

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

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**

O bella, ciao! bella, ciao! bella, ciao, ciao, ciao!

marinierter Sushi-Thunfisch | pikante Tomate | Fenchel | Pulpo | Rucola
marinated sushi tuna | spicy tomato | fennel | squid | rocket salad
passt dazu: »UBE Miraflores« Palomino, Cota 45, VT Cádiz, 2017 **8,5**

Das Beste von der Dombes-Wachtel

Moscato-Trauben | Steinpilze | Feige | gefüllte Zwiebel | Rotkohl
best of Dombes quail | moscato grapes | bolletus | fig | stuffed onion | red cabbage
passt dazu: »Trittenheimer Apotheke« Riesling Kabinett, Ansgar Clüserath, Mosel, 2018 **8,5**

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**

exklusiv + exzellent: Wagyu vom Niederrhein

unserer Umami-Bolognese | gereifter Parmesan | Wasabisalat | Anischampignons
Umami bolognese | ripened Parmesan | wasabi salad | wood mushrooms
passt dazu: »Finca Terrerazo« Bobal, Toni Sarrión/Mustiguillo, DOP El Terrerazo, 2016 **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
passt dazu: »Maury Grande Réserve« Grenache, Poudroux, Languedoc Roussillon (0,1 l) **11**

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.