

Herzlich Willkommen

zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0,1 l</u>
Prosecco Spumante – Mionetto Vivo	7.9
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	9.5
Champagner – Alfred Gratien	15.5
	<u>0,2 l</u>
Limoncello Spritz	9.5
Lillet Wild Berry	9.5
Campari Orange	9.5
Aperol Spritz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei	7.5
Maracuja Bitter alkoholfrei	8.5
	<u>4 cl</u>
Gin & Thomas Henry Tonic	
Skin Gin	12.5
Bombay Sapphire	12.5
Tanqueray	12.5
Hendricks	14.5

The Table Journey

„Lenz Leslie`s Sharing Table“

Ab 2 Personen, ab 17:30

18 Momente – EIN Erlebnis

Sauerteigbrot von Jochen Gaus

Aufgeschlagene Beefbutter

Datteln im Speckmantel

Kalamata Oliven

Cornet mit Burrata und Tomate

Serrano Schinken

„Duck-Ball“

Matjestatar mit Salatgurke, gepickelten Zwiebeln

Caesar Salad-„The Taste Bites“

Risotto mit Salsiccia, Parmesan und Basilikum

Aufgeschäumtes Hummersüppchen

Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Pak Choi und Mango

Rumpsteak mit Pfifferlingen und Gnocchi

„Der Joghurt mit dem Deckel“

Crème Brûlée

Amarene-Kirsch-Eis

Cheesecake mit Beerenfrüchten

Kaiserschmarrn

58 € p.P.

Vorspeisen

(Natürlich auch zum Teilen in die Mitte)

„Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Kalamata Oliven	4.5
Serranoschinken	9.5
Caesar Salad „The Taste Bites“	11.5
Ziegenkäse mit Pili-Nüssen, Sultaninen und Feldsalat	9.5
Krosser Schweinebauch mit Teriyaki, Pak Choi und Mango	13.5
Riesengarnelen mit Süßkartoffel, Chorizo und geröstetem Mais	13.5
Matjestatar mit Salatgurke, gepickelten Zwiebeln und Röstbrot	14.5
Octopus mit Paprika, Tomaten und Basilikum	14.5
Thunfisch Tatar mit Sesam, Avocado und Ponzu	14.5
Matjesvariation (you will love it)	18.5
CCC Imperial Kaviar mit Sauerrahm, Chips und Blinis 30g/50g	38/65

Suppen

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm und Dill	9.5
Aufgeschäumtes Hummersüppchen	13.5

Pasta aus dem Parmesanlaib

...mit gehobeltem Sommertrüffel	Vorspeise 27.5 Hauptgang 38.5
...mit Rinderfiletspitzen, Chili und Cherrytomaten	39.5
...mit Riesengarnelen und Rucola	39.5
...mit Burrata, Tomaten und Basilikum	26.5

Schnitzel

Wiener Schnitzel „Classic“ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein 28.5 groß 34.5
Wiener Schnitzel „Jäger-Art“ mit Gurkensalat, Pommes und Champignonrahm	klein 29.5 groß 35.5
Wiener Schnitzel „Deluxe“ mit Gurkensalat, Trüffel-Pommes und Trüffelmayo	klein 34.5 groß 39.5

(Alle Schnitzel auf Wunsch auch mit Preiselbeeren)

The Duckman



Wie jedes Jahr saisonal bedingte Pause...

Ab Anfang September sind unsere berühmten Enten bei uns wieder im Haus oder auch außer Haus bestellbar.

Grill, Vegi and more

Rinderfilet mit grünem Spargel, Pfeffersauce und Röstkartoffeln	49.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise	39.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein 21.5 groß 29.5
Risotto mit Salsiccia, Parmesan und Basilikum	28.5
Gnocchi mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola	28.5
Salat „Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet Serranoschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	klein 23.5 groß 29.5

Fisch

Fish 'n' Chips mit Remouladensauce und Pommes	28.5
Gedünstetes Schellfisch-Filet mit Pfifferlingen und Kartoffelstampf	36.5
Gebratene Scholle mit Speck, Gurkensalat und Bratkartoffeln	34.5
Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Drillingen	29.5
Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln	29.5

Käse

Tête de Moine AOP RESERVE (Hobelkäse)
mit Früchtebrot und Feigensenf 12.5

Dessert

„Affogato al caffè“ Vanilleeis mit Espresso 6.5
Limonensorbet mit Reytan Wodka 8.5
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen 9.5
Cheesecake mit Beerenfrüchten und Cheesecake-Eis 11.5
Crème Brûlée mit Mango 12.5
Kaiserschmarrn mit Beerenkompott und Salted Caramel-Eis 14.5
„The Table Dessert Variation“ für 2 Personen 22.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Ü-Ei-Eis (...Überraschungs-Ei-Eis.. 😊)
Salted Caramel / Lenz-Brownie / Erdbeer / Cheesecake Kugel 3
Sorbet: Mango / Limone Kugel 4

Zum süßen Abschluss, der perfekte Begleiter:

Martin Waßmer Muskateller Kabinett aus Baden 2023 0.1l 5.5

Wine by Glas

Weißwein / Rosé		0.2l	€
2024	Chenin Blanc - Guarded Valley, Südafrika		9.9
2023	Rosé - Dr Bürklin-Wolf, Pfalz		9.9
2024	Riesling - Korrell, Nahe		12.9
2023	Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz		11.9
2023	Grauburgunder - Klumpp, Baden		11.9

Rotwein		0.2l	€
2023	Primitivo Prodigio del Sole- Apulien, Italien		9.9
2023	Merlot, Lergenmüller – Pfalz		9.9
2021	Tempranillo, Reserva – Baron de Ley, Rioja		9.9
2022	Shiraz-Cabernet – Penfolds, Südastralien		12.5
2022	„Duckman Pinotage, The best Pinotage for the best Duck“ aus der Magnumflasche, Kaapzicht, Stellenbosch		15.5

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Sie können selbstverständlich auch Ihren Lieblingswein von zu Hause mitbringen und bei uns gegen ein Korkgeld von 30€ (á 0,75l) trinken.

Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern