

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
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
Schnittlauch Öl, Schnittlauch und geröstetes Weißbrot

GEBRATENER KALBSRÜCKEN
Senfjus, Kartoffel- Kräuterterrine und wilder Brokkoli

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

TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

MONTAG GEBRATENE TOURNEDOS VOM RIND Pfeffersauce, wilder Brokkoli und hausgemachte Pommes Frites	
DIENSTAG GEBRATENE RIESENGARNELEN Krustentiersauce, junger Spinat und hausgemachte Bandnudeln	
MITTWOCH POCHIERTES LANDEI VOM TAUBENTHALER HOF GF Buttermilchschaum, Bärlauch Risotto und Belper Knolle	
DONNERSTAG UNSERE OCHSENBRUST LO GF T Meerrettichsauce, Wirsing à la Crème und Boullion Kartoffeln	
FREITAG GEBRATENES STEINBUTTFILET GF Beurre Blanc, sautierter Blattspinat und glasierte Kartoffeln	
SAMSTAG ZÜRCHER GESCHNETZELTES GF Marinierter Blattsalat und Kartoffelrösti	
MUTTERTAG SONNTAGSBRATEN GF T Portweinjus, getrüffeltes Kartoffelpüree und saisonales Gemüse	

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE 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
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT GF Beurre Blanc, Portwein und Kartoffel-Sellerieragout	52
GEBRATENER MAIBOCKRÜCKEN 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