

Kochtöpferei

['kɔxtœpfə'raɪ] **Substantiv**

1. Ort zum Plaudern, Essen, Lachen und Genießen.
2. Ort, an dem man seine Sprache spricht, sich wohl fühlt, Bräuche und Sitten feiert, Erinnerungen teilt und gerne zurückkehrt.

MENÜ

PULPOSALAT UND KNUSPRIGE AVOCADOROLLE

Marinierte Gemüse, Zitronenconfit, Olivenöl ^{a,d,j,n}

PIFFERLINGCREMESUPPE

Creme Fraîche, Frühlingslauch ^{g,j,l}

KNUSPRIGE ZIEGENKÄSEKROKETTEN

Brombeer-Senf-Mayo, eingelegte Zwiebel, Wildkräutersalat ^{a,d,j,l}

WOLFSBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Petersilien-Beurre-Blanc, geschwenkte Zucchiniestreifen, Amalfi-Zitronen-Risotto ^{d,g,j,l}

ODER

ROSA GEBRATENES RINDERFILETMEDAILLON

Zwetschgenchutney, Gartenbohnen mit Speck, gebratene Pfifferlinge, Kartoffelplätzchen ^{a,d,g,j,l}

SCHWARZWÄLDER KIRSCHKE

Vanille, Kirschgel, Schokoladen-Kirsch-Sorbet ^{a,d,g,h}

ODER

ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VON XAVIER DAVID

Trauben, Feigensenf, Salzbutter, gegrilltes Brioche ^{a,d,g,j}

MENÜ

3 GÄNGE 48,50

4 GÄNGE 55,50

5 GÄNGE 62,50

VORSPEISEN

KNUSPRIGE ZIEGENKÄSEKROKETTEN

13,50

Brombeer-Senf-Mayo, eingelegte Zwiebel, Wildkräutersalat ^{القدح}

GEGRILLTE SAN MARZANO TOMATE UND BURRATA

15,50

Marinierte Melone mit altem Balsamico, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, Meersalz ^{القدح}

Die San Marzano Tomate ist der Star unter den Tomaten. Sie ist leuchtend rot, hat ein einzigartiges fruchtiges Aroma und festes Fruchtfleisch.

Die Legende besagt, dass die ersten Pflanzen 1770 als Geschenk vom König von Peru an den König von Neapel nach Europa kamen und um den Vesuv angepflanzt wurden.

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL UND CHORIZO

16,50

Hummus, gegrillte Paprika, Basilikum-Mayo ^{القدح}

PULPOSALAT UND KNUSPRIGE AVOCADOROLLE

16,50

Marinierte Gemüse, Zitronenconfit, Olivenöl ^{القدح}

TATAR VOM SIMMENTALER RINDERFILET MIT TERIYAKI

18,50

Eingelegte Senfsaat, Apfel, Radieschen, Knochenmark-Kroketten ^{القدح}

ANTIPASTI FÜR ZWEI ZUM TEILEN

36,50

Unsere Antipasti oder besser: einmal quer durch unsere Vorspeisen. Alles im Kleinformat angerichtet und auf dem Tisch zum Teilen serviert.

SUPPEN

PIFFERLINGCREMESUPPE
Creme Fraîche, Frühlingslauch g, i, j

10,50

KRUSTENTIER MINESTRONE
Hummeröl, Krustentierravioli, Piment d'Espelette a, b, c, d, g, i, j

14,50

Die Minestrone ist eines der ältesten Gerichte der italienischen Küche. Je nach Region wird die Suppe in verschiedenen Varianten zubereitet. Wir kochen unsere Minestrone mit frischen Krustentieren.

SALATE

CAESARSALAT MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN
Zitronengras-Marinade, Parmesanspäne, Tomaten, Croutons a, b, c, g, j

Vorspeisenportion
Hauptgangportion

14,50
26,50

GEMISCHTER BLATTSALAT
Himbeer-Balsamico-Dressing, Knäckebrotchips, Rohkost a, c, j, k

10,50

UNSER GEMISCHTER BLATTSALAT ALS HAUPTGANG MIT TOPPING NACH WAHL:

KNUSPRIGE AVOCADOROLLE a, c

19,50

PANIERTE SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN a, c

22,50

GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE

23,50

SOMMERLICHE MARINIERTE FREILAND MAISHÄHNCHENBRUST

26,50

GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN

29,50

TEIGWAREN

PARMESANRAVIOLI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

Rucola, Sauerrahm, Tomate, Frühlingslauch, Parmesan cracker a) d) g)

Vorspeisenportion 13,50

Hauptgangportion 24,50

AMALFI-ZITRONEN-RISOTTO

Marinierte Burrata, Gemüsestreifen, Tomate, Parmesan, Kräuter g) i) j)

Vorspeisenportion 11,50

Hauptgangportion 22,50

Die Amalfi-Zitrone ist die aromatischste ihrer Art und wird an der malerischen Amalfiküste angebaut. Sie werden nicht gespritzt, nicht gewachst und von Hand gepflückt. Die Schale ist etwas dicker als bei herkömmlichen Zitronen, super aromatisch und kann komplett mitgegessen werden.

TAGLIARINI MIT RIESENGARNELEN UND PULPO

Junger Knoblauch, Peperoni, geschmorte San Marzano Tomaten, Basilikum a) b) g) i) j) n)

Vorspeisenportion 17,50

Hauptgangportion 29,50

FISCH

KROSS GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Geschwenkter Babyspinat, Tagliarini mit Hummer-Limetten-Sauce, Parmesan a) b) c) d) g) i) j)

27,50

WOLFSBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Petersilien-Beurre-Blanc, geschwenkte Zucchiniestreifen, Amalfi-Zitronen-Risotto d) g) i) j)

33,50

FLEISCH

PANIERTE SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

25,50

Zitrone, Kartoffel-Gurken-Salat 🍷🍷🍷

SOMMERLICH MARINIERTE FREILAND MAISHÄHNCHENBRUST

26,50

Rotweinjus, cremiges Kürbispüree, Zucchiniestreifen, geschwenkte Gnocchi 🍷🍷🍷

Das Marensin Maisgeflügel ist durchgehend mit dem höchsten Qualitätsprädikat „Label Rouge“ ausgezeichnet. Dafür lassen die Bauern aus dem Département Landes im Südwesten Frankreichs den robusten Tieren in den Pinienwäldern so viel Freiheit wie möglich. Für die Hühner gibt es keinerlei Einzäunung. Die frisch geschlüpften Küken und ihr Stall werden im Wald platziert und nach jeder Generation versetzt.

GEBRATENE KALBSLEBER MIT SOMMERTRÜFFEL

29,50

PX-Sherry-Jus, geschwenkter Spitzkohl, Kartoffelstampf mit Nussbutter und Meersalz 🍷🍷

PX, oder vollständig Pedro Ximenez, ist eine spanische Traubensorte, die sehr hohe Zuckeranteile erreicht. Daher eignet sie sich hervorragend für die Herstellung von üppigem Sherry. Der PX-Sherry hat ein voluminöses Aroma von getrockneten Früchten, Feigen, Datteln und Marmelade, aber auch Anklänge von Bitterschokolade und Kaffee. Perfekt zu Leber und Trüffel!

GESCHMORTE LAMMHAXE MIT ROSMARIN UND MEERSALZ

32,50

Grillpaprika mit Olivenöl, cremige Parmesan-Polenta mit Basilikum 🍷🍷

ROSA GEBRATENES RINDERFILETMEDAILLON

37,50

Zwetschgenchutney, Gartenbohnen mit Speck, gebratene Pfifferlinge, Kartoffelplätzchen 🍷🍷🍷

DRY AGED PORTERHOUSESTEAK FÜR 2 PERSONEN

110,00

Zitronen-Kräuter-Butter, hausgemachte BBQ-Sauce, Blattsalat, gebratene Speckbohnen, Bratkartoffeln 🍷🍷

Das Porterhousesteak ist der große Bruder des T-Bone-Steaks. Es wird dicker geschnitten und hat einen wesentlich größeren Filetanteil. Beim Dry Aging wird das Fleisch über mehrere Wochen trocken am Knochen in speziell konzipierten Reifekammern abgehangen. So entwickelt sich der einzigartige Geschmack nach Nuss und Butter.

DESSERT

VANILLE CREME BRÛLÉE

10,50

Oreobrösel, Aprikosensorbet mit Earl Grey ^{aj.d.g}

SOMMERBEEREN CHEESECAKE

10,50

Marinierte Beeren, Sauerrahmeis, Schokoladencracker ^{aj.d.g}

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

12,50

Vanille, Kirschgel, Schokoladen-Kirsch-Sorbet ^{aj.d.g,h}

Die Schwarzwälder Kirschtorte gehört schon seit fast 100 Jahren zu den beliebtesten deutschen Torten und ist weltweit bekannt.

Typisch ist ihr dunkler Biskuitboden, Sauerkirschen und eine mit Kirschwasser aromatisierte Sahnecreme. Seien Sie auf unsere Version gespannt!

MAMAS SCHOKOLADENMOUSSE

6,50

Nur Eier, dunkle Schokolade, Espresso und ein guter Schluck Rum gehören hinein. Etwas geschlagene Sahne kommt separat dazu. Kindheitserinnerung! ^{aj.d.g}

ZITRONENSORBET MIT WODKA

6,50

Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka-Aufguss, perfekt für den Sommer!

EINMAL ALLES BITTE

29,50

Das Pendant zu unseren Antipasti.

Viele süße Leckereien für Sie im Kleinformat zum Teilen. Genau das richtige für Dessertfreaks!

SÜSSE KLEINIGKEITEN

AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{4g}

5,50

KUGEL EIS

Vanille ^{4g}, Himbeersorbet, Tonka-Mascarpone ^{4g}, Mangosorbet, Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Schokolade ^{4g}, Kokos ^{4g}

2,80

TOPPINGS ZUM EIS

Vanillesahne ^g

Eierlikör 4cl

Sommerbeerensalat mit Minze

1,50

4,50

4,50

PRALINE

Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten

PRO STÜCK

1,50

KÄSE

ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VON XAVIER DAVID

Trauben, Feigensenf, Salzbutter, gegrilltes Brioche ^{g, 4g, 1g}

12,50

Getränke

[gə'tʁɛŋkə] **Substantiv**

Ein Sammelbegriff für zum Trinken zubereitete Flüssigkeiten. Getränke werden entweder zum Stillen von Durst oder auch als reine Genussmittel aufgenommen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

STAATLICH FACHINGEN MEDIUM	0,25l	2,50
	0,75l	6,50
STAATLICH FACHINGEN NATURELL	0,25l	2,50
	0,75l	6,50
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	0,2l	2,90
SCHWEPPE'S BITTER LEMON, SCHWEPPE'S GINGER ALE	0,2l	2,90
GOLDBERG TONIC WATER	0,2l	2,90
RED BULL	0,25l	3,50
GÜLDENKRON APFELSCHORLE	0,2l	2,90
GÜLDENKRON APFELSAFT	0,2l	3,00
GÜLDENKRON ORANGENSAFT	0,2l	3,00
SAFTSCHORLE	0,3l	4,00
MARACUJA, PINK GRAPEFRUIT, ORANGE, NATURTRÜBER APFELSAFT UND SCHWARZE JOHANNISBEERE		
RICHARD'S SUN ICED TEA	0,33l	3,50
ZITRONE, ACAI-LIMETTE, BLAUBEERE, PFIRSICH		

APERITIVE

ALKOHOLFREI

ALKOHOLFREIER LILLET BERRY	0,2l	6,50
ALKOHOLFREIER HUGO	0,2l	6,50
CRODINO BITTER ORANGE	0,2l	6,50

MIT ALKOHOL

PKT'S LILLET BERRY - <i>Gin, Lillet, Wild Berry, Beeren</i> -	0,2l	7,50
APEROL SPRITZ - <i>Aperol, Sekt, Soda</i> -	0,2l	7,50
HUGO - <i>Holunderblüte, Sekt, Soda</i> -	0,2l	7,50
PIMMS NO.1 - <i>Pimms, Ginger Ale</i> -	0,2l	7,50
ROSATO VIVA - <i>Ramazzotti Rosato, Zitrone, Soda</i> -	0,2l	7,50
PORT TONIC - <i>Weißer Portwein, Tonic Water</i> -	0,2l	7,50
BITTER PASTIS - <i>Pastis, Wodka, Zitrone, Bitter Lemon</i> -	0,2l	7,50

SEKT & CHAMPAGNER

PHILIPPS PRIMUS RIESLING SEKT TROCKEN	0,1l 0,75l	5,00 28,00
SEKT MIT 1CL WEINBERGPFIRSICHLIKÖR	0,1l	7,50
SCHLOSS VAUX RIESLING SEKT BRUT	0,75l	40,00
SCHLOSS VAUX ROSÉ SEKT BRUT	0,75l	40,00
CHAMPAGNER R DE RUINART BRUT	0,75l	95,00

BIERE

FOHR PILS VOM FASS	0,2l 0,3l	2,80 3,80
HACHENBURGER HELLES VOM FASS	0,3l 0,5l	3,80 5,50
HACHENBURGER NATURRADLER	0,33l	3,50
HACHENBURGER PILS ALKOHOLFREI	0,33l	3,50
HACHENBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33l	3,50
PAULANER HEFEWEIZEN VOM FASS	0,3l 0,5l	3,80 5,50
PAULANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	5,50
PAULANER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5l	5,50
PAULANER KRISTALLWEIZEN	0,5l	5,50

UNSERE 10 KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAFÉ CREME	3,30
ESPRESSO	2,80
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
DOPPELTER ESPRESSO	5,00
CAPPUCCINO	4,00
MILCHKAFFEE	4,00
LATTE MACCHIATO	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	3,50

UNSERE KEO TEES

FRUCHTIG

ERDBEER-ZITRONENGRAS, WALDBEERE, ORANCUJA, PFLAUME-ZIMT	3,50
--	-------------

KRÄUTER

PFEFFERMINZE, POLARNACHT, MORINGA	3,50
--	-------------

SCHWARZ UND GRÜN

DARJEELING, CHAI, GRÜNER TEE	3,50
-------------------------------------	-------------

ALLERGENE

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte, Nüsse
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid, Sulfite
- m) Lupinen
- n) Weichtiere
- o) Gerste