

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

Tatar vom Rind / Schwarzbrot / Landbutter Beef tatar / bread / butter	23/39
Garnele / Mango / Wasabi Wildshrimp / mango / wasabi	24
Carpaccio vom Rind / Rucola / Parmesan / Pinienkerne Carpaccio / arugula / parmesan / pine nuts	25
Ziegenkäse / Feige / Walnüsse / Blattsalat Goat cheese / fig / walnut / lettuce	19
Auster / Chesterbrot / Zitrone Oyster / chesterbread / citron	pro Auster 4,50
Frisches Brot / Butter / Salz Fresh bread / butter / salt	5

SALAD Euro

Gezupfter Blattsalat / Garnele / Knoblauchbrot / Parmesan Lettuce / shrimp / garlicbread / parmesan	16/24
Gezupfter Blattsalat / Gurke / Tomate / Balsamicodressing Lettuce / cucumber / tomato / balsamicodressing	11/16
Caesar Salad / Croûtons / Parmesan / Kirschtomaten Caesar Salad / croûtons / parmesan / cherrytomato	11/17

EXTRAS

3 Garnelen / 3 wildshrimp	9
Hähnchenbruststreifen / chickenbreaststrips	7

SOUP Euro

Steinpilzschaumsuppe / Ravioli / Schnittlauch Porcinifoamsoup / ravioli / parsil	16
Kürbiscremesuppe / Kokos / Chili / Kabeljau Pumpkinsoup / cocos / chili / cod	17

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

PASTA&POTATOE&RICE Euro

Gnocchi / Gorgonzola / Walnüsse / Birne 17/26
Gnocchi / gorgonzola / walnut / pear

Caramelli / Steinpilz / Trüffel 19/28
Caramelli / porcini / truffle

Tagliolini im Parmesanlaib zubereitet / Trüffel 21/29
Tagliolini in a cheese wheel prepared / truffle

Ofenkartoffel / Rauchlachs / Kräuterschmand / Blattsalat 25
Baked potatoe / smoked salmon / herbal sour cream / lettuce

Gebackenes Risotto / Chorizo / Erbsen 18/29
Baked risotto / chorizo / peas

EXTRAS

3 Garnelen / 3 wildshrimp 9

Hähnchenbruststreifen / chickenbreaststrips 7

MAINDISHES Euro

FISH

Matjesfilet "Hausfrauen Art" 25
Apfel / Zwiebel / Essiggurke / Bratkartoffeln
Pickled herring "Hausfrauen Art" / apple / onion / pickle / braised potatoe

"Fish & Chips" / Remoulade / Pommes Frites 24

Seezunge "Müllerin Art" 47
zerlassene Butter / Kartoffeln / Gurkensalat
Sole / butter / potato / cucumber salad

Kabeljau / Schnüsich / Kartoffel 38
Cod / vegetable stew / potatoe

Zander / Rahmwirsing / Kartoffel 38
Pike-perch / savoy / potatoe

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

MEAT

Roastbeef "kalt" / Remoulade / Bratkartoffeln / Blattsalat	27
Roastbeef "cold" / remoulade / fried potatoe / lettuce	
Ursprung Burger / Trüffel / Avocado / Gurke / Tomate / Pommes Frites	19
Ursprung Burger / truffle / avocado / cucumber / tomato / french fries	
Steckrübenstampf / Kasseler / Kohlwurst / Kartoffel	27
Swede mash / smoked pork / cabbage sausage / potatoe	
Wiener Schnitzel / Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren	35
Wiener Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries	
Lammrücken / Bohnengemüse / Kartoffel	42
Lamb / bean / potatoe	

STEAK	200g	300g	400g
Entrecôte		39	49
Rumpsteak	34	39	47
Rinderfiletsteak	45	55	65

Sauce Hollandaise oder Jus 4

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Caesar Salad serviert

DESSERT Euro

Eis oder Sorbet (tagesaktuell)	pro Kugel	4
Creme Brûlée / Apfelragout / Vanilleeis		16
Creme Brûlée / appleragout / vanilla icecream		
Schokolade / Blätterteig / Feige		17
Chokolade / puff pastry / fig		
Käseauswahl vom Backensholzer Hof / Fruchtseuf / Brioche		18
Cheese selection / fruit mustard / brioche		

URSPRUNG

RESTAURANT • BAR

MITTWOCH – SONNTAG

Tasting Menü

Snacks

Rauchlachs / Wassermelone / Ponzu

Rindertatar / Brioche / Deichkäse / Lauch

Languste / Erbse / Blutorange

Perlhuhn / Chorizo / Parmesan

Kabeljau / Lauch / Pfeffer - Beurre blanc

Lammrücken / Pfifferlinge / Kartoffel

Himbeer / Shiso / Haselnuss

Pralinen zum Kaffee

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

*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 / watermelon / ponzu

Beef tatar / brioche / cheese / leek

Crawfish / pea / blood orange

Guinea fowl / chorizo / parmesan

Cod / leek / pepper – beurre blanc

Lamb / chanterelles / potatoes

Raspberry / Shiso / hazelnut

Pralines with coffee

5-course menu 115 euros per person (without crawfish and guinea fowl)

*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