

The Duchy

SEASONAL HIGHLIGHTS & RECOMMENDATIONS

Handgestochener weißer Spargel von unserem Bauern Jürgen Benninghoven aus dem Schwarzbachtal



APPETIZER

- Spargelsalat
Gebackener Färöer Lachs / Bärlauchremoulade / Radieschen / Hennenei **€32**
- Spargelcremesuppe
Bärlauchcroûtons / Biolammschinken **€21**
- Ravioli vom Bruderhahn
Spargelragout / Blattspinat / Portwein / Butter-Brösel **€24/48**

MAINS

Why not...

- Portion Stangenspargel
Drillinge / zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise **€36**
- ...mit Schwarzwälderschinken oder geräuchertem Kochschinken **€16**
- ...mit Buchenrauchlachs **€21**
- ...mit deutschem Dry Aged Angus Rinderfilet **€59**
- ...mit Wiener Schnitzel **€24/39**
- ...mit Lachs auf Zedernholz gegrillt **€22/39**

MAIN MENU

RAW BAR

- Gillardeau No.2 / Chesterbrot / Rotweinschalotten **€8**
- Marinierte Auster - Thailändische Art
Chili / Koriander / Röstzwiebel / Essenz **€10**
- „Austern Shot“
The Duchy Apfel Gin / Gurke / Ingwer / Ponzu **€12,50**
- The Duchy Ceviche
Ingwer-Yuzu-Gel / Chili / Koriander **€35/58**
- Salat von Meeressgemüse
Kräuterseitling / Aprikose / Apfel-Ingwer
Gurke / rote Zwiebel **€32**
- Tataki vom Färöer Lachs
Senf-Zitrus-Miso / Schwarzwurzel / Fischjus **€35**

DIECKMANN & HANSEN CAVIAR

- 10g Caviar / Knäckebrot / Crème Crû **€39**
- 50g / 125g **€179/390**

APPETIZERS

More please!

- Hummersuppe
Zitronengras / Papaya / Ingwer / Koriander **€24**
- Thees Frühlingssalat
Alter Balsamico / Gurke / Kerne / Granatapfel **€24**
- Prawn Dog
Brioche / Knuspergarnele / Avocado
Koriander / Chili **€26**
- Färöer Lachskroketten
Kapernmayonnaise / Eingelegte Rote Zwiebel **€15**
- Beef Tatar / Deutsches Dry Aged Angus
Ben's Henneneigelb / Ringelbete / Melba Toast **€38**
- Lachs auf Zedernholz gegrillt
Honig-Senf-Sauce / Thees Wildkräuter **€29/47**
- Salat vom Biobackhähnchen
Ranch Dressing / Mixed Pickles / Chili-Öl **€27**

MAINS & GRILL

- Skrei von den Lofoten
Breidenbacher Kartoffel / Champagnerkraut / Trauben / Rieslingschaum **€52**
- Lambachtaler Lachsforelle
Nordseekrabben / Pak Choi / Krabbennage / Wilder Brokkoli **€46**
- Caviar Carbonara / 10g Dieckmann & Hansen Caviar
Champagnerschaum / Ben's Henneneigelb **€55**
- Mach Es Duchy... 20g Caviar **€78** *Why not...*
- Gereifte Münsterländer Entenbrust - rosa gebraten
Violette Süßkartoffel / Babymais / wilder Brokkoli
Blutorangen-Teriyaki **€54**
- Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurken-Salat / Cranberries **€29/48**

Hiddenfjord Färöer Lachsfilet **€49**

- RibEye Tomahawk vom Limburger Schwein **€54**
- Maishähnchenbrust aus dem Lipperland **€42**
- Deutsches Dry Aged Angus Roastbeef **€62**
- Nordsee Lammkarree **€62**

Dazu servieren wir

- Gebräunter Wilder Brokkoli mit Röstschalotten
Wildkräutersalat / Kräuterbutter

Mach es royal

- Surf & Turf mit 2 Kieler Förde Garnelen **€12**

DESSERTS

- Carrot Cake
Pistaziencremeeis / Fleur de Sel / Frischkäse **€24**
- Mousse aus Chocolat aus Original Beans Virunga 70%, Republik Kongo **€24**
Marshmallow / Zitrusfrüchte / Granatapfel
- Rhabarber am Stiel vom Hof Langen **€24**
Madagaskar Vanille / Cognac / Verbene / Mürbeteig
- Erdbeer-Gin Sorbet / Rhabarber / Knallbrause / Cucumberpearls **€14**
- Hausgemachte Sorbets & Rahmeis je Kugel **€7**
- Auswahl Deutscher Rohmilchkäse / Affineur Kober **€28**

You deserve it!

PETITE ASSIETTE GOURMANDE



- Rhabarber-Zitronengras-Konfekt / Gewürz-Birnen-Pâte de Fruit / Macaron **€24**