

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

DINNER 18 – 21 UHR

STARTER

Euro

Tatar vom Wasserbüffel Erbse / Karotte / Kohlrabi Tatar from water buffalo pea / carrot / cabbage turnip	Vorspeise 19 Hauptgang 36
Gebeizte Makrele Zitrone / Petersilie / Kräuter Pickled mackerel citron / parsley / herbs	18
6 Austern / Zitrone / Chesterbrot 6 oysters / citron / chesterbread	24

SOUP

Euro

Weißer Tomatenschaumsuppe / Garnele White tomato foam soup / shrimp	14
Schaumsüppchen von Jungen Erbsen / Jakobsmuschel Foam soup from young peas / scallop	14

Für eine Beilagenänderung berechnen wir € 1,50 pro Gericht.

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

DINNER 18 – 21 UHR

INBETWEEN

Euro

Geschmortes Kalbsbäckchen / Chorizo / Estragon 18
Braised veal cheeks / chorizo / tarragon

Ora King Lachs / Beurre blanc / Erbse / Meerrettich 19
Ora King salmon / beurre blanc / pea / horseradish

MAINDISHES

Euro

Schnitte vom Zander 35
Beurre blanc / Pasta / Artischocke / Birne / Pecorino
Pike-perch / beurre blanc / pasta / artichoke / pear / pecorino

Filet vom Kabeljau 36
Bärlauch / buntes Gemüse / Kartoffel
Fillet of cod / wild garlic / vegetables / potatoe

Rücken vom Salzwiesenlamm 39
Jus / Spargel / Bärlauch / Kartoffel
Saddle of lamb salt marshes / jus / asparagus / wild garlic / potatoe

Kalbsfilet 37
Jus / buntes Gemüse / Polenta
Veal fillet / jus / vegetables / polenta

DESSERT

Euro

Erdbeer / Rhabarber / Schokolade 15
Strawberry / rhubarb / chocolate

Crème Brûlée / Beeren / Schmand 13
Crème Brûlée / berries / crème fraîche

Pralinenauswahl 6 Stück / 10 Stück 12/19
Selection of chocolates 6 pieces / 10 pieces

Käse vom Backensholzer Hof / Fruchtebrot 16
Cheese from "Backensholzer Hof" / bread with fruits

Für eine Beilagenänderung berechnen wir € 1,50 pro Gericht.

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

SIGNATURE DISHES FOR 2 Euro

Tomahawk-Steak ca. 1100g 92

Trüffel-Pommes Frites / Trüffelbutter / Grünzeug

Tomahawk-Steak / truffle french fries / truffle butter / salad

T-Bone-Steak ca. 900g 88

Buntes Gemüse / Gratin / Jus

T-Bone-Steak / vegetables / potatoe gratin / jus

Seezunge 96

Zerlassene Butter / Kartoffeln / Gurkensalat

Sole / melted butter / potatoes / cucumbersalad

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

gert 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 49

dazu passende Weinbegleitung* 23

3-course-surprise-menu / comparing wine*

4-Gang Überraschungsmenü 59

dazu passende Weinbegleitung* 29

4-course-surprise-menu / comparing wine*

5-Gang Überraschungsmenü 69

dazu passende Weinbegleitung* 35

5-course-surprise-menu / comparing wine*

* je 0,1 l Wein pro Gang/Person

* each 0,1 l wine per course/person

Für eine Beilagenänderung berechnen wir € 1,50 pro Gericht.