

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

**MONTAG BIS SAMSTAG AB 18:00 UHR**  
*MONDAY TILL SATURDAY FROM 6:00 PM*

Amuse-Bouche

\*\*\*

Salat von gebackenem Sellerie mit geräuchertem Stör,  
Trüffelvinaigrette und knuspriger Hühnerhaut  
*Salad from baked celery with smoked sturgeon,  
truffle vinaigrette and crunchy chicken skin*

**Blanc et Noir brut nature Sekt**  
**Weingut Becker Landgraf Gau-Odernheim**

\*\*\*

„Beef-Tea“ mit Süßrahmbutter gebunden, Steinpilzaromen  
und gehackte Garnele  
*„Beef-tea“ Consommé of beef with sweet cream butter, mushroom aromas  
and chopped prawn*

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

\*\*\*

Uckermarker Ei 63/55 mit Rote Bete, getrocknetem Kohl,  
Smetana und Kräutersalat  
*Uckermarker egg 63/55 with beetroot, dried cabbage,  
sour cream and herb salad*

**Gau-Odernheimer Weißburgunder 2016 trocken, Rheinhessen**  
**Weingut Becker Landgraf Gau-Odernheim**

\*\*\*

Geschmortes Lamm in Miso Jus mit Buchenpilzen,  
Edamame und Japanrettich  
*Braised lamm with miso jus and mushrooms,  
beans and japan radish*

**„Muschelkalk“ Spätburgunder 2013, trocken, Rheinhessen**  
**Weingut Becker Landgraf Gau-Odernheim**

\*\*\*

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

**Reverse Rob Roy**  
**Antica Formula Vermouth,**  
**The Dalmore 12 Years Highland Single Malt Scotch Whisky**

5-Gänge-Menü & Weinbegleitung | *5-course-menu & wine-pairing* 69,90

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.*

**DUKE**  
RESTAURANT

## LÉGÈRE DINNER

### Vorspeisen | Starters

Salat von gebackenem Sellerie mit geräuchertem Stör,  
Trüffelvinaigrette und knuspriger Hühnerhaut  
*Salad from baked celery with smoked sturgeon,  
truffle vinaigrette and crunchy chicken skin* 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  
*Garden lettuce with croûtons and vinaigrette* 10

„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

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

„Beef-Tea“ mit Süßrahmbutter gebunden, Steinpilzaromen  
und gehackte Garnele  
*„Beef-tea“ Consommé of beef with sweet cream butter, mushroom aromas  
and chopped prawn* 14

### Zwischengänge | Intermediate courses

Uckermarker Ei 63/55 mit Rote Bete, getrocknetem Kohl,  
Smetana und Kräutersalat  
*Uckermarker egg 63/55 with beetroot, dried cabbage,  
sour cream and herb salad* 14

Feine weiße Nudeln mit getrockneten Morcheln,  
Senfkörner-Schnittlauchsauce und Belper Knolle  
*Fine white noodles with dried morels, mustard seeds-chives sauce  
and belper tuber* 20

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 / jasmin / butter  
violets / Tonka bean / vanilla / cinnamon bark* 22

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 DINNER

### Hauptgänge | Main courses

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad</i>	26
Geschmortes Lamm in Miso Jus mit Buchenpilzen, Edamame und Japanrettich <i>Braised lamm with miso jus and mushrooms, beans and japan radish</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
Rinderfilet in Rotwein pochiert mit Fondant Kartoffeln, Lardo, gerösteten Zwiebeln & Madeiraschaum <i>Poached beef fillet in red wine with fondant potatoes, Lardo, roasted onions &amp; Madeirafroth</i>	36
<b>Desserts   Dessert</b>	
Crème Brûlée	8
„Praliné légère“ -Piura Porcelana mit Kürbis, Kokos und Knickebein <i>“Praliné légère” -Piura Porcelana with pumpkin, coconut and “Knickebein”</i>	14
Käse & Brot „Maître Affineur Waltmann“ mit Chutney und Früchten <i>Cheese &amp; bread „Maître Affineur Waltmann“ with chutney and fruits</i>	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.*

## LÉGÈRE LUNCH

### Vorspeisen | Starters

Jahrgangs-Sardinen „Frankreich 2016“ in Olivenöl  
mit geröstetem Brot und Blattsalat  
*Vintage-sardines „French 2016“ in olive oil with roasted bread and green salad* 18

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

### Suppen | Soups

Kraftbrühe mit Gemüse  
*Consommé with vegetables* 10

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

### Salate | Salads

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

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

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

### Pasta

Penne all'arrabbiata 12

Feine weiße Nudeln mit getrockneten Morcheln,  
Senfkörner-Schnittlauchsaucе und Belper Knolle  
*Fine white noodles with dried morels,  
mustard seeds-chives sauce and belper tuber* 25

### Hauptgänge | Main courses

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat  
*Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad* 26

Heilbutt in Ingwer-Zitronengras-Butter gebraten,  
roter Curry, Kokos und Wan Tan  
*Halibut in ginger-lemongrass-butter, fried red curry,  
coconut and Wan Tan* 28

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

### Desserts | Desserts

Crème Brûlée 8

„Frozé“ Frozen Rosé mit Mango, Veilchenkrokant  
und Vanille Crumble  
*„Frozé“ Frozen Rosé with strawberries violet croquet and vanilla crumble* 10

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