

SPEISEKARTE

... lässt 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>	16	<i>Fl. 0,7 l</i>	99
<i>Champagne Vazart-Coquart Chouilly Brut Réserve Grand Cru</i>			<i>Fl. 0,375 l</i>	42
»Grande Cuvée 1531 de Aimery«, <i>Crémant de Limoux, Rosé</i>	<i>Gl. 0,1 l</i>	10,5	<i>Fl. 0,7 l</i>	66

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 vom geangelten Wolfsbarsch | ligurisches Gemüse | Chorizo |
weißer Tomatentee | Basilikum
fillet of line-caught sea bass | 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.