

## Vorspeisen

Beeftatar, Wachtelei, Crunch 18€

Tatar von jungen Tomaten 10€

Gebeizter Saibling, Limette, Yoghurt, Wasabi-Erdnuss-Crunch 13,5€

Jakobsmuschel, gebackene Entenbällchen, Spinat, Buttersoße 17€

## Caviar

Wir beziehen unseren sibirischen Malossol Caviar über das -Altonaer Kaviar Import  
Haus- in Hamburg.

3 Stk. kleine Kartoffelröstitaler mit Beeftatar und je 5g (insgesamt 15g) Caviar 36€

Kartoffelpüree, Brotchip, Vin Jaune Sauce und 20g Caviar 49€

#DKL Caviar Torte, Kartoffelrösti, Avocado, Beeftatar, Ei und 30g Caviar 82€

## Salate

Marktsalat mit Hausdressing und Crunch 10€

Gebackener Ziegenkäse (Le Cabrissac), Romanasalat, Nüsse, Mango-Chili Dressing  
18€

## Pasta

Trüffelpasta mit schwarzem Wintertrüffel 22€

Frische schwarze Bandnudeln, Gambas, Cherrytomaten, Parmesan 22€

## #DKL Klassiker

### Gambapfanne

6 Gegrillte Gambas in Olivenöl, Peperoncini, Knoblauch, Kräuter 17€

9 Gegrillte Gambas in Olivenöl, Peperoncini, Knoblauch, Kräuter 21€

Schweinebraten vom Duroqueschwein mit Biersauce,  
Semmelknödel & Rotkohl 19,5€

48h geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree, Schnittlauch & Madeirasauce  
26,5€

#DKL Urban Beef Cheeseburger im Brioche Bun mit hausgemachten Pommes 16,5€

## Hauptgänge

200g argentinisches Rumpsteak Artischocke, Brokkoli, Jus 35€

Urban Beef Deutsche Färs Rinderfilet, Artischocke, Brokkoli, Jus

180g 39€

250g 53€

300g 64€

Wienerschnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken, Kartoffelsalat 32€

Schnitzel Wiener Art vom Schwein, Kartoffelsalat 23,5€

Winterskrei, Süßkartoffelcreme, Passionsfrucht Hollandaise, Granatapfelkerne 29€

Pulpo, Kartoffel-Joghurt Espuma, Radieschen, Brokkoli 22€

Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln 33€

6 Stk. Nürnberger Rostbratwürstchen, Kartoffelpüree, Sauerkraut 14€

Gemüse-Curry, Kokosmilch, Jasminreis 14€

mit Hühnerbrustfiletstreifen + 5€

mit Black Tiger Garnelen + 10€

Beilagensalat 4,5€

Fragen Sie uns gerne nach Soßen

## Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von Maximilian und Sam überraschen!

3 Gänge 45€

4 Gänge 58€

5 Gänge 71€

## Dessert

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Macaron, hausgemachtes  
Sauerkirschorbet 11€

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis 10 €

Eis: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss je Kugel 3 €

2 Nocken Hausgemachtes Tiramisu Eis 6 €

Limoncellosorbet im Glas 8 €

## Biere

### Vom Fass

Benediktiner hell	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,10 €
Bitburger Pils/Veltins Pils	0,25l	2,70 €
	0,4 l	4,30 €
	0,5l	5,10 €
Füchschen Alt	0,25 l	2,70 €
	0,4l	4,30 €
Benediktiner Weizenbier hell	0,5 l	5,10 €

( in den Sommermonaten)

### aus der Flasche

Benediktiner Weizenbier hell/dunkel	0,5 l	5,10 €
Benediktiner Weizenbier a-frei	0,5 l	5,10 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Veltins Pülleken Helles	0,33 l	3,30 €

## Softdrinks

Stifts Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Morelli Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
Coca Cola oder light, zero	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,00 €
Fanta oder Sprite	0,2 l	2,60 €
	0,4l	4,00 €
Apfelschorle,	0,4 l	4,00 €
Rhababerschorle	0,33 l	3,50 €
Johannisbeerschorle	0,33 l	3,50 €
Orange Passionsfrucht Limo	0,33 l	3,50 €
Zitronen Minze Limo	0,33 l	3,50 €
Malzbier	0,33 l	3,20 €

## Kaffee/Tee

Tasse Kaffee	2,50 €
Pott Kaffee	3,50 €
Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppio	3,70 €

## Spirituosen

Böckenhoff Korn, 2 cl	2,00 €
Vodka, 2 cl	3,00 €
Apple Bourbon, 4 cl	4,00 €
Jim Beam, 4 cl	4,20 €
Ouzo, 2 cl	2,20 €
Sambucca, 2 cl	2,20 €
Kümmerling, 2 cl Fl.	2,50 €
Jägermeister, 2 cl	2,50 €
Ramazotti, 2 cl	2,50 €
Himbeergeist, 2 cl	3,50 €
Williams Christ, 2 cl	3,50 €

## Longdrinks

Bacardi Cola	6,00 €
Wodka Lemon	6,00 €
Wodka O	6,00 €

## Sekt

Prosecco, 0,1 l	6,00 €
Lillet wild berry	6,00 €
Hugo, 0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz, 0,2 l	6,00 €