

SPEISEKARTE

... lässt euch verzaubern

CHEF'S CHOICE | SIGNATURE DISHES

Einfach machen lassen - genießen Sie unsere kulinarische Poesie ...

... in 4 Gängen	66
... in 5 Gängen	76
... in 6 Gängen	88

SCHENK EIN, LASS' BRAUSEN

Starthilfe: *Cava Jane Ventura Brut natur, 2016, D.O. Penedès* | 0,1 l | 8,5
Champagne Gosset Grand Réserve | 0,1 l | 13

AUS DEM GLÜCKSLABOR

Surf + Turf

Langustino | Kalbstatar | pikanter Teufelssalat | Süßkartoffel | Spitzkohl

Jakobsmuschel »DR.KOSCH classic«

Schwarzwurzel | Pastinake | Ochsenchwanz | Petersilienwurzel

Filet vom Island-Kabeljau

Aubergine | Artischocke | Pulpo | Safran-Fumet

Das Beste von der Ente ... same same, but different

Rosenkohl | Quitte | Steckrübe | Topinambur

Ein Männlein steht im Walde ...

geeiste Süßkartoffel | Fichtensprosse | Heidelbeere | Gänseleber | Islandmoos

KLEINE SÜNDEN

Vitamin Z

Bitterorange | Basilikum | rosa Grapefruit | Blutorange | Bergamotte

ALLERGENE

Liebe Gäste,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

Eier, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Lupine, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid/Sulfit, Sellerie, Senf, Sesam, Sojabohnen, Weichtiere

Nun ist es so, dass wir täglich frisch für Sie einkaufen und kochen, und möglicherweise sind Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten enthalten - beispielsweise enthält unser Fisch prinzipiell Fisch, versprochen!

Sollten Sie also unter einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte an, wir bereiten Ihnen das Menü entsprechend ohne dieses oder jenes zu.

Vielen Dank.

Ihre Genusspoeten vom DR.KOSCH

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.