

Vorspeisen

Hochzeitsuppe, klare Rinderbrühe mit Einlage 8€

Beefstatar, Wachtelei, Crunch 18€

Ofenschafskäse mit Oliven und Cherrytomaten 9,5€

Carpaccio vom norwegischen Wildfang Lachs, Wasabimayo, Wasabi-Erdnusscrunch
12€

Caviar

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

3 Stk. kleine Kartoffelröstitaler mit Beefstatar und je 5g (insgesamt 15g) Caviar 33€

Kartoffelpüree, Brotchip, Vin Jaune Sauce und 20g Caviar 39€

Salate

Marktsalat mit Hausdressing und Crunch 10€

Gemischter Salat mit Huhn 14€

#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 getrüffeltem Kartoffelpüree, Gemüse & Trüffel-
Madeirasauce 29€

36h confierte ½ ausgelöste Oldenburger Landente mit Rotkohl, Kartoffelklößen &
Orangenjus 29€

„Mama Grothoff’s“ Rindersauerbraten mit Rotkohl, Kartoffelklößen & Soße 24€

#DKL Trüffelpommes 11€

Pasta

Trüffelpasta mit schwarzem Trüffel 22€

Frische schwarze Bandnudeln, Gambas, Cherrytomaten, Parmesan 22€

Pasta al Pomodore 15€

Fisch

Seezunge, Butterkartoffeln, Grillgemüse 28€

Kurz gebratenes Steak vom Gelbflossenthunfisch, Trüffelpommes, Beilagensalat 24€

Gebratener Oktopus, Kartoffel Joghurt Espuma 21€

Hauptgänge

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€

Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln 33€

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
Sauerkirschsorbet 11€

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 8,5 €

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

Limoncellosorbet im Glas 8 €

Tartuffo nero oder Limoncello
€ 6,50

Semifreddo
Pistazienkrokant

oder

Cafe

oder

Nougat
€ 7,00

Schokoladenmousse Eis

€ 6,50

Biere

Vom Fass

Benediktiner hell	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,30 €
Bitburger Pils	0,25l*	2,80 €
	0,4 l	4,40 €
	0,5l	5,30 €
Füchschen Alt	0,25 l*	2,80 €
	0,4l	4,40 €
Benediktiner Weizenbier hell	0,5 l	5,30 €

(in den Sommermonaten)

aus der Flasche

Benediktiner Weizenbier hell	0,5 l	5,30 €
Benediktiner Weizenbier a-frei	0,5 l	5,30 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,40 €

*nur im Restaurant

Softdrinks

Taunusquelle Mineralwasser medium	0,25 l	2,60 €
Taunusquelle Mineralwasser medium	0,75 l	6,90 €
Taunusquelle Mineralwasser still	0,5 l	4,90 €
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 €
Lütts Schorlen	0,33 l	3,50 €
Apfel, Holunderblüten, Rote Beere,	0,33 l	3,50 €
Rhabarber, Johannisbeere	0,33 l	3,50 €
Malzbier	0,33 l	3,40 €

Kaffee/Tee

Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppio	3,70 €
Espresso macchiato	2,90 €
Affogato	4,50 €

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	3,00 €
Ramazotti, 2 cl	2,50 €

Brände von Scheibel

Marille 2cl 40%	4,00 €
Kirsch 2cl 43%	4,00 €
Himbeer 2cl 41%	4,00 €
Mirabelle 2cl 43%	4,50 €
Feine Marille 2cl 40%	5,00 €
Williams 2cl 40%	5,00 €
Nuss 2cl 38%	6,00 €

Longdrinks

Bacardi Cola	8,00 €
Wodka Lemon	8,00 €
Wodka O	8,00 €

Sekt

Prosecco, 0,1 l	6,00 €
Lillet wild berry 0,2l	7,00 €
Aperol Spritz, 0,2 l	7,00 €
Limoncello Spritz 0,2 l	7,00 €