

AKTIONSKARTE

**Carpaccio vom Hirschfilet an Buttermilch-Sojaschaum,
gebratenen Steinpilzen und gerösteten Pinienkernen**

Carpaccio of venison fillet served with buttermilk and soya foam, fried porcini mushrooms and roast pine nuts

H,G,F

€ 13,50

**Kürbis-Kokos-Schaumsuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis mit Süßkartoffelbrunoises und
einer sautierten Black Tiger Garnele**

Roast Hokkaido squash and coconut foam soup, served with diced sweet potato and a sautéed black tiger prawn

B,H

€ 8,50

**Geschmorte Kalbsbäckchen an feiner Morchel-Estragonsauce mit karamellisiertem Pastinaken-
Kokosstampf und gedämpftem Wirsingsäckchen**

Braised veal cheeks with a delicate morel and tarragon sauce, served with caramelised parsnip and coconut mash, and steamed bags of savoy cabbage

I,J,G,C

€ 19,80

**Hausgemachte Serviettenklöße an feiner Waldpilzsauce
auf gebratenen jungen Blattspinat**

Homemade sliced dumplings with delicate wild mushroom sauce served with sautéed baby spinach

G,A,C

€ 11,80

**Mediterraner Muscheltopf aus dem Wurzel-Knoblauch-Sud mit hausgemachter Aioli und
Scheiben vom gerösteten Chili-Ciabbatta**

Mediterranean mussels in garlic root jus served with homemade aioli and slices of roast chilli ciabatta

B,A,C

€ 16,20

**Wurstsalat von der Geflügellyoner mit Zwiebeln, Paprika und Essiggurken
dazu Brot und Butter**

Poultry Bologna sausage salad with onions, peppers and gherkins, served with bread and butter

2,3,7,G,A,C

€ 9,30

**Gedämpfte Marillenklöße in Butterbrösel Schmelze geschwenkt mit Apfel Chips und einer
Sauce vom Kölner Stadthonig**

Steamed apricot dumplings tossed in melted butter and breadcrumbs, served with apple crisps and a local city honey sauce

H,F,G,A

€ 6,80

als 3 Gang Menü: € 32,00

three-cours menu: € 32,00

korrespondierende Weinbegleitung: € 20,00

appropriate wine: € 20,00

als 4 Gang Menü: € 37,90

four-cours menu: € 37,90

korrespondierende Weinbegleitung: € 25,00

appropriate wine: € 25,00