



KÜPPERSMÜHLE

RESTAURANT

KÜ - Menü

Gebeizte Jakobsmuschel (C), (D), (I), (L), (N)

Amalfi Zitrone | Tigre Verde | Liebstöckel | Leinsamen

€ 22,50

Ziegenfrischkäse Mousse ^{(1), (5)} (A), (C), (F), (G), (I), (L)

Fermentierter Honig | Karotte | Ingwer | Rhabarber

€ 19,50

Neuseeländischer Lammrücken im Kräutermantel (A), (C), (F), (G), (I), (J), (L), (M)

Eingelegte Limetten | Granatapfel | Hummus | Violette Süßkartoffel

€ 41,50

Törtchen von Passionsfrucht (A), (C), (G), (H), (L)

Exotische Früchte | Marshmallow | Nougat | Valrhona Opalis

€ 15,50

3 - Gang Menü

€ 69,00

4 - Gang Menü

€ 79,00

Weinbegleitung

€ 25,00

Speisekarte

Vorspeisen

- Frühlingshafter Ackersalat** ⁽¹⁾ (A), (G), (H), (I), (J), (L) € 16,00
Cerealien | Cranberries | Dressing zur Wahl:
„Nordic Orange“ Sanddorn - Mandarine | Safran – Paprika
„Juicy“ Maracuja | Balsamico – Violette Traube
- Antipasti Variation** ^{(1), (2), (3)} (B), (F), (G), (I), (J) € 22,50
Gebratene Garnele | Büffelmozzarella | Ochsenherztomate
Rindertatar | Serrano Schinken | Geschmortes Gemüse
- Atlantik Makrele** ⁽¹⁾ (A), (D), (F), (G), (H), (I), (J), (L) € 21,50
Brunnenkresse Sud | Blumenkohl | Gurke | Pumpernickel
- Ziegenfrischkäse Mousse** ^{(1), (5)} (A), (C), (F), (G), (I), (L) € 19,50
Fermentierter Honig | Karotte | Ingwer | Rhabarber
- Kalbstataki** (C), (F), (G), (I), (J), (L) € 23,50
Tomaten-Rosmarin-Teriyaki | Süßkartoffel | Sellerie | Pflaume
- Geschmorte Schulter vom Kalb & glasiertes Kalbsbries** ^{(2), (5), (7)} (G), (I), (L) € 25,50
Erbsen | Kräutersaitlinge | Spargel | Zitronen-Chutney

Suppe

Wildkräuterschaumsuppe ^(S), (A), (B), (C), (D), (G), (I), (L), (N)

€ 15,50

Krustentier Ravioli | Zitronen-Chutney | Sudachi

Bouillabaisse – Unsere Fischsuppe (A), (B), (C), (D), (G), (I), (L), (N)

Klein € 23,00

*Die kürzeste Verbindung von Duisburg nach Marseille,
dem Ursprungsort der Bouillabaisse.*

Groß € 31,50

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <small>(1), (7) (A), (C), (G), (H), (I), (J), (L)</small> Pommes mit Grana Padano Hollandaise Kleiner bunter Salat Preiselbeeren Zitrone	€ 32,50
Neuseeländischer Lammrücken im Kräutermantel <small>(A), (C), (F), (G), (I), (J), (L), (M)</small> Eingelegte Limetten Granatapfel Hummus Violette Süßkartoffel	€ 41,50
Allgäuer Saiblingsfilet <small>(7), (A), (D), (G), (H), (I), (J), (L)</small> Kamillensud Brotcreme Porree Kumquats	€ 35,50
Seeteufel <small>(D), (G), (I), (J), (L)</small> Safran Schaum Artischocken Kartoffel Spinat	€ 41,50
Saltimbocca von der Maispoularde <small>(2), (3), (C), (G), (I), (J), (L)</small> Marsala-Jus Erbsen Parmesan-Polenta Violette Karotte	€ 31,50
Teriyaki-Ponzu Tofu <small>(5), (A), (C), (F), (G), (I), (J), (K), (L)</small> Aprikosen-Chilli-Chutney Hummus Karotte Tahin-Sauce	€ 25,50

Dessert

Bergamotten Sorbet (A), (C), (G), (H), (L) € 14,50
Beeren | Holunderblüte | Pistazie

Große Kugel Vanilleeis (A), (C), (G), (H), (L) € 11,00
Eierlikör | warme Callebaut Schokolade

Sorbetvariation € 10,00
Limette | Mango | Himbeere

Joghurtmousse (1) (A), (C), (G), (H), (L) € 13,50
Buchweizen | Rhabarber | Waldmeister