

Käse & Brot „Maître Affineur Waltmann“
mit Chutney und Früchten*
*Cheese & bread „Maître Affineur Waltmann“
with chutney and fruits**

* 3-Gänge-Menü <i>3-course-menu</i>	59
5-Gänge-Menü <i>5-course-menu</i>	79
* 3-Gang-Weinbegleitung <i>3-course-wine-pairing</i>	26
5-Gang-Weinbegleitung <i>5-course-wine-pairing</i>	42

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
*On request we are offering a separate menu
where all ingredients with allergenic effect are listed.*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. *All prices in EUR including VAT.*

LOGIQUE

Vorspeisen | Starters

Gerösteter Pulpo mit Tomate, Gurke, Basilikum und Paprika <i>Roasted pulpo with tomato, cucumber, basil and pepper</i>	16
Tataki vom Thunfisch mit Algen Speck, mariniertem Rettich und Misocrème <i>Tataki of tuna with algae bacon, marinated radish and misocrème</i>	18

Zwischengänge | Intermediate courses

„Beef tea“ mit Süßrahmbutter gebunden, Tomate, Pfifferlinge, Basilikum und Zitrone <i>„Beef tea“ Consommé of beef with sweet cream butter tomato, chanterelles, basil and lemon</i>	15
mit hauchdünnem, rohem Blackmore Wagyu Beef <i>with wafer thin raw Wagyu Beef</i>	25
Urkorn Risotto mit fermentierter Butternut Squash, Steinpilze, in Meersalz gegarte Schalotte und Brunnenkresse und Coulis von Holunderbeeren <i>Urkorn risotto with fermented butternut squash, mushrooms, in sea salt cooked shallot and water cress and coulis of elderberries</i>	16
Lauwarmes Tatar vom Hummer „Chanel No. 5“ <i>Orange / Rose / Bergamotte / Jasmin / Butter / Veilchen / Tonkabohne / Vanille / Zimtrinde</i> <i>Lukewarm tatar of Lobster „Chanel No. 5“ Orange / rose / bergamot / jasmin / butter violets / Tonka bean / vanilla / cinnamon bark</i>	22

Hauptgänge | Main courses

Pochiertes Rinderfilet mit Fondant Kartoffeln, Lardo, gerösteten Zwiebeln & Madeiraschaum <i>Poached beef fillet with fondant potatoes, Lardo, roasted onions & Madeirafroth</i>	36
Bressehuhn und Kaninchen „Paella valenciana“ mit Safran, confiertem Knoblauch und weißen Bohnen <i>Bresse chicken and rabbit „Paella valenciana“ with saffron, confit garlic and white beans</i>	36
Ganze gebratene Seezunge „sommerlich“ mit Früchten und Gemüse, Olivenöl Emulsion <i>Whole fried sole „summers“ with fruit and vegetables, olive oil emulsion</i>	45

Desserts | Dessert

I love chocolate	12
„Praliné légère“ – Piura Porcelana – mit Kirschen, Raki und Sorbet von entsaftetem Zuckermais <i>„Praliné légère“ – Piura Porcelana – with cherries, raki and sorbet of juiced sweetcorn</i>	14
Käse & Brot „Maître Affineur Waltmann“ mit Chutney und Früchten <i>Cheese & bread „Maître Affineur Waltmann“ with chutney and fruits</i>	15/18

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. All prices in EUR including VAT.

LÉGÈRE

Vorspeisen | Starters

Jahrgangs-Sardinen „Frankreich 2016“ in Olivenöl mit geröstetem Brot und Blattsalat <i>Vintage-sardines „French 2016“ in olive oil with roasted bread and green salad</i>	18
Tatar vom Weideochsen mit Kapern, Sardelle und Pommes Allumettes <i>Tatar of ox with capers, anchovy and pommes allumettes</i>	22

Suppen | Soups

Kraftbrühe mit Gemüse <i>Consommé with vegetables</i>	10
Bisque vom Maine Hummer mit geschmorten Strauchtomaten <i>Bisque of Maine lobster with braised tomatoes</i>	12

Salate | Salads

Ganzer Kopfsalat mit Croûtons und Vinaigrette <i>Garden lettuce with croûtons and vinaigrette</i>	10
mit Sommertrüffel oder gebratenen Pfifferlingen <i>with summer truffles or fried chanterelles</i>	16
Caesar Salad mit Rosmarin - Croûtons und Parmesan, Poulardenbrust oder Garnelen <i>Caesar Salad with rosemary croûtons and Parmesan cheese, chicken breast or prawns</i>	16
„Duke Recovery Salad“ mit Amaranth, gebratenen Pfifferlingen, Kohlrabi, Chia Samen und Gartenkäuern <i>„DUKE Recovery Salad“ with amaranth, fried chanterelles, cabbage, chia seeds and garden herbs</i>	16

Pasta

Penne all'arrabbiata	12
Feine weiße Nudeln mit gehobeltem Sommertrüffel, Gouda „uralt“ und Nussbutter-Crumble <i>Fine white noodles with summer truffles, Gouda „uralt“ & brown butter-crumble</i>	25

Hauptgänge | Main courses

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad</i>	26
Heilbutt in Ingwer-Zitronengras-Butter gebraten, roter Curry, Kokos und Wan Tan <i>Halibut in ginger-lemongrass-butter, fried red curry, coconut and Wan Tan</i>	28
1 kg geröstete Garnelen mit Aioli <i>1 kg roasted prawns with aioli</i>	54

Desserts | Desserts

Crème Brûlée	8
„Frozé“ Frozen Rosé mit Erdbeeren, Veilchenkrokant und Vanille Crumble <i>„Frozé“ Frozen Rosé with strawberries violet croquet and vanilla crumble</i>	10

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. *All prices in EUR including VAT.*