

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

GERÖSTETE SCHWARZWURZEL GF VG

Kopfsalat, Wintertrüffel, Haselnuss

Patrick Piuze, Burgund

Bourgogne Aligoté

* * *

KOHLRABI & TAUBENTALER HOF EIGELB LO

Prunier Caviar, Schnittlauch, Birne

Coudoulet de Beaucastel, Rhône

Côtes du Rhône

* * *

JAKOBSMUSCHEL „SEEMANN“ LO GF

Weißwein, Nordseekrabbe, Junger Lauch

Bodegas y Veñedos Artazu, Navarra

Santa Cruz de Artazu

* * *

OLDENBURGER FREILANDENTE (BRUST, KEULE, LEBER)

Preiselbeere, Wirsing, Bayard Kartoffel

Bersano, Piemont

Nirvasco Barolo

* * *

TEXTUREN VON DER BLUTORANGE

Preiselbeere, Zimtblüte, Quinoa

Markus Molitor, Mosel

Haus Klosterberg

5 GANG-MENÜ € 122
zuzüglich korrespondierender Weine € 79

Mittagsmenü

Essenz von der Zuckerschote

Speck, Erbse und Erbsensprosse

* * *

Geschmorte Ochsenbacke

Röstzwiebel, cremige Polenta und Paprikagemüse

* * *

Crème Brûlée

saisonaalem Obst und Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 53
3 GANG MITTAGS-MENÜ € 63

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal

VORSPEISEN

	€
Tatar vom Münsterländer Kalb LO Rauch, Birne, Endivie, Belper Knolle	34
Krustentiercocktail T Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	34
Geflämmter und gebeizter Zander LO LF Fenchel, Zitrusfrucht, Granatapfel	36
Prunier St. James Kaviar T Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
wahlweise	
15g Dose	69
30g Dose	129

SUPPEN

Schaumsuppe vom Topinambur GF Wachtel, Artischocke, schwarze Johannisbeere	19
wahlweise	
Artischocke, schwarze Johannisbeere V GF	17
Consommé von Geflügel LF Portwein, Raviolo, Petersilienwurzel, Kürbis	18

SALAT

Gemischter Frühlingsalat VG Balsamico Dressing, Tomate, Gurke und geröstete Traditionsbrotchip	19
wahlweise mit	
Gratinierter deutscher Edelziegenkäse	26
Gebrautes Lachsfilet	31
Gebrauter Steinbutt	34
Filetstreifen vom deutschen Weiderind	39

TAGESEMPFEHLUNG

Je 42 €
MONTAG Brust vom „Label Rouge“ Schwarzfederhuhn Rosmarinjus, cremiges Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse
DIENSTAG Gebratener Pulpoarm Safranschaum, Lauch Risotto und Kirschtomate
MITTWOCH Bouillabaisse von Edelfischen Sauce Roullie, Knoblauchbrot und Wurzelgemüse
DONNERSTAG Unsere Ochsenbrust LO Meerrettichsauce, cremiger Wirsing und Bouillonkartoffeln
FREITAG Gebratenes Zanderfilet LO Beurre Blanc, cremiger Spinat und glasierte Schnittlauchkartoffeln
SAMSTAG Zürcher Geschnetzeltes Marinierter Blattsalat und Kartoffelrösti
SONNTAG Traditioneller Sonntagsbraten Portweinjus, getrüffeltes Kartoffelpüree und winterliches Gemüse

HAUPTGÄNGE

	€
Gebratene Blutwurst Geröstete Schalotten, cremiges Kartoffelpüree und kandierte Apfelspalten	28
Pochiertes Ei vom Taubentaler Hof LO GF T Acquerello Risotto, junger Lauch, Wintertrüffel	32
Kleine Teigtaschen VG Vidalia Zwiebel, Waldpilze, Comté	34
Wahlweise ohne Comté V LF	32
Ruhrtaler Freilandschwein (Backe, Bauch, Filet) LO Apfel, junger Lauch, Sellerie, Wintertrüffel	42
Wiener Schnitzel Eingelegte Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	42
Pochierter Skrei GF Krustentier, Spitzkohl, Forellenkaviar	44

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal