

**UNSERE MENÜEMPFEHLUNG NOVEMBER**  
**VON KÜCHENCHEF FLORIAN GLAUERT**  
*OUR MENU SUGGESTION NOVEMBER*  
*BY CHEF FLORIAN GLAUERT*

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

Amuse-Bouche

\*\*\*

Ziegenkäse mit gebläutem Kürbis, Orange, Purple Curry  
und Basilikum

*Goat cheese with flamed pumpkin, orange, purple curry  
and basil*

**Riesling Herrgottspfad 2013, trocken, Rheinhessen**  
**Weingut Becker Landgraf Gau-Odernheim**

\*\*\*

\*Enten Consommé mit Süßrahmbutter gebunden,  
Rouennaiser Krapfen, wachswiches Ei und Quitten-Confit

*Duck consommé thickened with sweet cream butter,  
Rouennaiser fritters, soft-boiled egg and quince confit*

**Spätburgunder Rosé 2015, trocken, Rheinhessen**  
**Weingut Becker Landgraf Gau-Odernheim**

\*\*\*

\*Rehrücken in Nussbutter gebraten  
mit Rotkohl, Mandarine, Ingwer und Marone

*Saddle of venison fried in nut butter  
with red cabbage, mandarin, ginger and chestnut*

**Blaifränkisch alte Lagen 2013, trocken, Burgenland**  
**Weingut Judith Beck**

\*\*\*

"Ostfriesentee"

Assam / Sahne / Muscovado / Gebäck / Bergamotte

*"Ostfriesentee"*

*Assam / cream / muscovado / pastries / bergamot*

"Teatime"

**Don Papa Rum, Limette, Zucker, Grünteespuma**

\*\*\*

\*Käse und Brot "Maitre Affineur Waltmann"

mit Chutney und Früchten

*Cheese and bread "maitre affineur Waltmann"*

*with chutney and fruits*

**Maydie, vin de liqueur, Tannat Vintage 2011**  
**Frankreich**

\* Drei-Gänge-Menü | *three-course menu* 59

Fünf-Gänge-Menü | *five-course menu* 79

\* Drei-Gang-Weinbegleitung | *three-course with wines* 26

Fünf-Gang-Weinbegleitung | *five-course with wines* 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.

## LÉGÈRE

### Vorspeisen | Starters

Jahrgangssardinen "Frankreich 2016" in Olivenöl,  
mit geröstetem Brot und Blattsalat  
*Vintage sardines "France 2016" in olive oil,  
with roasted bread and lettuce* 18

Tatar vom Weideochsen mit Kapern, Sardelle  
und Pommes Allumettes  
*Tatar of ox with capers, anchovy and pommes allumettes* 22

### Salate | Salads

Ganzer Kopfsalat mit Croûtons und Vinaigrette  
*Butterhead lettuce with croûtons and vinaigrette* 10

Ceasar Salad  
mit Poulardenbrust oder Garnelen, Rosmarin-Croûtons  
und Parmesan  
*Caesar Salad  
with chicken breast or prawns, rosemary croûtons and Parmesan cheese* 16

"Poké Bowl"  
Reis / Thunfisch / Algen / Edamame / Avocado /  
Gurke / Ingwer / Sesam / Wasabi  
*"Poké Bowl"  
rice / tuna / algae / edamame / avocado /  
cucumber / ginger / sesame / wasabi* 20

### Suppen | Soups

Kraftbrühe mit Gemüse  
*Consommé with vegetables* 10

Bisque vom Maine Hummer mit geschmorten Strauchtomaten  
*Bisque of Maine lobster with braised tomatoes* 12

### Pasta

Penne all'arrabbiata 12

Feine weiße Nudeln mit Parmesan, wachswweichem Ei  
und gehobeltem Alba Trüffel  
*Fine white noodles with parmesan, soft-boiled egg  
and shaved Alba truffle* 42

### Hauptgänge | Main courses

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone  
*"Wiener Schnitzel" with potato-cucumber salad and lemon* 26

Filet vom Kabeljau in Nussbutter gebraten  
mit gratinierter Kartoffelmousseline,  
knusprig-cremiger Lauch und Sauce Béarnaise  
*Filet of cod fried in nut butter with gratinated potato mousseline,  
crispy creamy leek and sauce Béarnaise* 28  
*mit weißem Alba Trüffel zusätzlich / with white Alba truffle extra* 25

1 kg geröstete Garnelen mit Aioli  
*1 kg roasted prawns with aioli* 54

### Desserts | Desserts

Crème Brûlée 8

"Praliné légère" -Piura Porcelana- mit Kürbis, Kokos und Knickebein  
*"Praliné légère" -Piura Porcelana- with pumpkin, coconut and "Knickebein"* 10

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

Ziegenkäse mit geflammtem Kürbis, Orange,  
Purple Curry und Basilikum  
*Goat cheese with flamed pumpkin, orange,  
purple curry and basil* 16

Unreife eingemachte Ochsenherztomaten mit Vin Santo  
und Traubenkernöl, geröstetes Blackmore Wagyu Beef  
auf koreanische Art  
*Immature ox heart tomatoes with Vin Santo  
and grape seed oil, roasted Blackmore Wagyu beef  
in Korean style* 20

### Zwischengänge | Intermediate courses

Enten Consommé mit Süßrahmbutter gebunden,  
Rouennaiser Krapfen, wachswiches Ei und Quitten-Confit  
*Duck consommé thickened with sweet cream butter,  
Rouennaiser fritters, soft-boiled egg and quince confit* 16

Lauwarmes Tatar vom Hummer "Chanel No. 5"  
*Orange / Rose / Bergamotte / Jasmin / Butter /  
Veilchen / Tonkabohne / Vanille / Zimtrinde*  
*Tepid tatar of Lobster" Chanel No. 5"  
Orange / rose / bergamot / jasmine / butter |  
violets / Tonka bean / vanilla / cinnamon bark* 22

Geröstete Jakobsmuscheln mit Topinambur,  
gehobelter Ercolini Birne und weißem Trüffel  
*Roasted scallops with Topinambur,  
shaved Ercolini pear and white truffle* 39

### Hauptgänge | Main courses

Rehrücken in Nussbutter gebraten  
mit Rotkohl, Mandarine, Ingwer und Marone  
*Saddle of venison fried in nut butter  
with red cabbage, mandarin, ginger and chestnut* 38

Rinderfilet in Rotwein pochiert mit Fondant Kartoffeln, Lardo,  
gerösteten Zwiebeln und Madeiraschaum  
*Poached beef filet in red wine with fondant potatoes, Lardo,  
roasted onions and Madeira froth* 36

Geangelter Loup de mer mit Urkorn, Herbsttrompeten  
und Knollenziest, lauwarmer Sud aus Mandeln, Trauben,  
Knoblauch und Muscheln  
*Fished Loup de mer with Urkorn, autumn trumpets  
and Japanese artichoke, taped broth of almonds, grapes,  
garlic and mussels* 39

### Desserts | Desserts

I love chocolate 12

"Ostfriesentee"  
Assam / Sahne / Muscovado / Gebäck / Bergamotte  
*"Ostfriesentee"*  
*Assam / cream / muscovado / pastries / bergamot* 14

Käse und Brot "Maître Affineur Waltmann"  
mit Chutney und Früchten  
*Cheese and bread „maître affineur Waltmann“  
with chutney and fruits* 15/18

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.