



Innovation

Kleine Grüße aus der Küche

Gepökelte Kalbszunge und Schwertmuscheln

Rote Bete aus der Asche | Bronzefenchel

Waller aus Badbergen

Schwarzwald-Miso | Rettich |

Kalbsmarkknochen

Makrele | junger Knoblauch | Liebstöckel

Gegrilltes Rinderherz

saure Bohnen | Blumenkohl | Waldheidelbeeren

MexiKölner

Tomaten von Theo Frings | Eifler Chillis

Rehrücken "Köln 50668"

Kirschen aus dem Ahrtal

Radicchio | Original Beans "Edelweiß"

Halver Hahn

Alter Gouda | Graubrot | Röstzwiebeln

90 Euro 5 Gänge (ohne Knochen, Rinderherz, Halver Hahn)

127 Euro 7 Gänge (ohne Halver Hahn)

139 Euro 8 Gänge

Das 7- & 8-Gänge-Menü ist bis 20.30 Uhr bestellbar.



Tradition

Kleine Grüße aus der Küche

Sylter Royal Auster

Pumpernickel | Gurken aus Mechernich | Schalotten

Rotbarsch aus der Nordsee

Büsumer Krabben | Speck | Petersilie

Rheinischer Gemüseacker

Fermentierte Champignons | Pumpernickel

Filet vom Kalb aus dem Münsterland

Pilze aus Langenfeld | Mangold

Zitronen-Buttermilchsorbet

Flanke vom Rind „Gut Godenhaus“

Kräuterbutter | Grillgemüse | geräuchertes Sylter Meersalz

Bolheimer Quark

Zwetschgen | Mohn

Halver Hahn

Alter Gouda | Graubrot | Röstzwiebeln

90 Euro 5 Gänge (ohne Gemüse, Filet vom Kalb, Halver Hahn)

127 Euro 7 Gänge (ohne Halver Hahn)

139 Euro 8 Gänge

Das 7- & 8-Gänge-Menü ist bis 20.30 Uhr bestellbar.