

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

## 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**

Aufpreis pro Menü 25

**Hauchdünn aufgeschnittener Rücken**

**gegart auf einem Salzblock bei 300°C direkt am Tisch**

Thinly sliced back cooked on a salt block at 300°C directly at the table

**3-Gang Überraschungsmenü**

55

**dazu passende Weinbegleitung\***

27

3-course-surprise-menu / comparing wine\*

**4-Gang Überraschungsmenü**

65

**dazu passende Weinbegleitung\***

32

4-course-surprise-menu / comparing wine\*

**5-Gang Überraschungsmenü**

75

**dazu passende Weinbegleitung\***

38

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

## STARTER

---

Euro

**Rindertatar / Eigelb / Trüffel / Avocado / Brioche** 19  
Beef tartare / egg yolk / truffle / avocado / brioche

**Hamachi / Yuzu / Kimchi / Nori-Algen** 17  
Hamachi / yuzu / kimchi / nori algae

**Auster / Zitrone / Chesterbrot** pro Auster 4,50  
Oyster / citron / chesterbread

**Auster "gratiniert" / Spinat / Herbsttrüffel** pro Auster 6,50  
Oyster "au gratin" / spinach / autumn truffle

## INBETWEEN

---

Euro

**Landeier / Deichkäse / Schinken / Petersilie** 17  
Egg / cheese / ham / parsley

**Lachs / Lauch / Krustentier** 19  
Salmon / leek / crustacean

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

<b>MAINDISHES</b>	<b>Euro</b>
<b>Ike Jime Wolfsbarsch</b> <b>Schaum / Wurzeln / Kartoffeln</b> Ike Jime sea bass / foam / roots / potatoes	37
<b>Zanderfilet</b> <b>Schaum / Kürbisrisotto / Gemüse</b> Pike perch / foam / pumpkinrisotto / vegetable	34
<b>Bürgermeisterstück vom Wagyrind</b> <b>Jus / Topinambur / Rosenkohl / Brioche</b> Tritip of Wagyu beef / jus / Jerusalem artichoke / brussels sprouts / brioche	39
<b>Ente</b> <b>Kürbis / Grünkohl</b> Duck / pumpkin / kale	39
<b>DESSERT</b>	<b>Euro</b>
<b>Quark / Nüsse / Salzkaramell</b> Curd / nuts / salted caramel	15
<b>Valrhona Guanaja "Grand Cru"</b> <b>Espresso / Himbeere / Nuss</b> Espresso / raspberry / nut	16
<b>Pralinenauswahl</b> <b>6 Stück / 10 Stück</b> Selection of chocolates    6 pieces / 10 pieces	12/19
<b>CréMeer / Feige / Gewürzhonig / Brioche</b> Crémeer / fig / spice honey / brioche	16

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

## CLASSICS

Euro

---

<b>Scholle "Müllerin Art"</b> <b>Zerlassene Butter / Zitrone / Petersilie / Kartoffeln / Gurkensalat</b> Paice "miller style" melted butter / citron / parsley / potatoes / cucumbersalad	25
<b>Rinderroulade</b> <b>Jus / Rotkohl / Kroketten</b> Beef roulade / jus / red cabbage / croquettes	25
<b>Lammhaxe</b> <b>Jus / Rahmwirsing / Kartoffelpüree</b> Lamb shank / jus / creamed savoy cabbage / mashed potatoes	29
<b>Ochsenbäckchen</b> <b>Jus / Zwiebeln / Süßkartoffelpüree</b> Ox cheeks / jus / onions / mashed sweet potatoes	29
<b>"Wiener Schnitzel"</b> <b>Zitrone / Kapern / Sardelle / Trüffel-Pommes Frites / Salat</b> lemon / capers / anchovies / truffle-french fries / salad	33

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

## 8-Gang Tasting Menü

Hamachi / Yuzu / Kimchi / Nori-Algen

\*\*\*

Rindertatar / Eigelb / Trüffel / Avocado / Brioche

\*\*\*

Lachs / Lauch / Krustentier

\*\*\*

Landeier / Deichkäse / Schinken / Petersilie

\*\*\*

Ike Jime Wolfsbarsch  
Schaum / Wurzeln / Kartoffeln

\*\*\*

Ente  
Kürbis / Grünkohl

\*\*\*

Valrhona Guanaja "Grand Cru"  
Espresso / Himbeere / Nuss

\*\*\*

CréMeer / Feige / Gewürzhonig / Brioche

6-Gang-Menü 99 Euro pro Person  
(ohne Wolfsbarsch und CréMeer)

8-Gang-Menü 125 Euro pro Person

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

## 8-course Tasting menu

Hamachi / yuzu / kimchi / nori algae

\*\*\*

Beef tartare / egg yolk / truffle / avocado / brioche

\*\*\*

Salmon / leek / crustacean

\*\*\*

Egg / cheese / ham / parsley

\*\*\*

like Jimenez sea bass / foam / roots / potatoes

\*\*\*

Duck  
Pumpkin / kale

\*\*\*

Valrhona Guanaja "Grand Cru"  
Espresso / raspberry / nut

\*\*\*

CréMeer  
Fig / spice honey / brioche

6-course-menu 99 Euro per person  
(excluded seabass and CréMeer)

8-course-menu 125 Euro per person