

Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Vorspeisen | Starters

<b>Caesar Salat</b> A, C, D, G, J Parmesandressing   Croutons <i>Caesar salad</i> <i>parmesandressing / croutons</i>	15,50 €
<b>mit Hähnchenbruststreifen</b> <i>with chicken breast</i>	21,50 €
<b>mit gebratenen Lachswürfeln</b> <i>with grilled salmon</i>	24,50 €
<b>Winterlicher Ackersalat</b> 1, A, G, H, I, J, L Cerealien   Cranberries   Dressing zur Wahl - "Pink Lady"-Rote Beete-Himbeere - "Violette Traube"-Balsamico - "Juicy" - Maracuja-Dressing <i>Winter Salad</i> <i>cereals / cranberries</i> <i>Choice of dressing</i> - "violet grape"-balsamic - "Pink Lady"-beet root, raspberry - "Juicy"-passionfruit	16,50 €
<b>Antipastivariation</b> 1, 2, 3, B, D, G, J Garnele   Gemüse   Serrano   Rindertatar <i>Variation of antipasti</i> <i>king prawn / vegetables / tartare of beef / ham</i>	22,50 € für 2 Personen 30,50 €
<b>Gebeizter Wildlachs</b> 2, 3, 8, D Gurkensud   Zitrusmarmelade   Wildkräutersalat <i>Pickled salmon</i> <i>cucumber broth / lemonjam / wild herbs</i>	24,50 €
<b>Rinderfilet Tatar</b> 11, A, C, G, H, J Gepickelte Shiitake Pilze   Kapernäpfel   Schnittlauchcrème <i>Beef fillet tartare</i> <i>pickled shiitake mushrooms / caper apples / chives cream</i>	25,50 €
<b>Tagessuppe</b> G, H, I, J, L <i>Daily soup</i>	11,00 €
<b>Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe-</b> A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	23,50 €

Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Hauptgänge | Main courses

<b>Gebratene Kalbsleber</b> A, G, I, J, L Zwiebel-Senf-Jus   Kartoffelpüree   Schmorzwiebeln   Safranäpfel <i>Fried veal liver</i> <i>onion mustard jus / mashed potatoes / braised onions / saffron apples</i>	29,50 €
<b>Backfisch</b> 2, 3, A, C, D, G, I, J Remouladensauce   Kleiner Salat Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>Deep fried fish</i> <i>remoulade sauce / fried potatoes with bacon and onions / salad</i>	24,50 €
<b>Sanft geschmorte Ochsenbacke</b> G, I, J, L Trüffeljus   Kartoffel-Karotten-Stampf   Selleriecrème   Wilder Rosenkohl <i>Gently braised ox cheek</i> <i>truffle jus   mashed potato &amp; carrot   celery cream   flower sprouts</i>	36,50 €
<b>Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe-</b> A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	31,50 €
<b>Kürbisrisotto</b> A, C, G, H, I gebackener Ziegenkäse   Feldsalat   Walnüsse <i>Pumpkin risotto</i> <i>baked goat cheese / lamb's lettuce / walnuts</i>	25,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> A, C, F, G, H, I, J, L Pommes   Trüffelcrème Kleiner Salat   Zitrone   Preiselbeeren <i>Escalope vienna style</i> <i>french Fries / truffle cream / cranberries / salad</i>	33,50 €
<b>Hähnchen-Curry</b> G, I, L Basmati-Duftreis   buntes Gemüse <i>Chicken curry</i> <i>basmati rice / vegetables</i>	23,50 €
<b>Currywurst von der Premium Bratwurst der Metzgerei Sommer aus dem Sauerland</b> 4, 10, G, I, J, L Kleiner Salat   Süßkartoffelpommes <i>Grilled Sausage</i> <i>currysauce / salad / sweet potato fries</i>	18,50 €

## Ofenfrischer Gänsebraten *Oven-fresh roasted goose*

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans

Rotkraut | Maronen | Kartoffelklöße | Bratapfel

*Breast and leg from the „Oldenburger“ free-range goose  
red cabbage | chestnuts | potato dumplings | baked apple*

1, (A), (G), (H), (I), (J), (L)

€ 46,50

*Liebe Gäste,*

*nach längeren Überlegungen und Abwägungen sind wir zu dem Entschluss gekommen, dieses Jahr nicht auf das traditionelle Gänseessen zu verzichten. Wie schon durch die Presse erklärt, müssen wir den diesjährigen Gänsepreis erhöhen.*

*Die fehlenden Futtermittel durch den Ukrainekrieg, sowie die erhöhten Energiepreise und zuletzt die Vogelgrippe haben die Preise um 50 % steigen lassen.*

*Trotzdem ist die Nachfrage weiterhin hoch, so dass wir unseren Gästen gerne Ihren Wunsch erfüllen möchten und unseren Gänsebraten auch dieses Jahr, in gewohnter Qualität, anbieten.*

*Dear guests,*

*After long deliberations and considerations, we have come to the decision not to do without the traditional goose meal this year.*

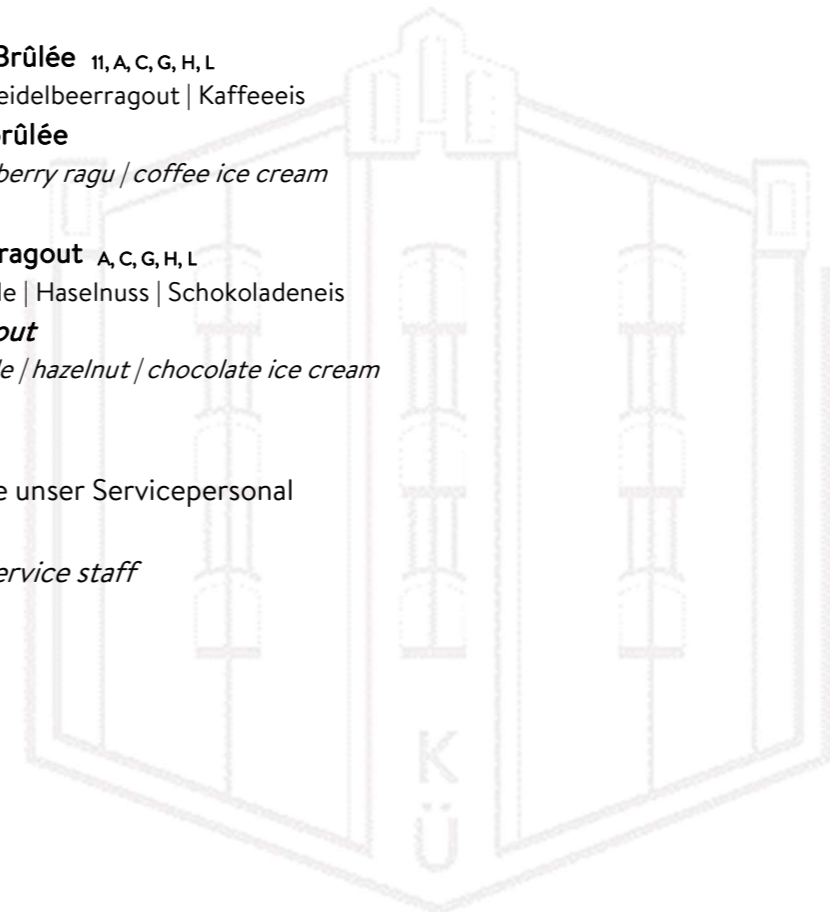
*As already explained by the press, we have to increase this year's goose price. The lack of feed due to the Ukraine war, as well as the increased energy prices and, most recently, the bird flu have caused prices to rise by 50%.*

*Nevertheless, the demand is still high, so that we would like to fulfill our guests' wishes and offer our roast goose in the usual quality again this year.*

Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Dessert | Sweets

<b>Große Kugel Vanilleeis</b> A, C, E, G, H, L Eierlikör   warme Callebaut Schokolade <i>Large scoop of vanilla ice cream</i> <i>egg nogg / warm chocolate sauce</i>	11,00 €
<b>Sorbetvariation</b> variation of sorbet	10,00 €
<b>Nougat Crème Brûlée</b> 11, A, C, G, H, L Olivenkrokant   Heidelbeerragout   Kaffeeeis <i>nougat crème brûlée</i> <i>olive brittle / blueberry ragu / coffee ice cream</i>	13,50 €
<b>Warmes Beerenragout</b> A, C, G, H, L Nussbuttercrumble   Haselnuss   Schokoladeneis <i>warm berry ragout</i> <i>nut butter crumble / hazelnut / chocolate ice cream</i>	12,50 €
<b>Kuchenauswahl</b> Fragen Sie gerne unser Servicepersonal <i>Cake selection</i> <i>Please ask our service staff</i>	4,50 €



Abendkarte  
von  
17:30 Uhr bis 20:00 Uhr  
(Reservierungszeiten)



**KÜPPERSMÜHLE**  
RESTAURANT

## KÜ-Menü

### **Gebeizter Zander**

Apfel | Sellerie | Joghurt

(C), (D), (G), (I), (J), (L)

\*\*\*

### **Kürbisravioli**

Tallegio-Espuma | Trüffel

(A), (C), (G), (H), (I), (J), (L)

\*\*\*

### **Rehrücken mit Haselnuss-Mohn-Kruste**

Pommes Dauphine | Pflaume | Wirsing

(A), (C), (E), (G), (H), (I), (J), (K), (L)

\*\*\*

### **Kaffee Panna Cotta**

Mandel | Blutorange | Grapefruit

11, (A), (C), (G), (H), (I), (J), (L)

**4-Gang Menü**

**EUR 95,00**

Inklusive begleitender Weine

# Ofenfrischer Gänsebraten

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans  
Rotkraut | Maronen | Kartoffelklöße | Bratapfel

1, (A), (G), (H), (I), (J), (L)

€ 46,50

*Liebe Gäste,*

*nach längeren Überlegungen und Abwägungen sind wir zu dem Entschluss gekommen, dieses Jahr nicht auf das traditionelle Gänseessen zu verzichten. Wie schon durch die Presse erklärt, müssen wir den diesjährigen Gänsepreis erhöhen.*

*Die fehlenden Futtermittel durch den Ukrainekrieg, sowie die erhöhten Energiepreise und zuletzt die Vogelgrippe haben die Preise um 50 % steigen lassen.*

*Trotzdem ist die Nachfrage weiterhin hoch, so dass wir unseren Gästen gerne Ihren Wunsch erfüllen möchten und unseren Gänsebraten auch dieses Jahr, in gewohnter Qualität, anbieten.*

## Speisekarte

### Vorspeisen

<b>Winterlicher Ackersalat</b> <small>1, (A), (G), (H), (I), (J), (L)</small> Cerealien   Cranberries   Dressing zur Wahl: „Pink Lady“-Rote Beete-Himbeere   „Juicy“-Maracuja   „Violette Traube“-Balsamico	€ 16,50
<b>Antipasti Variation</b> <small>1, 2, 3 (B), (F), (G), (I), (J)</small> Gebratene Garnele   Büffelmozzarella   Ochsenherztomate Rindertatar   Serrano Schinken   Geschmortes Gemüse	€ 22,50 € 30,00 <small>(für 2 Personen)</small>
<b>Gebeizter Zander</b> <small>(C), (D), (G), (I), (J), (L)</small> Apfelsud   Sellerie   Joghurt	€ 23,50
<b>Mousse &amp; Crème vom Ziegenkäse</b> <small>(C), (G), (H), (I), (L)</small> Kürbis   Karotte   Quitte   Honig	€ 21,50
<b>Rinderfilet Tatar</b> <small>11, (A), (C), (G), (H), (J)</small> Dinkelbrotchip   Gepickelte Shiitake Pilze   Schnittlauchcrème	€ 25,50
<b>Gebratene Jakobsmuschel</b> <small>2, 3, (G), (I), (J), (L), (N)</small> Schnittlauch Beurre blanc   Birne   Bohne   Speck	€ 25,50
<b>Geflämmte Forelle</b> <small>(C), (D), (F), (I), (J), (K), (L)</small> Miso   Schalotten   Kalamansi-Mayonnaise   Gurken-Kimchi	€ 23,50
<b>Suppen</b>	
<b>Petersilienwurzel-Birnen-Suppe</b> <small>2, 3, (G), (I), (J), (L)</small> Birnenchutney   Rehschinken	€ 15,50
<b>Bouillabaisse–Unsere Fischsuppe</b> <small>(A), (B), (C), (D), (G), (I), (L), (N)</small> <i>Die kürzeste Verbindung von Duisburg nach Marseille, dem Ursprungsort der Bouillabaisse.</i>	Klein € 23,00 Groß € 31,50



## Hauptgänge

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> <small>1, 7, (A), (C), (G), (H), (I), (J), (L)</small> Pommes   Trüffelcrème   Kleiner bunter Salat Preiselbeeren   Zitrone	€ 33,50
<b>Duett von Rinderfilet &amp; geschmorter Ochsenbacke</b> <small>(G), (I), (J), (L)</small> Trüffeljus   Kartoffel-Karotten-Stampf   Selleriecrème Wilder Rosenkohl	€ 47,50
<b>Gebratener Seeteufel mit Blutwurstkruste</b> <small>2, 3, (A), (C), (D), (G), (I), (J), (L)</small> Schnittlauch Beurre blanc   Berglinsen   Porree   Gelbe Beete	€ 42,50
<b>Gebratene Kalbsleber</b> <small>(A), (G), (I), (J), (L)</small> Zwiebel-Senf-Jus   Kartoffelpüree   Schmorzwiebeln   Safran-Äpfel	€ 29,50
<b>Kürbisrisotto</b> <small>(A), (C), (G), (I), (J), (L)</small> Gebackener Ziegenkäse   Feldsalat   Walnüsse	€ 25,50
<b>Rehrücken mit Haselnuss-Mohn-Kruste</b> <small>(A), (C), (E), (G), (H), (I), (J), (K), (L)</small> Pommes Dauphine   Pflaume   Wirsing	€ 42,50

## Dessert

<b>Kaffee Panna Cotta</b> <small>11, (A), (C), (G), (H), (I), (J), (L)</small> Mandel   Blutorange   Grapefruit	€ 14,50
<b>Nougat Crème Brûlée</b> <small>11, (A), (C), (G), (H), (L)</small> Olivenkrokant   Heidelbeerragout   Kaffeeeis	€ 13,50
<b>Warmes Beerenragout</b> <small>(A), (C), (G), (H), (L)</small> Nussbuttercrumble   Haselnüsse   Schokoladeneis	€ 12,50
<b>Große Kugel Vanilleeis</b> <small>(A), (C), (G), (H), (L)</small> Eierlikör   warme Callebaut Schokolade	€ 11,00
<b>Sorbetvariation</b>	€ 10,00