

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

**DIENSTAG – DONNERSTAG / 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**

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\***

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 – DONNERSTAG / DINNER 18 – 21 Uhr**

## **STARTER**

---

**Euro**

**Hamachi / Yuzu / Kimchi / Kräuter**

Hamachi / Yuzu / Kimchi / herbs

19

**Rind / Kaviar / Kohl**

Beef / caviar / cabbage

19

**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**

**Jakobsmuschel / Ziegenkäse / Tomate / Basilikum**

Scallop / goat cheese / tomato / basil

18

**Kalb / Eigelb / Blumenkohl / Trüffel**

Veal / egg yolk / cauliflower / truffle

19

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

## DIENSTAG – DONNERSTAG / DINNER 18 – 21 Uhr

<b>MAINDISHES</b>	<b>Euro</b>
<b>Seezunge</b> <b>Krabben / Kartoffel / Gurke / Zitrone / Petersilie</b> Sole / crabs / potatoe / cucumber / citron / parsil	43
<b>Fjordforelle</b> <b>Safran / Gemüse / Reis</b> Trout / safran / vegetable / rice	37
<b>Lammrücken</b> <b>Jus / Spargel / Bärlauch</b> Saddle of lamb / jus / asparagus / wild garlic	41
<b>Rinderfilet</b> <b>Trüffel / Topinambur / Kartoffel</b> fillet of beef / truffle / jerusalem artichoke / potatoe	42
<b>DESSERT</b>	<b>Euro</b>
<b>Opalys "Valrhona" / Erdbeer / Rhabarber</b> Opalys "Valrhona" / strawberry / rhubarb	16
<b>Guanaja Grand Cru / Mango / Passionsfrucht</b> Guanaja Grand Cru / mango / passion fruit	16
<b>Pralinenauswahl</b> <b>6 Stück / 10 Stück</b> Selection of chocolates    6 pieces / 10 pieces	12/19
<b>Käseauswahl vom Käsewagen</b> <b>Fruchtsenf / Brot / Obstauswahl</b> Cheese selection from the cheese trolley fruit mustard / bread / fruit selection	17
<b>1 Kugel Sorbet</b>	3,50

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

**DIENSTAG – DONNERSTAG / DINNER 18 – 21 Uhr**

## **CLASSICS**

**Euro**

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

# URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

**DIENSTAG – DONNERSTAG / DINNER 18 – 21 Uhr**

## Tasting Menü

Hamachi / Yuzu / Kimchi / Kräuter

Rind / Kaviar / Kohl

Jakobsmuschel / Ziegenkäse / Tomate / Basilikum

Kalb / Eigelb / Blumenkohl / Trüffel

Seezunge

Krabben / Kartoffel / Gurke / Zitrone / Petersilie

Wagyu A5

Jus / Topinambur / Kräuter

Opalys "Valrhona" / Erdbeer / Rhabarber

Käseauswahl vom Käsewagen

Fruchtsenf / Brot / Obstauswahl

6-Gang-Menü 109 Euro pro Person

(ohne Kalb und Käseauswahl)

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

## 8-course Tasting menu

Hamachi / Yuzu / Kimchi / herbs

\*\*\*

Beef / caviar / cabbage

\*\*\*

Scallop / goat cheese / tomato / basil

\*\*\*

Veal / egg yolk / cauliflower / truffle

\*\*\*

Sole / crabs / potatoe / cucumber / citron / parsil

\*\*\*

Wagyu A5

Jus / jerusalem artichoke / herbs

\*\*\*

Opalys "Valrhona" / strawberry / rhubarb

\*\*\*

Cheese selection from the cheese trolley  
fruit mustard / bread / fruit selection

6-course menu 109 euros per person  
(without veal and cheese selection)  
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