

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

HIGHLIGHTS

Euro

3-Gang Überraschungsmenü	59
dazu passende Weinbegleitung*	49
3-course-surprise-menu / comparing wine*	

4-Gang Überraschungsmenü	69
dazu passende Weinbegleitung*	59
4-course-surprise-menu / comparing wine*	

5-Gang Überraschungsmenü	79
dazu passende Weinbegleitung*	69
5-course-surprise-menu / comparing wine*	

* Getränkebegleitung inkl. Champagner 0,1l zum Empfang, Mineralwasser, Wein 0,1l pro Gang oder alkoholfreie Alternative, Kaffeespezialität/Kaffee

* Drinks accompaniment including champagne 0.1l as starter, mineral water, wine 0.1l per course or non-alcoholic alternative, coffee

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

STARTER

Euro

Rauchlachs / Meerrettich / Gurke

Smoked salmon / horseradish / cucumber

22

Tatar am Tisch zubereitet

Rinderfilet / Schwarzbrot / Butter

Beef fillet / bread / butter

80g

23

180g

43

Auster / Chesterbrot / Zitrone

Oyster / chesterbread / citron

pro Auster 4,50

INBETWEEN

Euro

Hummerschaumsuppe / Skyr / Petersilie

Lobster foam soup / skyr / parsley

19

Languste / Erbse / Möhre

Spiny lobster / pea / carrot

28

Stubenküken / Süßkartoffel / Bärlauch

House chick / sweet potato / wild garlic

22

VEGETARIAN

Euro

Tagliolini im Deichkäselaiab am Tisch zubereitet

Gemüse / Trüffel

Tagliolini in a cheese wheel prepared at the table / vegetables / truffle

28

Bärlauch- Gnocchi / grüner Spargel / Pesto

Wild garlic gnocchi / green asparagus / pesto

28

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

MAINDISHES	Euro
Seezunge / Butter / Zitrone / Kartoffel / Gurkensalat Sole / butter / lemon / potato / cucumber salad	42
Kabeljau / Blumenkohl / Kapern Cod / cauliflower / capers	37
Zander / grüner Spargel / Safran Pike perch / green asparagus / saffron	39
Ochsenbäckchen / Kohlrabi / Trüffel Ox cheeks / cabbage turnip / truffle	36
Salzwiesenlamm / Spargel / Bärlauch Salt marsh lamb / asparagus / wild garlic	44
Rinderfilet / Pastinake / Zwiebel Beef fillet / parsnip / onion	42
DESSERT	Euro
Schokolade / Rhabarber / Basilikum Chocolate / rhubarb / basil	16
Nougat / Heidelbeere / Eierlikör Nougat / blueberry / eggnog	16
Deichkäse "Edel" / Balsamico 25y / Trüffel Cheese / Balsamico 25y / truffle	12
Käseauswahl Fruchtseuf / Brot Cheese selection / fruit mustard / bread	17

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

MITTWOCH – SONNTAG

Tasting Menü

Snacks

Rauchlachs / Meerrettich / Gurke

Languste / Erbse / Möhre

Stubenküken / Süßkartoffel / Bärlauch

Zander / grüner Spargel / Safran

Salzwiesenlamm / Spargel / Bärlauch

Deichkäse "Edel" / Balsamico 25y / Trüffel

Schokolade / Rhabarber / Basilikum

Pralinen zum Kaffee

5-Gang-Menü 115 Euro pro Person (ohne Languste und Deichkäse)

*Getränkebegleitung zum 5-Gang-Menü 75 Euro pro Person

7-Gang-Menü 145 Euro pro Person

*Getränkebegleitung zum 7-Gang-Menü 95 Euro pro Person

*Getränkebegleitung inkl. Champagner 0,1l zum Empfang, Mineralwasser,
Wein 0,1l pro Gang oder alkoholfreie Alternative, Kaffeespezialität/Kaffee

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

Tasting menu

Snacks

Smoked salmon / horseradish / cucumber

Spiny lobster / pea / carrot

House chicks / sweet potato / wild garlic

Pike perch / green asparagus / saffron

Salt marsh lamb / asparagus / wild garlic

Cheese / Balsamico 25y / truffle

Chocolate / rhubarb / basil

Pralines with coffee

5-course menu 115 euros per person (without Spiny lobster and Cheese)

*Drinks accompaniment 5-course menu 75 euros per person

7-course menu 145 euros per person

*Drinks accompaniment 7-course menu 95 euros per person

*Drinks accompaniment including champagne 0.1l as starter, mineral water, wine 0.1l per course or non-alcoholic alternative, coffee