

Vorspeisen

Hochzeitsuppe, klare Rinderbrühe mit Einlage 8€

Beefatar, Trüffel 18€

Sizilianische Caponata (Aubergine, Tomate, Sellerie, Oliven) 9€

Carpaccio vom norwegischen Wildlachsachs, Wasabimayo, Wasabi-Erdnusscrunch
12€

Caviar

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

Carpaccio von der Jakobsmuschel, Limettengel, 20g Caviar 39€

Rührei, Brotcrunch, Räucheraal, 15g Caviar 43€

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

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€

7 gebackene Black Tiger Garnelen, Mandeln, Wasabimayo, Cherrrytomaten 19€

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 auf Rindercarpaccio 29€

Frische schwarze Bandnudeln, Gambas, Cherrytomaten, Parmesan 22€

Pasta al Pomodore 15€

Fisch

Kurz gebratenes Steak vom Gelbflossenthunfisch, Trüffelpommes, Beilagensalat 24€

Hauptgänge

Deutsche Färsen Rinderfilet 180g 33€ / 250g 41€ / 300g 48€ / 400g 59€

Beilagen

Cremespinat +4,5€

Grillgemüse +5€

Bratkartoffeln +4€

Hausgemachte Pommes +4€

#DKL Trüffelpommes +6,5€

Beilagensalat +4,5€

Pfeffersoße +3€

Rinder Jus +4,5€

Kräuterbutter +2€

Wienerschnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken, Kartoffelsalat 32€

Schnitzel Wiener Art vom Schwein, Kartoffelsalat 23,5€

Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln 33€

Dessert

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

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 8,5 €

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

**Tartuffo Limoncello
6,5 €**

**Semifreddo
Pistazienkrokant**

oder

Schoko Minze

oder

**Nougat
7 €**

**Schokoladenmousse Eis
6,5 €**

**Haselnuss Schoko Dessert
7 €**

**Blätterteigkörnchen mit Mandel und Apfel
7 €**

Biere

Vom Fass

Benediktiner hell	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,60 €
Bitburger Pils	0,25l*	2,90 €
	0,4 l	4,80 €
	0,5l	5,60 €
Füchschen Alt	0,25 l*	2,90 €
	0,4l	4,80 €
Benediktiner Weizenbier hell	0,5 l	5,60 €

(in den Sommermonaten)

aus der Flasche

Benediktiner Weizenbier hell	0,5 l	5,60 €
Benediktiner Weizenbier a-frei	0,5 l	5,60 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

*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	3,70 €
Apfel, Holunderblüten, Rote Beere,	0,33 l	3,70 €
Rhabarber, Johannisbeere	0,33 l	3,70 €
Malzbier	0,33 l	3,70 €

Kaffee/Tee

Tasse Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,70 €
Espresso macchiato	2,90 €
Affogato	5,50 €

Spirituosen

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

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 €