

# 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 | ohne Jakobsmuschel + Reh **82**

... in 5 Gängen | in 5 courses | ohne Reh **96**

... in 6 Gängen | in 6 courses **110**

**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>
<i>Champagne Vazart-Coquart Chouilly Brut Réserve Grand Cru</i>			<i>Fl. 0,375 l</i>	<b>42</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

### Napoleon zu Gast am Wiener Hofgarten

Foie gras gebraten | Mirabellen | Kaiserschmarrn | Topinambur | Chicorée  
sautéed foie gras | mirabelles | Kaiserschmarrn | jerusalem artichoke | witloof  
*passt dazu: Gewürztraminer Spätlese, Krebs, Pfalz, 2018*

**9**

### Precious Little Diamond

Jakobsmuschel | Mandel | Bergamotte | Gewürzkürbis  
scallop | almond | bergamot | spiced pumpkin  
*passt dazu: »Clos des Mères« Sauvignon Blanc, Octavie, Loire/Touraine*

**11**

### Underwater Love

Filet von der Rotbarbe | ligurisches Gemüse | Chorizo | weißer Tomatentee | Basilikum  
fillet of red mullet | ligurian vegetables | chorizo | white tea of tomato | basil  
*passt dazu: »Amphora Branco« Antão Vaz/Perrum/Rabo de Ovelha/Manteúdo,  
Herdade do Rocim, Alentejo DOC, 2019*

**11**

### Der Samurai vom Niederrhein

geschmortes Wagyu-Beef | Shiso-Spinat | Kerbelwurzel | Sauce mousseline  
braised Wagyu beef | shiso spinach | chervil root | sauce mousseline  
*passt dazu: »Etiqueta Plata« Monastrell, Juan Gil, DOP Jumila, 2019*

**11**

### Waidmannsheil - Waidmannsdank

geschmorte Rehschulter | Feigenchutney | Haferwurzel | Schwarzwurzel  
braised shoulder of venison | fig chutney | salsify | black salsify  
*passt dazu: »La Atalaya del Camino«, Garnacha Tinto Rera/Monastrell,  
Juan Gil, DOP Almansa, 2018*

**11**

## KLEINE SÜNDEN

### Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß

Zwetschge | Holunder | Gute Luise-Birne | Wellant-Apfel | Topfen  
plum | elderberry | »Gute Luise« pear | »Wellant« apple | curd  
*passt dazu: »Nunsweet« Garnacha/Merlot/Syrah, Mas de les Pereres, DOQ Priorat, 2013*

**12**

## 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.