

# 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 **75**

... in 5 Gängen | in 5 courses **84**

... in 6 Gängen | in 6 courses **92**

**Wir empfehlen unseren kuratierten Trinkgenuss.**

*We suggest our curated enjoyment of wine.*

**Berechnung glasweise (0,125 l)**

*billing by the glass (0,125 l)*

## SCHENK EIN, LASS' BRAUSEN

Starthilfe: <i>Champagne Deutz Brut Classic</i>	<i>Gl. 0,1 l</i>	<b>16</b>	<i>Fl. 0,7 l</i>	<b>99</b>
»Grande Cuvée 1531 de Aimery«, <i>Crémant de Limoux, Rosé</i>	<i>Gl. 0,1 l</i>	<b>10,5</b>	<i>Fl. 0,7 l</i>	<b>66</b>

## AUS DEM GLÜCKSLABOR

### Unsere Krustentiere à la citronelle

Mittelmeergarnele | japanische Ama Ebi | Bergamotte | Zitronenapfel | Hummerbisque  
Mediterranean prawn | Japanese ama ebi | bergamot | »lemon apple« | lobster bisque  
*passt dazu: Riesling, Kaufmann, Rheingau, 2015*

**7**

### Filet vom Steinbutt

alles, was Blumenkohl kann | Kohlrabi | geröstete Haselnüsse | helles Miso  
turbot fillet | everything you can think of cauliflower | kohlrabi | roasted hazelnuts | light miso  
*passt dazu: »Tradition« Grenache bl./Marsanne, Dom. des Gravennes, Côtes du Rhône, 2019*

**8**

### Tatar vom Münsterländer Kalbsfilet

gepflückte Steinpilze | Sellerie | Gulascharomaten | Harissacreme  
tatar of veal fillet | picked boletus | celery | goulash aromatics | harissa cream  
*passt dazu: »Viré-Clessé« Chardonnay, Joseph Burrier, Burgund, 2017*

**9,5**

### Geangelter Wolfsbarsch

Rahmspinat | glasierte Poveraden | Estragon | rote Portweinbutter  
fished sea bass | creamy spinach | glazed mini artichoke | tarragon | red port butter  
*passt dazu: »NB Zéro Sulfites« Gamay, Nestor Bélycard, Beaujolais, 2019*

**8**

### Unsere Umami-Bolognese vom Roten Höhenvieh

gereifter Parmesan | Wasabisalat | Anischampignons  
ripened Parmesan | wasabi salad | wood mushrooms  
*passt dazu: Nebbiolo d'Alba, Azienda Agricola Brovia, Piemont, 2014*

**11**

## KLEINE SÜNDEN

### Indian Summer mit einem Hauch Seidenstraße

confierte Zwetschgen | goldene Milch | Espresso | Raw Cookies | Aprikose  
candied plums | gold milk | espresso | raw cookies | apricot

## 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.