



Menü

vom 16. Januar - 24. Februar

Gruß aus der Küche

Brot von Jochen Gaus mit Olivenöl und Meersalz

Beef-Tatar mit Ponzu, Chili, Koriander und Miso-Creme

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

Gebratenes Skrei-Filet oder Sattelstück vom Rind

mit

Blattspinat, Pinienkernen, Parmesan und getrüffeltem Kartoffelpüree

„WTF is Dubai-Chocolate“

Schokoladenmousse mit Pistaziencreme, Tahin,

Passionsfrucht und knusprigem Kataifi

49.5 € pro Person

Unsere Weinempfehlung:

Iumb Riesling 2023, Weingut Walter, Mosel 0,75 l 39.0 €

Roiland Pinotage, Weingut Kaapzicht, Südafrika 0,75 l 48.5 €

Vorspeisen / Suppen

Austern mit Schalotten-Vinaigrette	Stk. 5.5
AKI Black Label Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g / 50g	36 / 60
Reytan Premium Vodka zu Kaviar	4cl 5.5
„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Eingelegte Sardellenfilets (Boquerones) mit Basilikumöl	4.5
Rote Bete mit Walnuss, Sauerrahm und Feldsalat	7.5
„Vitello Tonnato“ rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern	11.5
Gebratene Garnelen mit Süßkartoffel, und Chorizo	11.5
Lachstatar mit Ponzu-Nussbutter, Avocado, Chili und Feldsalat	11.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	11.5
Karotten-Ingwerschaumsüppchen	5.5
Kartoffelcremesüppchen mit Trüffel und Crôutons	5.5

Duckman

Vierländer Ente am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

Duckman-Geflügel Consommé vorab

mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Apfelkompott
Preiselbeeren und Geflügeljus

p.P. 55

Grill, Vegi and more

„Steak Frites“ Rinderfilet (200g) mit Pilzrahm,
Café de Paris Butter und Stealth Fries

46.5

Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare)
mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise

37.5

Gänsebraten mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Apfelkompott, und Jus

28.5

Parmesanrisotto mit roter Paprika und Rucola

24.5

Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel und Parmesan

klein 23.5
groß 32.5

Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei

klein 19.5
groß 28.5

Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet
Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan

klein 23.5
groß 29.5

Skrei – Der edelste Fisch Norwegens

Der Skrei ist ein eigener Kabeljau-Stamm, der im kalten reinen Nordpolarmeer aufwächst. Bis zur Geschlechtsreife haben sie mindestens fünf Jahre in der Barentssee verbracht. Der Skrei ist dann im besten Alter, energiegeladen, fruchtbar und kräftig genug für die lange Wanderung vom Meer weit oben im Norden bis an die norwegische Küste. So entwickelte sich der Skreifang auf den Lofoten zur wichtigsten Saisonfischerei in Norwegen.

„Skrei“ bedeutet übersetzt „Wanderer“.

Pochiertes Skreifilet mit Blattspinat, Parmesan, Trüffel und Kartoffelcreme	34.5
Gebratenes Skreifilet mit Gewürzbutter, Zuckerschoten und Kartoffelschnee	34.5
„Pannfisch“ gebratenes Skreifilet mit Senfsauce und Bratkartoffeln	34.5

Schnitzel

Wiener Schnitzel „ <i>Classic</i> “ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein	27.5
	groß	33.5
Wiener Schnitzel „ <i>Tonnato</i> “ mit Gurkensalat Pommes und Thunfischsauce	klein	29.5
	groß	35.5
Wiener Schnitzel „ <i>Jäger-Art</i> “ mit Gurkensalat Pommes und Champignonrahm	klein	29.5
	groß	35.5
Wiener Schnitzel „ <i>Deluxe</i> “ mit Gurkensalat Trüffel-Pommes und Trüffelmayo	klein	33.5
	groß	39.5

(Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

Dessert

„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso		6.5
Warme Zwetschgen mit Caramel-Nuss-Eis		9.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen		8.5
„WTF is Dubai-Chocolate“		12.5
Creme Brûlée mit Heidelbeer-Limetteneis		12.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Wiener-Mandel / Bratapfel		
Heidelbeer-Limette / Salted Caramel / Lenz-Brownie	Kugel	3

Sorbet:

Mango / Zitrone / Passionsfrucht	Kugel	4
----------------------------------	-------	---

Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere Möglichkeiten an
Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern

Offener Wein

<u>Weißwein / Rosé</u>		0.2l
2023	Riesling, Korrell, Nahe	9.9
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	9.9
2023	Grauburgunder - Klumpp, Baden	9.9
2023	Chenin Blanc – Guarded Valley., Südafrika	9.9
2023	Rosé Dr.Bürklin-Wolf – Wachenheim, Pfalz	9.9

<u>Rotwein</u>		
2022	Primitivo Puglia – Prodigio, Del Sole, Italien	9.9
2020	Cuvée Rot “Aufwind” - Weingut Hensel, Pfalz	9.9
2020	Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja	9.9
2019	Ste.Michelle, Cabernet Sauvignon, USA	14.5
2021	Pinotage Rooiland, Kaapzicht, Stellenbosch	
	This Pinotage is specially made for our friends LENZ	15.5

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Gegen ein Korkgeld von 30€ (á 0,75l) dürfen Sie
Selbstverständlich auch Ihren Lieblingswein von zu
Hause mitbringen und bei uns verzehren.

Alle unsere Weine können auch für zu Hause
erworben werden. Sprechen Sie uns gerne an.

Wein enthält Alkohol, Zuckerarten, Säurearten, Sulfite und Histamin. *Jahrgangsänderungen*
vorbehalten.