

SPARGELKARTE

HANDGESTOCHENER WEISSER SPARGEL VON UNSEREM BAUERN
JÜRGEN BENNINGHOVEN AUS DEM SCHWARZBACHTAL
*HAND-CUT WHITE ASPARAGUS FROM OUR FARMER JÜRGEN BENNINGHOVEN
FROM THE SCHWARZBACHTAL*

SPARGELSALAT	32 €
GEBACKENER FÄRÖER LACHS / BÄRLAUCHREMOULADE / RADIESCHEN / HENNENEI <i>ASPARAGUS SALAD / BAKED FAROESE SALMON / WILD GARLIC REMOULADE / RADISHES / HEN EGG</i>	
RAVIOLI VOM BRUDERHAHN	28 / 48 €
SPARGELRAGOUT / BLATTSPINAT / PORTWEIN / BUTTER-BRÖSEL <i>ROOSTER RAVIOLI / ASPARAGUS RAGOUT / LEAF SPINACH / PORT WINE / BUTTER CRUMBS</i>	
PORTION STANGENSPPARGEL	36 €
DRILLINGE / ZERLASSENE BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE <i>PORTION OF ASPARAGUS YOUNG POTATOES / MELTED BUTTER OR HOLLANDAISE SAUCE</i>	
...MIT / WITH	
SCHWARZWÄLDERSCHINKEN ODER GERÄUCHERTEM KOCHSCHINKEN	16 €
<i>BLACK FOREST HAM OR SMOKED BAKED HAM</i>	
BUCHENRAUHLACHS	21 €
<i>BEECH SMOKED SALMON</i>	
DEUTSCHES DRY AGED ANGUS RINDERFILET	59 €
<i>GERMAN DRY AGED ANGUS BEEF FILLET</i>	
WIENER SCHNITZEL	24 / 39 €
<i>VIENNESE SCHNITZEL</i>	
LACHS AUF ZEDERNHOLZ GEGRILLT	22 / 39 €
<i>GRILLED SALMON ON CEDAR WOOD</i>	

LUNCH & DINNER

SUPPEN

HUMMERSUPPE	24 €
ZITRONENGRAS / PAPAYA / INGWER / KORIANDER <i>LOBSTER SOUP / LEMON GRASS / PAPAYA / GINGER / CORIANDER</i>	
SPARGELCREMESUPPE	21 €
BÄRLAUCHCROÛTONS / BIOLAMMSCHINKEN <i>CREAM OF ASPARAGUS / WILD GARLIC CROÛTONS / ORGANIC LAMB HAM</i>	

VORSPEISEN

THEES FRÜHLINGSSALAT	24 €
ALTER BALSAMICO / GURKE / KERNE / GRANATAPFEL <i>AGED BALSAMIC / CUCUMBER / SEEDS / POMEGRANATE</i>	
SALAT VOM BIO BACKHÄHNCHEN	27 €
RANCH-DRESSING / MIXED PICKLES / CHILIÖL <i>ORGANIC FRIED CHICKEN SALAD / RANCH DRESSING / MIXED PICKLES / CHILI OIL</i>	
GILLARDEAU No.2	STK 8 €
CHESTERBROT / ROTWEINSCHALOTTEN <i>OYSTER / CHESTER BREAD / RED WINE SHALLOTS</i>	
SASHIMI VOM FÄRÖER LACHS	35 €
GURKEN-DILL-SALAT / APFEL / FENCHEL-JOGHURT / MEERRETTICH <i>SASHIMI FROM FAROESE SALMON</i> <i>CUCUMBER DILL SALAD / APPLE / FENNEL YOGHURT / HORSERADISH</i>	
BEEF TATAR	38 €
DEUTSCHES DRY AGED ANGUS / EIGELB / RINGELBETE / MELBA TOAST <i>BEEF TARTARE / GERMAN DRY AGED ANGUS / EGG YOLK / RINGLET BEET / MELBA TOAST</i>	
50GR DIECKMANN & HANSEN CAVIAR	179€
KNÄCKEBROT / CRÉME CRÛ <i>50GR DIECKMANN & HANSEN CAVIAR / CRÉME CRU / CRISPBREAD</i>	

HAUPTGÄNGE

BREIDENBACHER FRIKADELLE VOM TINTHOF-RIND STIELMUS / MORCHELRAHM / RÖSTZWIEBEL <i>BREIDENBACHER MEATBALL FROM TINTHOF BEEF</i> <i>TURNIP GREENS / MOREL CREAM / ROASTED ONION</i>	46 €
HANDGEMACHTE TAGLIARINI SPINAT / BURRATA / PIKANTES TOMATENSUGO <i>HANDMADE TAGLIARINI / SPINACH / BURRATA / SPICY TOMATO SAUCE</i>	32 €
GEBRATENES ROTBARSCHFILET SOBRASADA / HONIG / FREGOLA SARDA / AUBERGINENTATAR <i>FRIED GOLDEN PERCH</i> <i>SOBRASADA / HONEY / FREGOLA SARDA / EGGPLANT TARTARE</i>	46 €
CAVIAR CARBONARA 10G DIECKMANN & HANSEN CAVIAR / CHAMPAGNERSCHAUM / BEN´S HENNENEIGELB <i>CAVIAR CARBONARA / 10G DIECKMANN & HANSEN CAVIAR / CHAMPAGNE FOAM /</i> <i>BEN´S HEN EGG YOLK</i>	55 €
LACHS AUF ZEDERNHOLZ GEGRILLT HONIG-SENF-SAUCE / THEES WILDKRÄUTER <i>SALMON GRILLED ON CEDAR WOOD / HONEY MUSTARD SAUCE / WILD HERBS</i>	29/47 €
KNUSPRIGES BACKHÄHNCHEN VOM BRUDERHAHN KARTOFFEL-GURKEN-SALAT / PREISELBEEREN <i>CRISPY FRIED CHICKEN FROM ROOSTER / POTATO CUCUMBER SALAD /</i> <i>CRANBERRIES</i>	29/45 €

HAUPTGÄNGE

HIDDENFJORD FÄRÖER LACHSFILET / 49 €
HIDDENFJORD FAROESE SALMON FILLET

RIBEYE TOMAHAWK VOM LIMBURGER SCHWEIN / 54 €
PORK TOMAHAWK FROM LIMBURGER PIG

MAISHÄHNCHENBRUST AUS DEM LIPPERLAND 42 €
CORN-FED CHICKEN BREAST

DEUTSCHES DRY AGED ANGUS ROASTBEEF / 62 €
GERMAN DRY AGED ROAST BEEF

NORDSEE LAMMKARREE / 62 €
RACK OF LAMB FROM THE NORTH SEA

DAZU SERVIEREN WIR

GEBRÄUNTER WILDER BROKKOLI MIT RÖSTSCHALOTTEN /
WILDKRÄUTERSALAT / KRÄUTERBUTTER /

THESE ARE SERVED WITH:
BROWNE BROCCOLI WITH ROASTED SHALLOTS / WILD HERB SALAD /
HERB BUTTER

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>	24 €
ZUSÄTZLICH... MIT KNUSPRIGEM BIO-BACKHÄHNCHEN <i>WITH CRUNCHY ORGANIC FRIED CHICKEN</i>	18 €
PRAWN DOG BRIOCHE / KNUSPERGARNELE / AVOCADO / KORIANDER / CHILI <i>PRAWN DOG BRIOCHE / CRISPY PRAWN / AVOCADO / CORIANDER / CHILI</i>	26 €
BREIDENBACHER ENTENCURRYWURST EIGENE CURRYSAUCE / POMMES FRITES <i>BREIDENBACHER DUCK SAUSAGE SPECIAL CURRY SAUCE / FRENCH FRIES</i>	21 €
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>	36 €
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>	26 €
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>	24 €

AFTERNOON TEA

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

SÜSSES / SWEETS

EIERLIKÖR-GÂTEAU / HIMBEER / BISKUIT
EGG LIQUEUR GÂTEAU / RASPBERRY / BISCUIT

KAROTTEN-SCHNITTE / ORANGE / KARAMELL
CARROT CAKE / ORANGE / CARAMELL

SCHOKOLADEN-HASELNUSS PRALINE
CHOCOLATE HAZELNUT PRALINE

HAUSGEMACHTE SCONES NATUR UND ZITRONE
MIT CLOTTED CREAM UND KONFITÜRE
*HOMEMADE SCONES, NATURE AND LEMON
WITH CLOTTED CREAM AND CONFITURE*

HERZHAFTES / HEARTY

PRALINE VOM KALB / MEERRETTICH / EINGELEGTE ZWIEBEL
VEAL PRALINE / HORSERADISH / PICKLED ONION

FÄRÖER LACHS / SALAT / KNUSPER
FAROESE SALMON / SALAD / CRUNCH

KÜRBIS / TAPIOKA / KERNE
PUMPKIN / TAPIOCA / SEEDS

€ 72 PRO PERSON / *PER PERSON*
€ 89 INKL. EINEM GLAS TAITTINGER BRUT
INCL. ONE GLAS TAITTINGER BRUT

DESSERTS

ERDBEEREN AUS DEM SCHWARZBACHTAL	24 €
JOGHURTTÖRTCHEN / SORBET / SPONGE / SALAT <i>STRAWBERRIES FROM THE SCHWARZBACHTAL</i> YOGHURT / SORBET / SPONGE / SALAD	
ZARTBITTER SCHOKOLADENMOUSSE AUS ORIGINAL BEANS BENI WILD 66%	24 €
HIMBEER / GRÜNER PFEFFER / CRUMBLE <i>DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH ORIGINAL BEANS BENI WILD 66%</i> RASPBERRY / GREEN PEPPER / CRUMBLE	
ERDBEER-GIN SORBET	14 €
RHABARBER / KNALLBRAUSE / CUCUMBERPEARLS STRAWBERRY-GIN SORBET / RHUBARB / POP ROCKS / CUCUMBERPEARLS	
HAUSGEMACHTE SORBETS & RAHMEIS	JE KUGEL 7 € PER SCOOP
HOMEMADE SORBETS & ICE CREAM	
PETITE ASSIETTE GOURMANDE	24 €
RHABARBER-ZITRONENGRAS-KONFEKT / GEWÜRZ-BIRNEN-PÂTE DE FRUIT / MACARON <i>RHUBARB LEMON GRASS CONFECTION /</i> <i>SPICE-PEAR-PÂTE DE FRUIT / MACARON</i>	
AUSWAHL DEUTSCHER ROHMILCHKÄSE / AFFINEUR KOBER	28 €
<i>SELECTION OF GERMAN RAW MILK CHEESE / AFFINEUR KOBER</i>	