



Menüvorschläge – menu selection



GELSENKIRCHEN

3-Gänge-Menüs – 3-course-menus

Menu 1

Kerbelrahmsüppchen
mit schwarzem Sesam und Rauchlachsstreifen

*Chervil-cream-soup
with black sesame and smoked salmon stripes*



Poularde Supreme
Gebratene Poulardenbrust auf Basilikum,
Spaghettinis mit mediterranen Gemüsebrunoise
und leichter Tomatensoße

*Poulard Supreme
Fried Poulard breast on basil,
Spaghettinis with mediterranean vegetable brunoise
and light tomato sauce*



Joghurt-Kokoseis
auf Grapefruitchips
mit Erdbeermark und Minze verfeinert

*Yoghourt-coconut-ice-cream
on grapefruit-chips
with strawberry puree and mint*

35,50 € pro Person - *per person*





Menüvorschläge – menu selection



GELSENKIRCHEN

Menu 2

Klare Geflügel-Spinat-Suppe
mit Limone verfeinert
und gerösteten Sonnenblumenkernen

*Clear soup of poultry and spinach
with lemon and roasted sunflower seeds*



Roulade vom Jungschweinerücken
mit Ricotta-Paprika-Füllung
auf sautiertem Knoblauch Blattspinat
mit französischen Pfannenkartoffeln und Sherryrahm

*Roulade of a young billboard,
filled with Ricotta and sweet pepper
on sauted garlic-spinach leaves
with french fried potatoes and Sherry cream*



Haselnussparfait mit gelierten Waldbeeren
und Vanille-Karmelsoße

*Parfait of hazelnuts with jellied berries
and vanilla-caramel-sauce*

31,50 € pro Person – *per person*





Menüvorschläge – menu selection



GELSENKIRCHEN

Menu 3

Gemischter Salatteller der Saison
mit Tomate, Gurke, Paprika
und Honig-Balsamico-Vinaigrette

*Mixed salad of the season
with tomato, cucumber, sweet pepper
and honey-balsamico-vinaigrette*



Gebratenes Fjordlachsfilet unter der Oliven-Fetakruste
mit Broccolitimbal, kleinen Dillkartoffeln und Sancerreschaum

*Fried fillet of Fjord-salmon
under the olive-feta-cheese-crust
with broccoli, small dill-potatoes
and Sancerres-foam*



Wallnusstörtchen mit Cabernetkirschen
und süßem Sahneschaum

*Walnut-tartlet with Cabernet-cherries
and sweet cream-foam*

33,00 € pro Person – *per person*





Menüvorschläge – menu selection



GELSENKIRCHEN

4-Gänge-Menüs – 4-course-menus

Menu 4

Dreierlei vom Norwegischen Fjordlachs,
Mousse, Tatar und Rauchlachsrose
an harmonisierenden Soßen

*Three variations of norwegian fjord-salmon
Mousse, tatar and rose of smoked salmon
with composed sauces*



Pfeffer-Frischkäse-Suppe
mit frittierten Gartenkräutern

*Pepper-cream-cheese-soup
with deep-fried herbs*



Rumpsteak vom argentinischen Angus
unter der Senf-Zwiebelkruste
auf frischem Knoblauch-Blattspinat mit Marsalla-Kartoffeln

*Rumpsteak from the argentinean Angus
under the mustard-onion-crust
on fresh garlic-spinach-leaves
with Marsalla-potatoes*



Warmes Rhabarber-Kirschkompott
mit Mascarpone-Mohnnockerln

*Warm rhubarb-cherry-compote
with mascarpone-poppy-balls*

42,00 € pro Person – *per person*





Menüvorschläge – menu selection



GELSENKIRCHEN

Menu 5

Frühlingswachtel
Halbe gebratene Wachtel in Cherryfond
an glasierten Kaiserschoten

*Half a quail
with sherry stock
and peas*



Scharfe Litschi-Kokossuppe
mit Eismeershrimps und Orangenfilets

*Hot lychee-coconut soup
with Arctic Ocean shrimps
and orange-filets*



Loup de Mer im ganzen gebraten (ohne Kopf und Gräten)
mit feinem Kartoffel-Pesto-Pürree,
tomatisiertem Artischockengemüse und Shirazjus

*Fried Loup de Mer
with fine potato-pesto-puree,
tomato-artichokes and Shiraz-jus*



Beerensülzchen
mit Ricotta-Grappaschaum

*Berries aspic
with Ricotta-Grappa-foam*

44,50 € pro Person – *per person*





Menüvorschläge – menu selection



GELSENKIRCHEN

6-Gänge-Menü – 6-course-menu

Geschichtetes Seeteufel Lachscarpaccio
mit feinem Pesto und schwarzen Olivenringen

*Monkfish-salmon-carpaccio
with fine Pesto
and black olive-rings*



Essenz von italienischen Strauchtomaten
mit Büffelmozzarella und altem Balsamico

*Essence of italian vine tomatoes
with bison-mozzarella
and old Balsamico*



Mit Tannenhonig gratinierter Ziegenkäse
auf Wildkräuter-Blattsalat in Limonen Chillivinaigrette

*Goat cheese cooked au gratin,
with fir-tree-honey
on herbs-leafsalad
in lemon-chilli-vinaigrette*



Gebratene Gänseleber an getrüffeltem Kartoffelpüree
mit Portweinjus und Braeburnchips

*Fried goose-liver with truffled potatoe-puree,
port wine-jus and Braeburn-chips*



Tranchen von im ganzen gebratenen Lammcarree
mit Bohnenkronen im Speckmantel und Thymianschaum

*Tranches of lamb carree
with beans in ham
and thyme-foam*



Nougatmoussee mit weisser Schokoladen-Minzsoße
und fillierten Früchten

*Nougatmousse
with white chocolate-mint sauce
and netted fruits*



69,50 € pro Person – per person

