

SIGNATURE MENÜ

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

IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG
Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel und 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, Rote Bete und Rhabarber
Domaine du Pélican, Jura
Trois Cépages

* * *

WENDLÄNDER SALZWIESENLAMM
Cannellini Bohne, Bärlauch und gereifter Pecorino
Guigal, Rhône
Crozes Hermitage

* * *

ECLAIR CRAQUELIN
Rhabarber, Kerbel und Oriado
Knewitz, Rheinhessen
Auslese

5 GANG-MENÜ € 139
zuzüglich korrespondierender Weine € 82

MITTAGSMENU

SPARGELCREMESUPPE
Schnittlauch Öl, Schnittlauch und Tomatenbrot

* * *

GEKOCHTER RINDERTAFELSPITZ
Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

oder wahlweise mit
der Tagesempfehlung

* * *

CREME BRÛLÉE
Saisonales Obst und Rahmeis

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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

VORSPEISEN

	€
IN SALZTEIG GEGARTER LAUCH VG Anaerob-Kaffee, Petersilienwurzel und Blutorange	33
WACHSWEICHES EIGELB VOM TAUBENTALERHOF Senfcreme, eingelegter weißer Spargel und gekochter Schinken vom Ruhrtaler Freilandschwein	34
„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 Cherrytomate und mariniertes Büffelmozzarella	21
RINDER-BOUILLON LF T Rindermark- Spinatkloß, weißer Spargel, grüne Bohne und pochiertes Wachtelei	24

SALAT

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

SPARGEL

SPARGEL VOM BERDERHOF IN SCHIEFBahn	
250g GEKOCHTER STANGENS-PARGEL LO Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	29
500g GEKOCHTER STANGENS-PARGEL LO Wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	48
Wählen Sie dazu	
Roher und gekochter Schinken vom Ruhrtaler Freilandschwein	19
Gebrochene Lachsforelle von der Forellenzucht Kamp	21
Wiener Schnitzel vom Kalb	24
Gebrochener Filet vom Weiderind	32

TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

MONTAG GEBROTENER KALBSTAFELSPITZ Portweinjus, Erbsen und Morchel Gemüse	
DIENSTAG GEBROTENES ZANDERFILET GF Beurre Blanc, grüner Spargel und Kartoffelterrinen	
MITTWOCH POCHIERTES LANDEI GF LO Buttermilchschaum, Bärlauchrisotto und Belper Knolle	
DONNERSTAG UNSERE OCHSENBRUST LO GF T Meerrettichsauce, Wirsing à la Crème und Bouillon Kartoffeln	
FREITAG GEBROTENES STEINBUTTFILET 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

GEBROTENE BLUTWURST LO T Geröstete Schalotten, cremiges Kartoffelpüree und kandierte Apfelspalten	32
GESCHMORTER WEISSER SPARGEL VOM BERDERHOF VG Vegane Hollandaise, Kopfsalat, eingelegter Rotkohl und Haselnuss	36
WIENER SCHNITZEL LF Eingelegte Preiselbeeren und hausgemachter Kartoffelsalat	47
GEBROTENES FILET VOM STEINBUTT GF Beurre Blanc, Portwein und Kartoffel-Sellerieragout	52
GEBROTENER MAIBOCKKRÜCKEN LO Himbeerjus, grüner Spargel, Spitzmorchel und Kartoffelterrinen	58

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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