

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

DIENSTAG – SONNTAG / DINNER 18 – 21 Uhr

HIGHLIGHTS

Euro

Gönnen Sie sich etwas ganz Besonderes und wählen als Hauptgang in Ihrem Überraschungsmenü

Treat yourself to something very special and choose as the main course in your surprise menu

Kagoshima Wagyu a5 / Jus / Topinambur / Kräuter Aufpreis pro Menü 25
Wagyu A5 / jus / jerusalem artichoke / herbs

3-Gang Überraschungsmenü 55
dazu passende Weinbegleitung* 28
3-course-surprise-menu / comparing wine*

4-Gang Überraschungsmenü 65
dazu passende Weinbegleitung* 33
4-course-surprise-menu / comparing wine*

5-Gang Überraschungsmenü 75
dazu passende Weinbegleitung* 39
5-course-surprise-menu / comparing wine*

* je 0,1 l Wein pro Gang/Person

* each 0,1 l wine per course/person

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

DIENSTAG – SONNTAG / DINNER 18 – 21 Uhr

STARTER

Euro

Kalb / Thunfisch / Kapern / Kräuter
Veal / tuna / capers / herbs

19

Kaisergranat / Wassermelone / Pistazie / Feta
Norway lobster / watermelon / pistachio / feta

25

Auster / Zitrone / Chesterbrot
Oyster / citron / chesterbread

pro Auster 4,50

Auster "gratiniert" / Spinat / Trüffel
Oyster "au gratin" / spinach / autumn truffle

pro Auster 6,50

INBETWEEN

Euro

"Himmel und Erde"

Regenbogenforelle / Apfel / Kartoffel / Meerrettich
Rainbow trout / apple / potatoe / horseradish

19

Hühnerfrikassee

Schwarzfederhuhn / Erbse / Spargel / Kapern / Zitrone
Black-feathered chicken friccassee / pea / asparagus / capers / citron

19

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

DIENSTAG – SONNTAG / DINNER 18 – 21 Uhr

MAINDISHES	Euro
Weißer Heilbutt Krustentier / wilder Brokkoli White halbut / crustacean / wild broccoli	43
Schellfisch Mediterranes Gemüse / Cannelloni Haddock / vegetables / cannelloni	39
Lamm Pilze / Grüner Spargel Lamb / mushrooms / green asparagus	43
Kalb Erbse / Liebstöckel Veal / pea / lovage	43
DESSERT	Euro
Erdbeer / Schokolade / Grüner Tee Strawberry / chocolate / green tea	16
Schmand / Mango / Passionsfrucht Creme fraîche / mango / passion fruit	16
Pralinenauswahl 6 Stück / 10 Stück Selection of chocolates 6 pieces / 10 pieces	12/19
Käseauswahl Fruchtsenf / Brot Cheese selection from the cheese trolley fruit mustard / bread / fruit selection	17
1 Kugel Sorbet	3,50

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

CLASSICS

Euro

Scholle "Müllerin Art" Zerlassene Butter / Zitrone / Petersilie / Kartoffeln / Gurkensalat Plaice "miller style" melted butter / citron / parsley / potatoes / cucumbersalad	31
Scholle "Büsumer Art" Zerlassene Butter / Krabben / Zitrone / Petersilie Kartoffeln / Gurkensalat Plaice "Büsumer style" melted butter / crabs / citron / parsley / potatoes / cucumbersalad	34
Roastbeef "kalt" Remouladensauce / Bratkartoffeln / Blattsalat Roastbeef "cold" / remoulade / fried potatoes / leaf salad	26
Rinderroulade Jus / Kohlrabi / Kartoffelpüree Beef roulade / jus / german cabbage / mashed potatoes	33
Rumpsteak Kräuterbutter / Geschmorte Zwiebeln / Pommes Frites / Salat Rumpsteak / herb butter / melted onions / french fries / salad	36

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

DIENSTAG – SONNTAG

Tasting Menü

Kalb / Thunfisch / Kapern / Kräuter

Kaisergranat / Wassermelone / Pistazie / Feta

“Himmel und Erde”

Regenbogenforelle / Apfel / Kartoffel / Meerrettich

Hühnerfrikassee

Schwarzfederhuhn / Erbse / Spargel / Kapern / Zitrone

Weißer Heilbutt

Krustentier / Lauch / Sellerie

Wagyu A5

Jus / Topinambur / Kräuter

Brioche / Wijngaard Reypenaer / Balsamicoessig 25y

Erdbeer / Schokolade / Grüner Tee

6-Gang-Menü 109 Euro pro Person

(ohne Kaisergranat und Frikassee)

dazu passende Weinbegleitung 0,1 l 57 Euro pro Person

8-Gang-Menü 139 Euro pro Person

dazu passende Weinbegleitung 0,1 l 69 Euro pro Person

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

Tasting menu

Veal / tuna / capers / herbs

Norway lobster / watermelon / pistachio / feta

“Himmel und Erde”

Rainbow trout / apple / potatoe / horseradish

Black-feathered chicken friccassee / pea / asparagus / capers / citron

White halbut / crustacean / wild broccoli

Wagyu A5

jus / jerusalem artichoke / herbs

Brioche / Wijngaard Reypenaer / balsamic vinegar 25y

Strawberry / chokolade / green tea

6-course menu 109 euros per person

(without Norway lobster and fricassee)

comparing wine 0,1 l 57 euros per person

8-course menu 139 euros per person

comparing wine 0,1 l 69 euros per person