

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 5 Gängen | in 5 courses | ohne Mallorca Royale **122**

... in 6 Gängen | in 6 courses **144**

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 Gratiot Delugny, Brut Sélection</i>	<i>Gl. 0,1 l</i>	16		
<i>Champagne Deutz Brut Classic</i>			<i>Fl. 0,7 l</i>	99
<i>Champagne A.R. Lenoble, Brut Intense</i>			<i>Fl. 0,375 l</i>	49
<i>Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée Extra Brut</i>			<i>Fl. 0,375 l</i>	52
<i>Champagne Vazart-Coquart Chouilly Brut Réserve Grand Cru</i>			<i>Fl. 0,375 l</i>	46
»Grande Cuvée 1531 de Aimery«, <i>Crémant de Limoux, Rosé</i>	<i>Gl. 0,1 l</i>	12	<i>Fl. 0,7 l</i>	66
»Fleur Royal«, <i>DR.KOSCHs Gin Tonic</i>	<i>Gl. 0,2 l</i>	14		

AUS DEM GLÜCKSLABOR

Big in Japan

das Beste vom Hamachi | Daikonrettich | Staudensellerie | Ananas | Nikkeigewürze

best of hamachi | daikon radish | celery | pineapple | nikkei spices

passt dazu: »Fumé« *Sauvignon Blanc, J. Gozewski, Pfalz, 2021*

11

Night Air in Little Tokyo

Filet vom Seeteufel | Aubergine | Miso | Teriyakisauce | Bergamotte

best of monkfish | eggplant | miso | teriyaki sauce | bergamot

passt dazu: »Smaragd« *Grüner Veltliner, Piewald, Wachau, 2017*

11

Der Spargel des kleinen Mannes

Schwarzwurzel | Petersilienwurzel | Esskastanie | Quitte | Eigelb

black salsify | parsley root | sweet chestnut | quince | egg yolk

passt dazu: »Sameirás« *Treixadura/Albariño/Godello/Lado/Lourerio, A.C. Gulín, Galizien*

10

Tapas à la »Mallorca Royale«

Ibericoschwein | Felsenoktopus | alles, was Bohnen können | Ajoblanco

Iberico pork | rock octopus | everything beans can do | ajoblanco

passt dazu: »Sitta« *Caiño/Pedral/Espadeiro, Attis Bodega y Viñedos, Rias Baixas, 2019*

12

Eat like a King. Not a Clown ...

das Beste vom US-Beef | Allium | Kampotpfeffer | Pommes dauphinoise | Sauce Foyot

the best of US beef | allium | campot pepper | pommes dauphinoise | sauce foyot

passt dazu: »Quinta Quietud Reserva« *Tinta de Toro, Quinta de la Quietud, Toro, 2018*

13

DR.KOSCH CLASSIC als zusätzlicher Gang | as supplementary course | + 22

Unsere Umami-Bolognese vom Roten Höhenvieh | Wasabisalat | gereifter Parmesan

our Umami Bolognese from Red Mountain Cattle | wasabi salad | ripened parmesan

KLEINE SÜNDEN

Champagne Supernova an der Côte d'Azur

weißer Pfirsich | Lavendel | Champagner | Himbeeren

white peach | lavender | champagne | raspberries

passt dazu: *DR.KOSCHs Autumn Clouds*

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.