



# KÜPPERSMÜHLE

RESTAURANT

# KÜ-Menü

## Gebeizte Jakobsmuschel

Apfel - Gazpacho | Saiblingskaviar | Takuan

1,2, (D), (F), (I), (J), (L), (N)

\*\*\*

## Ziegenkäse Ravioli

Erbsensud | Pfifferlinge | Zitronenmarmelade

1,7, (A), (C), (G), (I), (L)

\*\*\*

## Gebratene Brust von der Label Rouge Ente

Curry Graupen | Ponzu-Teriyaki | Daikon Rettich

Gedörrte Trauben

1,2,4,11, (A), (F), (G), (H), (I), (J), (L)

\*\*\*

## Klarer Joghurt

Erdbeergranité | Marshmallow | Fenchel

1, (A), (C), (G), (H), (L)

**4-Gang Menü**

**EUR 89,00**

Inklusive begleitender Weine

## Speisekarte

### Vorspeisen

**Sommerlicher Ackersalat** (1) (A), (G), (H), (I), (J), (L) € 16,50

Cerealien | Cranberries | Dressing zur Wahl:

„Nordic Orange“ Sanddorn - Mandarine | „Tomami“ Tomaten - Vinaigrette

„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 €30,00

(für 2. Person)

**Gebeizte Jakobsmuschel** 1,2, (D), (F), (I), (J), (L), (N)

Apfel - Gazpacho | Saiblingskaviar | Takuan

€ 23,50

**Ziegenkäsecreme & gebackene Praline** (A)

Pinienkernkrokant | Gurkensud | Pfirsich

€ 21,50

**Rinder Carpaccio** 2, 3, 8, (G)

€ 21,50

Trüffelcreme | Parmesan | Gartenkräuter

Sonnengetrocknete Tomaten

**Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch** 2, 3, 8, (A), (I),

Bbq-Jus | violette Süßkartoffelpüree

Erbse | Granatapfel

€ 22,00

**Thunfisch Tataki** 2, 3, 8, (D), (F), (I),

Tomatendashi | geschmorte Zwiebel | Jalapeño Mayonnaise

€ 25,50

## Suppen

**Safran-Gurkenschäum-suppe** 3, 8, (D), (G), (I),

Gebeizter Wildlachs

€ 15,50

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

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

Klein € 23,00

Groß € 31,50

## Hauptgänge

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 1, 7 (A), (C), (G), (H), (I), (J), (L)

Pommes | Trüffelcreme | Kleiner bunter Salat

Preiselbeeren | Zitrone € 33,50

**Australisches Rinderfilet** (A), (H), (I), (J)

Madeira Jus | Cashewkern-Kruste | Babykarotten | Perlzwiebeln

Pomme Parisienne €44,50

**Gebratener Kabeljau** (A), (D), (G), (H), (I), (J), (L)

Zitronengrasschaum | Risotto | Zitrusfrüchte | Fenchel

€ 38,50

**In Salbei Gebratene Kalbsleber** 3, 8, (A), (G)

Aprikosen-senf-Chutney | Pfifferline a la Nage

Kartoffelpüree

€ 28,50

**Ziegenkäse Ravioli** 1,7, (A), (C), (G), (I), (L)

Erbsensud | Pfifferlinge | Zitronenmarmelade

€25,50

**Gebratene Brust von der Label Rouge Ente** 2,4,11, (A), (F), (G), (H), (I), (J), (L)

Curry Graupen | Ponzu-Teriyaki | Daikon Rettich

Gedörrte Trauben

€33,50

## Dessert

**Honig- Milch-Mousse** 1 (A), (C), (G), (H), (J), (L) € 14,50  
Aprikose | Kondensmilch | Salzkaramell Eis | Valrhona Araguani

**Klarer Joghurt** 1, (A), (C), (G), (H), (L) € 11,50  
Erdbeergranité | Marshmallow | Fenchel

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

**Sorbetvariation** € 10,00