

SIGNATURE MENÜ

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

IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG
Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel, Blutorange
Kellerei Kaltern, Südtirol
Sauvignon Blanc, Stern

„KÖLNER ALLERLEI“ LO
„La Goonery“ Lachsforelle, Spitzmorchel und Erbse
Christmann, Pfalz
Riesling, Aus den Lagen

„MIERAL“ TAUBENBRUST
Estragon, Rotebete und Rhabarber
Domaine du Pélican, Jura
Trois Cépages

WENDLÄNDER SALZWIESENLAMM
Cannellini Bohne, Bärlauch und gereifter Pecorino
Domaine de Frères, Loire
La Roche Bobreau

ECLAIR CRAQUELIN
Rhabarber, Kerbel und Oriado
Knewitz, Rheinhessen
Auslese

5 GANG-MENÜ € 139
zuzüglich korrespondierender Weine € 82

MITTAGSMENU

SPARGELCREMESUPPE
Schnittlauchöl, Schnittlauch und Tomatenbrot

GEBRATENES LACHSFILET
Beurre Blanc, tomatisiertes Risotto und grüner Spargel

oder wahlweise mit
der Tagesempfehlung

CREME BRÛLÉE
Saisonales Obst und Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 59
3 GANG MITTAGS-MENÜ € 69

VORSPEISEN

	€
IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel, Blutorange	33
PASTETE VOM WILD T Brombeere, Endiviensalat und Haselnuss	37
„KÖLNER ALLERLEI“ LO „La Goonery“ Lachsforelle, Spitzmorchel und Erbse	39
KRUSTENTIER COCKTAIL T Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango	39
HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone	48
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche	
wahlweise 15g Dose	75
30g Dose	130

SUPPEN

TOMATISIERTE BÄRLAUCHCREMESUPPE Konfierte Cherrytomate, mariniertes Büffelmozzarella	21
ESSENZ VON WALDPILZEN LF Zweierlei Wachtel und eingelegte Buchenpilze	21

SALAT

GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT VG Balsamico Dressing, Tomate, Gurke und geröstete Traditionsbrotchip	21
wahlweise mit Gratinierter deutscher Edelziegenkäse	29
Gebrautes Lachsfilet	34
Gebrauter Steinbutt	38
Filetstreifen vom deutschen Weiderind	42

SPARGEL

SPARGEL VOM BERDERHOF IN SCHIEFBahn 250g GEKOCHTER STANGENSPIRGEL LO Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	29
500g GEKOCHTER STANGENSPIRGEL LO Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffeln	48
Wählen Sie dazu Roher und gekochter Schinken vom Ruhrtaler Freilandschwein (100g)	19
Gebraute Lachsforelle von der Forellenzucht Kamp(120g)	21
Wiener Schnitzel vom Kalb (90g)	24
Gebrautes Filet vom Weiderind (140g)	32

TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

MONTAG GESCHMORTE KANINCHENKEULE Portweinjus, Bärlauchpolenta und geröstete Zwiebeln	
DIENSTAG GEBRATENE BRUST VOM FREILANDHUHN GF Geflügeljus, Erbsen – Morchelgemüse und cremiges Kartoffelpüree	
MITTWOCH POCHIERTES LANDEI GF LO Buttermilchschaum, getrüffeltes Risotto und Belper Knolle	
DONNERSTAG UNSERE OCHSENBRUST LO GF T Meerrettichsauce, Wirsing à la Crème und Boullion Kartoffeln	
FREITAG GEBRATENES ZANDERFILET GF Beurre Blanc, sautierter Blattspinat und glasierte Kartoffeln	
SAMSTAG ZÜRCHER GESCHNETZELTES GF Marinierter Blattsalat und Kartoffelrösti	
SONNTAG SONNTAGSBRATEN GF T Portweinjus, getrüffeltes Kartoffelpüree und Saisonales Gemüse	

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE BLUTWURST LO T Geröstete Schalotten, cremiges Kartoffelpüree und kandierte Apfelspalten	32
KONFIERTE & GEGRILLTE AUBERGINE VG Hafer, Wildkräuter und Salzzitrone	39
WIENER SCHNITZEL LF Eingelegte Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	47
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT GF Beurre Blanc, Portwein, Kartoffel- Sellerieragout	52
TOURNEDOS „ROSSINI“ LO T Wintertrüffel, Brioche-Crumble und Knollensellerie	72

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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