

# „DAS F(W)EINSCHMECKER MENÜ“

**HAUSGEMACHTE GÄNSELEBERTERRINE  
DAUPHINE FEIGEN UND ROSINENBRIOCHE**

\*\*\*

**OCHSENSCHWANZESSENZ \***  
MIT GEDÄMPFTEN BAUMPILZEN  
MAULTASCHENSTREIFEN UND KALBSMARKTOASTINI

\*\*\*

**STEINBUTTFILET \***  
CORAILSAUCE UND BOHNENKERNE

\*\*\*

**REHRÜCKEN AUS DER LÜNEBURGER HEIDE  
MIT VIER GEWÜRZEN  
KORIANDER – BIRNENKOMPOTT UND SPITZKOHL**

\*\*\*

**„WIE SCHMECKT EIGENTLICH DÜSSELDORFER LUFT?“  
- VERSION WINTER 2010 -**

ODER

**INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN**

**MENÜ \* € 49 mit Weinen € 67**

**MENÜ € 73 mit Weinen € 99**

**\* ( OHNE OCHSENSCHWANZESSENZ UND STEINBUTTFILET)**

## MEERESFRÜCHTEPLATTE

HALBER HUMMER, GILLARDEAU AUSTER, SYLTER ROYAL AUSTER, BÜSUMER  
KRABBen, CREVETTE ROSÉ JAKOBsmUSCHELTARTAR,  
CHESTERBROT, COCKTAILSAUCE, SCHALOTTENVINAIGRETTE

€ 45,-

## HUITRES

EINE SYLTER ROYAL  
€ 3,-

½ DUTZEND SYLTER ROYAL  
€ 17,-

EINE GILLARDEAU  
€ 4,-

½ DUTZEND GILLARDEAU  
€ 23,-

DREI MARINIERTE AUSTERN  
APFEL-INGWER-, SCHALOTTENVINIAGRETTE, SCHNITTLAUCH

€ 29,-

## CAVIAR

10G PRUNIER CAVIAR ST. JAMES  
DREI KARTOFFELPLÄTZCHEN UND CREME CRU

€ 40,-

10G PRUNIER CAVIAR PARIS  
KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHSTAMPF UND KRÄUTERRÜHREI

€ 55,-

IMPERIAL CAVIAR MALOSSOL  
SCHNITTLAUCH, GEHACKTES EI, KARTOFFELPLÄTZCHEN UND CREME CRU

PRO GRAMM € 6,-

## ESCARGOTS

BURGUNDER SCHNECKEN  
MIT KALBSMARK, KNOBLAUCH UND KRÄUTERN ÜBERBACKEN

€ 16,-