

Dessert und Käse

ZITRONENSORBET MIT WODKA		8€
HAUSGEMACHTE SORBETS	PRO KUGEL	3€
MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE		8€
CREME BRULEE MIT SCHOKOLADENSORBET		9€
TARTE TATIN AN CALVADOS SAHNE		10€
PARISER KNUSPER MILLE FEUILLE A LA VANILLE		10€
ZUCKERAPRIKOSEN AUF BRETONISCHEM MÜRBETEIG MIT LANDMILCHEIS UND ZWEIERLEI VON RUBY-KIRSCHEN		14€
INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN MIT TRAUBEN, VERSCHIEDENEN CHUTNEYS UND KOMPOTTEN		
	KLEIN	14€
	GROSS	17€

ESPRESSO	€ 4,00
ESPRESSO MACCHIATO	€ 5,00
ESPRESSO DOPPELT	€ 5,50
TASSE KAFFEE	€ 4,50
KÄNNCHEN KAFFEE	€ 6,00
CAPPUCCINO	€ 6,00
MILCHKAFFEE	€ 6,50
LATTE MACCHIATO	€ 6,50

Meeresfrüchte

½ HUMMER, AUSTERN GILLARDEAU, AUSTERN SYLTER ROYAL, BÜSUMER KRABBen
CREVETTE ROSE, JAKOBSMUSCHELN AUF EIS
CHESTERBROT, COCKTAILSAUCE UND SCHALOTTENVINAIGRETTE
45€

Schnecken

BURGUNDER SCHNECKEN MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN ÜBERBACKEN
DAZU EIN KLEINER SALAT
14€

Austern auf Eis

SYLTER ROYAL	STÜCK	3€
GILLARDEAU	STÜCK	4€

Kaviar

„BREIDENBACHER- CAVIAR DEGUSTATION“

WIR SERVIEREN IHNEN 30G FEINSTEN CAVIAR AUF EIS

MIT DEN SORTEN TRADITIONELL, ST JAMES & MALOSSOL AUS DEM HAUSE „PRUNIER“

BEGLEITET DURCH CREME CRU, BLINIS

UND EINEM GLAS CHAMPAGNER TAITTINGER

99€

Tatar de Boeuf

PIKANT ABGESCHMECKT MIT GERÖSTETEM TOAST	21,00€
MIT 10 G PRUNIER CAVIAR „TRADITIONELL“	38,00€

Vorspeisen

VARIATION VOM GLÜCKSTÄDTER MATJES 16€

PICANDOU- ZIEGENFRISCHKÄSE IM AUBERGINEN-ZUCCHINIMANTEL
MIT TRÜFFELHONIG, PINIENKERNEN UND KRÄUTERSALATEN 18€



TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS –NACH ALTEM HAUSREZEPT-
GURKENGAZPACHO, INGWER UND RADIESCHEN 18€

CARPACCIO „CIPRIANI“ VOM NEBRASKA RINDERFILET
ZITRONEN-PFEFFERMAYONNAISE UND RUCOLA 18€

GEBRATENE DÜSSELDORFER BLUTWURST
MIT „HIMMEL & ÄÄD“ UND RÜBENKRAUT 18€



JOSELITO IBERICO DE BELOTTA SCHINKEN
MIT VOLLKORNBROT, FRISCHKÄSE UND SCHNITTCLAUCH 18€

Suppen

RAHMSUPPE VOM ATLANTIKHUMMER MIT RAVIOLI 16€

PFIFFERLINGESSENZ MIT KRÄUTERFLÄDLE UND FRISCHEN ERBSEN 15€

Vegetarisch

ARBORIO RISOTTO MIT CASHMERE CURRY
KOKOSNUSS UND WILDKRÄUTERSALAT 16€



KENNZEICHNUNG FÜR



DIE KLASSIKER DES BREIDENBACHER HOF'S



UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE

Fische, Schalen und Krustentiere

GEGRILLTE DORADE MIT PFIFFERLINGEN
SAUTIERTEM KOPFSALAT UND RADIESCHEN 24€

„DER NEUE MATJES“ AUF EIS MIT SPECKBOHNEN, KLEINEN KARTOFFELN
UND EINEM KARUSSELL VERSCHIEDENER SAUCEN 19€

KABELJAUFILET AUF SCHOTENGEMÜSE
MIT EMULSION VON FENCHEL UND OLIVENÖL 29€

JAKOBSMUSCHELN GEGRILLT
AUF SAFRAN RISOTTO IN PAPRIKASCHAUM 29€

Wild, Geflügel und Fleisch

„BREIDENBACHER FRIKADELLE“ MIT PFIFFERLINGEN
FRISCHEN ERBSEN UND KARTOFFELMOUSSELINE 19€



WIENER SCHNITZEL
MIT LAUWARMEM KARTOFFEL-GURKENSALAT UND KRESSE 25€

KALBSLEBERSCHEIBEN IN GENEVER FLAMBIERT
MIT KARTOFFELPÜREE UND KNUSPRIGEN SCHALOTTENRINGEN 26€

GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT BALSAMICO UND VANILLE
AUF SELLERIEPÜREE MIT KANDIERTEN APRIKOSEN 29€

200G NEBRASKA RINDERFILET

MIT MARKTGEMÜSE, GEBRÄUNTE KARTOFFELN

PFEFFERSAUCE UND SAUCE BERNAISE

45€