



**SNACKS  
GRÜBE**

Mandel mit Melisse, Jalapeño & Robinie

Karotte mit japanischem Knöterich & Rhabarber

**BROT & FETT**

Alge mit Rose & Tomate

Kölner Spargel mit Magnolien-Kimchi

Mairübe mit schwarzer Johannisbeere

Kaffeebete mit Junglauch, Kartoffel  
& Sanddorn

**ZWISCHENSPIEL**

Süßkartoffel mit Karamell & Topinambur

Fermentierter Reis mit Kirsche & Sauerklee

**SÜßER ABSCHIED**



4 Gänge 140€  
(Mandel, Alge, Bete & Reis)

6 Gänge 175€  
(inkl. Karotte und Spargel)



**SNACKS  
GRÜBE**

Mandel mit Melisse, Jalapeño & Robinie

Eifeler Lachsforelle mit japanischem Knöterich & Rhabarber

**BROT & FETT**

Eifeler Stör mit Rose & Tomate

Kölner Spargel mit Magnolien-Kimchi

Gelbflossenmakrele mit schwarzer Johannisbeere

Eifeler Rind mit Junglauch, Kartoffel  
& Sanddorn

**ZWISCHENSPIEL**

NeoBiota Hauskäse mit Süßkartoffel & Topinambur  
oder  
Süßkartoffel mit Karamell & Topinambur

Fermentierter Reis mit Kirsche & Sauerklee

**SÜßER ABSCHIED**



8 Gänge 195€  
(inkl. Mairübe und Käse/Süßkartoffel)

**Brot & Fett** – wahlweise vegan | 12

Selbstgemachtes Sauerteigbrot aus Mühlenkölsch-Treber mit Markbutter & milchsauerm Kartoffeldip

**Wikinger müsli** – Signature Dish – wahlweise vegan | 10

Meerrettich, Kartoffel, Gurke, Dill, Forellenkaviar & knusprige Fischhaut

**Pâte ohne Tier** vegan | 25

Hanfsaat-Pâte mit Stachelbeeren, Basilikum & Habanero

**Spargel vom Gut Clarenhof (warm)** vegan | 22

Gegrillter Spargel mit Magnolien-Kimchi, Pinienkernjoghurt & Shiso-Schalotten-Vinaigrette



**Eifler Stör mit Holunder & Minze** 30 | 40

Filet vom Ikejime-Stör mit Holunderblütenschaum, Holunderkapern, Minze & Rauchfisch-Jus

*oder als pflanzlicher Zwischengang mit Rosskopf-Zwiebel & Miso-Jus | 25*

**Dry Aged Rind mit Junglauch & Sanddorn** | 50

Entrecote vom deutschen Weiderind mit Kartoffelpüree, Junglauch, Sanddorn & Beeftea

*oder als pflanzlicher Hauptgang mit Kaffeebete & Schmorzwiebel-Sud | 40*

**Süßkartoffel** vegan | 20

Süßkartoffel Tarte Tatin mit geröstetem Topinambur-Eis

*oder herzhafter mit selbstgemachtem Käse | 25*

**Reis & Kirsche** vegan | 25

Fermentierter Reis-Eis mit Amazake-Kirschen & sauren Kräutern

**Kleines zum Kaffee** vegan | 12

Frischgebackene Madeleines mit Zitronencreme und Rose