

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 Thunfisch + Bolognese **82**

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

... in 6 Gängen | in 6 courses **116**

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

das Beste am Frühling - in warm und kalt

in Butter pochierter Walbecker Spargel | getrocknete Hefe | gereifter Gouda |
marinierter Spargel | gebeizter Hamachi | Leindotteröl

Walbeck asparagus poched in butter | dried yeast | ripened Gouda |
marinated asparagus | stained hamachi | gold of pleasure oil

passt dazu: »Steinwiege« *Cabernet Blanc, R. Schnaitmann, Württemberg, 2020* **9**

Primavera

Sushi-Thunfisch - rosa gegart | Frühlingsrhabarber | Erbsen | Mélange noir
sushi tuna - cooked pink | spring rhubarb | green peas | mélange noir

passt dazu: »Rosé de Diel« *Pinot Noir, Schlossgut Diel, Nahe, 2019* **10**

Sea Urgent

isländischer Schellfisch | alles, was Blumenkohl kann | Purple Haze-Karotten |
Seeigel | thailändisches Curry

Icelandic haddock | everything you can think of cauliflower | purple haze carrots |
sea urchin | Thai curry

passt dazu: »Winner Riesling« *Schlossgut Liebieg, Mosel, 2019* **10**

Paradise Birds in Lost Places

Crépinette von der Wachtel | Mispeln | wilde Kräuter
quail crépinette | medlars | wild herbs

passt dazu: »Gumpoldskirchner« *Zierfandler/Rotgipfler, F. Loimer, DAC Kamptal, 2018* **11**

Unsere Umami-Bolognese vom Roten Höhenvieh

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

passt dazu: »Lalama«, *Mencia, Dominio do Bibeí, Ribeira Sacra, 2016* **12**

KLEINE SÜNDEN

Sicilian Sunrise

Cheesecake | Cedri-Zitronen | Pomeranzen | umbrische Oliven | cremiger Joghurt
cheesecake | Cedri citrons | bitter oranges | Umbrian olives | creamy yoghurt

passt dazu: »Blend N°5« *White Port Meio-Seco, W. & J. Graham, V.N. Gaia* *Gl. 5 cl* **8**

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.