



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

Speisekarte

Vorspeisen

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

Cerealien | Cranberries | Dressing zur Wahl:

„Pink Lady“-Rote Beete-Himbeere | „Juicy“-Maracuja | „Violette Traube“-Balsamico

Antipasti Variation 1, 2, 3 (B), (F), (G), (I), (J) € 22,50

Gebratene Garnele | Büffelmozzarella | Ochsenherztomate € 30,00

Rindertatar | Serrano Schinken | Geschmortes Gemüse (für 2 Personen)

Gebeizter Zander (C), (D), (G), (I), (J), (L) € 23,50

Apfelsud | Sellerie | Joghurt

Mousse & Crème vom Ziegenkäse (C), (G), (H), (I), (L) € 21,50

Kürbis | Karotte | Quitte | Honig

Rinderfilet Tatar 11, (A), (C), (G), (H), (J) € 25,50

Dinkelbrotchip | Gepickelte Shiitake Pilze | Schnittlauchcrème

Gebratene Jakobsmuschel 2, 3, (G), (I), (J), (L), (N) € 25,50

Schnittlauch Beurre blanc | Birne | Bohne | Speck

Geflämmte Forelle (C), (D), (F), (I), (J), (K), (L) € 23,50

Miso | Schalotten | Kalamansi-Mayonnaise | Gurken-Kimchi

Suppen

Petersilienwurzel–Birnen-Suppe 2, 3, (G), (I), (J), (L) € 15,50
Birnenchutney | Rehschinken

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

Dessert

Kaffee Panna Cotta 11, (A), (C), (G), (H), (I), (J), (L) € 14,50
Mandel | Blutorange | Grapefruit

Nougat Crème Brûlée 11, (A), (C), (G), (H), (L) € 13,50
Olivenkrokant | Heidelbeerragout | Kaffeeeis

Warmes Beerenragout (A), (C), (G), (H), (L) € 12,50
Nussbuttercrumble | Haselnüsse | Schokoladeneis

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

Sorbetvariation € 10,00

Aperitifs

Moët & Chandon Brut Impérial L	0,1 l	€ 12,00
Moët & Chandon Rosé Impérial L	0,1 l	€ 14,00
Crémant de Loire I Bouvet-Ladubay L	0,1 l	€ 9,00
Chandon Garden Spritz L	0,15 l	€ 14,00
Prosecco extra Dry Spumante L	0,1 l	€ 8,00
Hibiskus Tonic <i>alkoholfrei</i> (1), (2), (3), (12)	0,2 l	€ 12,50
La vie en rose (1), (2), (3) <i>auch alkoholfrei bestellbar</i> Gin, Lavendel, St Germain liqueur, Fentimans Rose Lemonade	0,2 l	€ 13,50
Molinella (1), (3), L Maracuja, Lillet, Prosecco	0,2 l	€ 11,50
Blackberry Fizz (1), L Brombeere, Minze, Gin, Gurke	0,2 l	€ 11,50
Gin F(all)over (1), (3) <i>auch alkoholfrei bestellbar</i> Gin, Apfel, Ginger Beer	0,2 l	€ 12,50
Raspberry Martini (1), (3) <i>auch alkoholfrei bestellbar</i> Gin, Himbeere, Ananas, Zitrone	0,2 l	€ 13,50
Hugo L <i>auch alkoholfrei bestellbar</i> (1), (3) Holunder, Minze, Prosecco	0,2 l	€ 11,50
Aperol Spritz (1), L Aperol, Prosecco	0,2 l	€ 11,50

Cocktails

Caipirinha Sagatiba, Limetten, weißer Rohrzucker	€ 11,00
Apple Crumble ^{(1), (3)} Vodka, Karamelsirup, Zitronensaft, Apfelsaft	€ 9,00
Aperolino ^{(1), (3), G} Aperol, Gin, Limettensaft, Kokossirup, Prosecco	€ 9,00

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{(1), (3)} Limette, Maracujasaft, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	€ 9,50
Wake Up ^{(1), (2), (3) L} Maracujasaft, Orangensaft, Lime juice, Zitronensaft, Mandelsirup	€ 8,50

Sherry

Sandemann dry ^{(1), L}	5 cl	€ 6,00
Sandemann medium ^{(1), L}	5 cl	€ 6,00

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	€ 3,50
Orangensaft	0,2 l	€ 3,50
Maracujasaft (3)	0,2 l	€ 3,50
Rhabarbersaft	0,2 l	€ 3,50
Saftschorle	0,2 l	€ 3,00
Apfel, Rhabarber (3), Orange, Maracuja		

Wasser

Original Selters - leicht / naturell	0,25 l Fl.	€ 3,20
Original Selters - leicht / naturell	0,75 l Fl.	€ 8,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola (1), (10), (11)	0,2 l Fl.	€ 3,80
Cola light (1), (3), (8), (10), (11)	0,2 l Fl.	€ 3,80
Cola Zero (1), (8), (10), (11)	0,2 l Fl.	€ 3,80
Fanta (1), (3), (10)	0,2 l Fl.	€ 3,80
Sprite (3)	0,2 l Fl.	€ 3,80
Paulaner Spezi (1), (3), (10), (11)	0,33 l Fl.	€ 4,50
Schweppes Tonic Extra Dry (3), (12)	0,2 l	€ 3,90
Fever Tree Tonic Water (3), (12)	0,2 l Fl.	€ 4,50
Thomas Henry Tonic Water (3), (12)	0,2 l Fl.	€ 3,50

Biere vom Fass

König Pilsener ^A	0,3 l	€ 3,90
König Pilsener ^A	0,4 l	€ 4,50

Biere aus der Flasche

Erdinger Weissbier ^A	0,5 l	€ 5,80
Frankenheimer Altbier ^A	0,33 l	€ 3,90

Alkoholfreie Biere

König Pilsener ^A	0,33 l Fl.	€ 3,50
Vita Malz ^{(1), A}	0,33 l Fl.	€ 3,20
Erdinger Weissbier ^A	0,5 l Fl.	€ 5,80

Warme Getränke

Kaffee Crème Tasse ⁽¹¹⁾		€ 3,50
Kaffee Crème große Tasse ⁽¹¹⁾		€ 5,50
Espresso ⁽¹¹⁾		€ 3,00
Espresso doppelt ⁽¹¹⁾		€ 5,00
Espresso Macchiato ^{(11), G}		€ 3,50
Cappuccino ^{(11), G}		€ 4,50
Milchkaffee ^{(11), G}		€ 4,90
Latte Macchiato ^{(11), G}		€ 4,90
Kakao ^G		€ 4,00
Kakao mit Sahne ^G		€ 4,50
Kaffepezialitäten mit Hafermilch	zuzüglich	€ 0,70

***Just t*-Teesorten**

Just t legt großen Wert auf fairen Handel, natürliche Produkte und einwandfreie Herkunft.

€ 4,50

Dynamic Day

*Organic High Grown Green Tea
Matcha | Acai | Grapefruite*

Captain Earl Grey

*Organic High Grown Black Tea
Bergamotte*

Nordic Blueberry

*Organic Fruit Infusion
Waldbeeren*

Blue Sky Chamomile

*Organic Herbal Infusion
Kamille Verbena*

Unforgettable Moroccan Mint

Organic Herbal Infusion Mint

The Tumeric Ginger Treasure

*Organic Spice Infusion Tumeric
Ingwer*

Ceylon's Secret Garden

*Organic High Grown Uva
Black Tea*

Baby it's cold outside

*Organic High Grown Black Tea
Cloves Orange Cinnamon*

Cheek to Cheek Vanilla

Bourbon Vanille / Rooibos

Digestifs

Korn

Sasse Lagerkorn 32%	2 cl	€ 4,00
---------------------	------	--------

Grappa

Grappa di Chardonnay Marco Bonfante 40%	2 cl	€ 5,50
---	------	--------

Grappa Il Cicchetto Ambra 40%	2 cl	€ 6,50
-------------------------------	------	--------

Obstbrände

Rügener Altkamper Kirsche 42%	2 cl	€ 7,50
-------------------------------	------	--------

Rügener Birne „Alexander Lucas“ 42%	2 cl	€ 7,00
-------------------------------------	------	--------

Liköre

Rügener Renekloden Likör 20%	2 cl	€ 6,00
------------------------------	------	--------

Original Rügener Sanddornlikör 20%	2 cl	€ 5,50
------------------------------------	------	--------

Rügener Kranichbeeren Kräuterlikör 30%	2 cl	€ 5,50
--	------	--------

Frangelico Haselnuss 20% (1), H	2 cl	€ 6,00
---------------------------------	------	--------

Sambuca	2 cl	€ 4,00
---------	------	--------

Kräuter

Ramazotti Amaro 30%	2 cl	€ 5,50
---------------------	------	--------

Averna Amaro 29% 1	2 cl	€ 5,50
--------------------	------	--------

Artischocken-Elixier 35%	2 cl	€ 5,50
--------------------------	------	--------

Vodka

Absolut Vodka

40%, Schweden, neutral & rund, fast süß

4 cl € 6,00

Gin

Hendrick's

44%, Schottland, mild, frisch, mit Auszügen von Rosen & Gurke

4 cl € 8,00

Siegfried Rheinland Dry Gin

41%, Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel, Kubebenpfeffer und wird durch Lindenblüte abgerundet

4 cl € 8,00

Brockman's Gin

40%, England, weich & sanft, auch pur zu genießen

4 cl € 10,50

Monkey 47

47%, Deutschland, feinblumig, Zitrusaromen, Pfeffernoten

4 cl € 9,00

Gin Mare

42%, Spanien, mediterrane Essenzen, Arbequina-Oliven, Rosmarin, fruchtig mild

4 cl € 10,00

Tanqueray Flor de Sevilla

41%, England, frisch und fruchtig süß, Bitterorange, Wacholder

4 cl € 9,00

Whisky

Lagavulin 16 Jahre ⁽¹⁾ Islay, 43% Dunkelbernsteinfarben, geschmeidig, ölig, sehr komplex, dominierende Sherrynote, kraftvoller & lebendiger Gigant	4 cl	€ 9,00
Glenkinchie 12 Jahre ⁽¹⁾ Single Malt, 43% helles Goldbraun, aromatische Noten von Zitrusfrüchten und Vanille. Dahinter Heidekraut und blumige Noten	4 cl	€ 7,50
Oban 14 Jahre ⁽¹⁾ Highlands, 43% Bernstein, Zitrus und Grapefruit-Noten. Leichtes Toffee und Torf	4 cl	€ 8,00
Glenmorangie 10 Jahre ⁽¹⁾ Highlands, 40%, frisch und sehr cremig im Geschmack, deutlich Noten von Fruchtbonbons. Toffee und Karamell - im Hintergrund gerösteter Kaffee und Nüsse	4 cl	€ 5,50
Glenmorangie 18 Jahre ⁽¹⁾ Speyside, 43%, elegant, mit fruchtigen Noten, fast cremig mit Noten von Gerstenmalz und Honig	4 cl	€ 11,00
Ardbeg 10 Jahre ⁽¹⁾ Islay, 46%, Erst süß, dann sehr intensive Rauchnoten, würzig und vollmundig.	4 cl	€ 7,50

Cognac

Hennessy V.S.O.P 4 cl € 7,00
40%, Frankreich, Würzig und fruchtig, Noten von Vanille, Zimt, Nelken und Ananas

Hennessy X.O 4 cl € 27,00
40%, Frankreich, natürliche, kräftige Töne werden durch einen Hauch von Schokolade, getrockneten Früchten und pfeffriger Würze aufgewogen

Rum

Eminente Ambra Claro 3 Jahre 1 4 cl € 7,00
40%, Kuba, Noten von gekochten Birnen & gerösteten Gewürzen

Eminente Reserva 7 Jahre 1 4 cl € 10,00
41%, Kuba, vollmundig, reich und tief, mit Vanille, Tabak, Kaffee und Raspadura

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Das Gesetz verpflichtet uns, in Lebensmitteln und Getränken, enthaltene Zusatzstoffe bereitzustellen.

Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch entsprechende Ziffern gekennzeichnet:

Zusatzstoffe

- 1= mit Farbstoff
- 2= mit Konservierungsstoff
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Geschmacksverstärker
- 5= geschwefelt
- 6= geschwärzt
- 7= gewachst
- 8= mit Süßungsmittel
- 9= Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10= mit Phosphat
- 11= coffeinhaltig
- 12= chininhaltig

Allergene

- A= glutenhaltig (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B= enthält Krebstiere
- C= enthält Eier
- D= enthält Fisch
- E= enthält Erdnüsse
- F= enthält Soja
- G= enthält Milch
- H= enthält Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pekannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss)
- I= enthält Sellerie
- J= enthält Senf
- K= enthält Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l M= Lupinen
- M= enthält Lupinen
- N= enthält Weichtiere