

# SPEISEKARTE

... lasst euch verzaubern

## CHEF'S CHOICE | SIGNATURE DISHES

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

*Let us just do it - and enjoy our culinary poetry ...*

... in 4 Gängen | in 4 courses **66**

... in 5 Gängen | in 5 courses **76**

... in 6 Gängen | in 6 courses **88**

## SCHENK EIN, LASS' BRAUSEN

Starthilfe: Cava Jane Ventura Brut natur, 2016, D.O. Penedès	Gl. 0,1 l	<b>8,5</b>	Fl. 0,7 l	<b>52</b>
»Grande Cuvée 1531 de Aimery«, Crémant de Limoux, Rosé	Gl. 0,1 l	<b>10,5</b>	Fl. 0,7 l	<b>66</b>

## AUS DEM GLÜCKSLABOR

### Allium inspired by Cookies Cream

gegrillter Lauch | Tatar von der Forelle | hausgemachter Kefir | Sesam  
grilled leek | tatar of trout | homemade kefir | sesame

### Bretonische Scholle

sizilianische Aubergine | gebratener Fenchel | weißer Tomatensaft | Bärlauchkapern  
Breton plaice | Sicilian eggplant | fried fennel | white tomato juice | capers of wild garlic

### Jungfrauenhering

Pumpernickel | Austernkraut | Dillblüten | hausgemachte Cornichons | grüner Apfel  
pumpernickel | oyster leaf | dill flowers | homemade cornichons | green apple

### Weidmanns Dank

Das Beste vom Reh | Pfifferlinge | Steinpilze | Sellerie | Süßkartoffel mit Mohn | Holunderblüten  
best of venison | chanterelles | boletus | celery | sweet potato with poppy seeds | elderflower

### Ein Männlein steht im Walde ...

geeiste Süßkartoffel | Fichtensprosse | schwarze Johannisbeere | Gänseleber | Islandmoos  
iced sweet potatoe | spruce twig tip | black currant | goose liver | icelandic moss

## KLEINE SÜNDEN

### Pêche niçoise

Weinbergpfirsich | Verveine | Charantais-Melone | Lavendel | weiße Mandel  
vineyard peach | verbena | Charentai melon | lavender | white almond

## UNSER KLASSIKER

### Unsere Umami-Bolognese vom Roten Höhenvieh

**16**

gereifter Parmesan | Wasabisalat | Anischampignons  
ripened Parmesan | wasabi salad | wood mushroom

## 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.