

LUNCH & DINNER
12:00 UHR BIS 21:30 UHR

SUPPEN

HUMMERSUPPE	21 €
ZITRONENGRAS / PAPAYA / INGWER / KORIANDER <i>LOBSTER SOUP / LEMON GRASS / PAPAYA / GINGER / CORIANDER</i>	
KÜRBISCREMESUPPE	18 €
CHUTNEY / GERÖSTETE KERNE / KERNÖL <i>PUMPKIN SOUP / CHUTNEY / TOASTED SEEDS / SEED OIL</i>	

VORSPEISEN

THEES HERBSTSALAT	19 €
APFELBALSAM / SPITZKOHL / DAIKON / GURKE / SONNENBLUMENKERNE <i>SEASONAL HERBS SALAD / APPLE BALSAM / POINTED CABBAGE / DAIKON / CUCUMBER / SUNFLOWER SEEDS</i>	
BACKHÄHNCHENSALAT VOM BRUDERHAHN	24 €
GURKEN-JOGHURT / TAGGIASCA OLIVEN / GEBACKENE KICHERERBSE / CHILIÖL <i>FRIED CHICKEN SALAD / RAITA / OLIVES / BAKED CHICKPEAS / CHILI OIL</i>	
GILLARDEAU NO.2	STK 6,5 €
CHESTERBROT / ROTWEINSCHALOTTEN <i>OYSTER / CHESTER BREAD / RED WINE SHALLOTS</i>	
SASHIMI VOM FARÖER LACHS	26 €
SELLERIE / STECKRÜBE / APFEL / INGWER <i>SALMON SASHIMI / CELERiac / TURNIP / APPLE / GINGER</i>	
BEEF TATAR	32 €
DEUTSCHES DRY AGED ANGUS / EIGELB / RINGELBETE / MELBA TOAST <i>BEEF TARTARE / GERMAN DRY AGED ANGUS / EGG YOLK / RINGLET BEET / MELBA TOAST</i>	
BURRATA	24 €
CASSIS / FELDSALAT / ROTE BETE <i>BURRATA / CASSIS / LMAB 'S LETTUCE / BEETROOT</i>	
50GR CAVIAR PRIVATE SELECTION THE DUCHY	149€
KNÄCKEBROT ODER TAMAGO / CRÈME CRÛ <i>50GR PRUNIER CAVIAR PRIVATE SELECTION THE DUCHY / CRÈME CRU / CRISPBREAD</i>	

HAUPTGÄNGE

<p>BRUST & KEULE VON DER MÜNSTERLÄNDER FREILANDENTE CASSIS-ROTKOHL / GESCHMELZTE KARTOFFELKNÖDEL / BRATAPFEL / GLASIERTE MARONEN / BEIFUSSJUS <i>BREAST & LEG OF THE MÜNSTERLAND FREE-RANGE DUCK / CASSIS-RED CABBAGE / POTATO DUMPLINGS / BAKED APPLE / GLAZED SWEET CHESTNUTS / MUGWORT JUS</i></p>	55 €
<p>HANDGEMACHTE TAGLIARINI SPINAT / BURRATA / PIKANTES TOMATENSUGO <i>HANDMADE TAGLIARINI / SPINACH / BURRATA / SPICY TOMATO SAUCE</i></p>	24 €
<p>HANDGEMACHTE TAGLIARINI WEISSER ALBATRÜFFEL / TRÜFFELVELOUTÉ <i>HANDMADE TAGLIARINI / WHITE ALBA TRUFFLE / TRUFFLE VELOUTÉ</i></p>	49 €
<p>CAVIAR CARBONARA 10G PRUNIER CAVIAR / CHAMPAGNERSCHAUM / BEN´S HENNENEIGELB <i>CAVIAR CARBONARA / 10G PRUNIER CAVIAR / CHAMPAGNE FOAM / BEN´S HEN EGG YOLK</i></p>	49 €
<p>LACHS AUF ZEDERNHOLZ GEGRILLT HONIG-SENF-SAUCE / PFLÜCKSALAT <i>SALMON GRILLED ON CEDAR WOOD / HONEY MUSTARD SAUCE / SALAD</i></p>	24/42 €
<p>KNUSPRIGES BACKHÄHNCHEN VOM BRUDERHAHN KARTOFFEL- GURKEN-SALAT / PREISELBEEREN <i>CRISPY FRIED CHICKEN FROM ROOSTER / POTATO CUCUMBER SALAD / CRANBERRIES</i></p>	24/38 €
<p>WILDER SEETEUFEL VOM KUTTER GERTRUID ADRIANA KARTOFFELKNOBLAUCHPÜREE / SEEBANANE / GERÄUCHERTE PIMIENTO <i>WILD MONKFISH FROM CUTTER GERTRUID ADRIANA POTATO AND GARLIC MASH / SEAWEED / SMOKED PEPPERS</i></p>	48 €

HAUPTGÄNGE

DEUTSCHES DRY AGED ANGUS RINDERFILET 200G / 69 €
GERMAN DRY AGED BEEF FILLET 200G

DEUTSCHES DRY AGED ANGUS RINDERFILET 300G / 89 €
GERMAN DRY AGED BEEF FILLET 300G

DEUTSCHES DRY AGED ANGUS ROASTBEEF 300G / 65 €
GERMAN DRY AGED ROAST BEEF 300G

SALZWIESEN LAMMKARREE 250G / 62 €
SALT GRASSLAND RACK OF LAMB 250G

ZU UNSEREN STEAKS SERVIEREN WIR

HERBSTLICHER FELDSALAT /

GEBACKENER WILDER BROKKOLI MIT PARMESAN /

SAUCE BÉARNAISE

OUR STEAKS ARE SERVED WITH:

AUTUMN LAMB'S LETTUCE /

BAKED WILD BROCCOLI WITH PARMESAN / SAUCE BÉARNAISE

SNACKS
11:00 UHR BIS 21:30 UHR

CAESAR SALAT ROMANASALAT / CAESAR DRESSING / CROÛTONS / PARMESAN <i>CAESAR SALAD, ROMAINE LETTUCE / CAESAR DRESSING / CROUTONS / PARMESAN</i>	21 €
ZUSÄTZLICH... MIT KNUSPRIGEM BIO-BACKHÄHNCHEN <i>WITH CRUNCHY ORGANIC FRIED CHICKEN</i>	16 €
BREIDENBACHER ENTENCURRYWURST EIGENE CURRYSAUCE / POMMES FRITES <i>BREIDENBACHER DUCK SAUSAGE SPECIAL CURRY SAUCE / FRENCH FRIES</i>	15 €
HEREFORD BURGER 180G RÖSTZWIEBELN / CORNICHONS / TOMATE / CHEDDAR / FELDSALAT / POMMES FRITES <i>HEREFORD BURGER 180G CRISPY ONIONS / GHERKINS / TOMATOES / CHEDDAR / LAMB 'S LETTUCE / FRENCH FRIES</i>	28 €
GERÖSTETES KÄSE-SCHINKENSANDWICH GESCHMOLZENER, GEREIFTER IRISCHER CHEDDAR / GLASIERTER HONIGSCHINKEN / SENFCREME / POMMES FRITES <i>GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH AGED IRISH CHEDDAR / HONEY-GLAZED HAM / MUSTARD MAYONNAISE / FRENCH FRIES</i>	23 €
GERÖSTETES KÄSESANDWICH GESCHMOLZENER, GEREIFTER IRISCHER CHEDDAR / SONNENGEREIFTE STRAUCHTOMATE / SENFCREME / POMMES FRITES <i>GRILLED CHEESE SANDWICH AGED IRISH CHEDDAR / SUNDRIED TOMATOES / MUSTARD MAYONNAISE / FRENCH FRIES</i>	19 €

ADVENTS AFTERNOON TEA

TÄGLICH VON 14 BIS 18 UHR
DAILY FROM 2PM UNTIL 6PM

SÜSSES / SWEETS

CHRISTMAS MONT BLANC TARTE /
CHRISTMAS MONT BLANC TART

BRATAPFEL FLORENTINER SCHNITTE / *BAKED APPLE FLORENTINE BISCUIT*

SCHOKOKUSS MIT MANDARINE UND STERNANIS /
CHOCOLATE MARSHMALLOW WITH TANGERINE AND STAR ANISE

HAUSGEMACHTE SCONES NATUR UND RUM-ROSINEN-SCONES
MIT CLOTTED CREAM UND KONFITÜRE
*HOMEMADE SCONES, NATURE AND WITH RUM RAISINS
WITH CLOTTED CREAM AND CONFITURE*

HERZHAFTES / HEARTY

BRIOCHE MIT KRABBen UND DILL /
BRIOCHE WITH SHRIMPS AND DILL

WINDBEUTEL MIT GEFLÜGELLEBER UND CRANBERRIES /
PROFITEROLE WITH POULTRY LIVER AND CRANBERRIES

GURKENSANDWICH MIT MEERRETTICH /
CUCUMBER SANDWICH WITH HORSE RADISH

€ 79 PRO PERSON / *PER PERSON*

€ 99 INKL. EINEM GLAS TAITTINGER ROSÉ ODER GLENFIDDICH 21 /
INCL. ONE GLAS TAITTINGER ROSÉ OR GLENFIDDICH 21

DESSERTS

ORIGINAL BEANS PIURA 75% MILLE-FEUILLE / HIMBEERE / GLENFIDDICH-RAHMEIS <i>MILLE-FEUILLE / RASPBERRY / GLENFIDDICH ICE CREAM</i>	21 €
THE DUCHY APFELTARTE WELLANT APFEL / VANILLEEIS / PINIENKERNKARAMELL <i>APPLE TART / WELLANT APPLE / VANILLA ICE CREAM / PINE NUT CARAMEL</i>	19 €
PETITE ASSIETTE GOURMAND GEWÜRZ-QUITTEN-KONFEKT / ARABICA-MACARONS / HIMBEERGANACHE <i>SPICE QUINCE CONFECTIONERY / ARABICA MACARONS / RASPBERRY GANACHE</i>	18 €
AUSWAHL FRANZÖSISCHER KÄSE / AFFINEUR WALTMANN <i>SELECTION OF FRENCH CHEESE / AFFINEUR WALTMANN</i>	24 €