

CHEFS & BUTCHERS

— food · catering · loft —

„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST“
François VI. Duc de La Rochefoucauld

Die Kunst unseres Küchenteams besteht darin,
Ihnen aus täglich frischen und regionalen Produkten
genussvolle Gerichte zuzubereiten.

Wir laden Sie daher herzlich dazu ein, bei uns zu verweilen und mit uns zu genießen.

À LA CARTE

VORSPEISE

Gebeizte Fjordforelle

gepickeltes Gemüse | Buttermilch | Estragon-Öl
14 €

Geflämmter Cobia

Kumquat | Curry | Ingwer
15 €

Schweinebauch Sous Vide 36/65

„Ruhrtaler Freilandschwein“
Annabelle-Kartoffel | Endivie
14 €

Sellerie - Cremesüppchen

Chorizo | Tortelloni
9 €

VEGETARISCH

Winterlicher Salat

Ziegenkäse | Zitronen
12 €

Gegrillte Aubergine

Falafel | Tandoori | Minze
VORSPEISE - 12 € / HAUPTGANG - 16 €

BUTCHER'S STEAKS

Rumpsteak - 300g „La Morocha“

Omas Kartoffel-Püree | grüner Salat
Café de Paris Butter
30 €

Aus unserem Reifeschrank

Dry Aged - 300g „Irland“

Omas Kartoffel-Püree | grüner Salat
Café de Paris Butter
(Preis und Stück bitte der Tafel entnehmen)

Black Angus Entrecôte - 300g

„Greater Omaha Beef“

aus Nebraska, USA

Omas Kartoffel-Püree | grüner Salat
Café de Paris Butter
49 €

MENÜ

HAUPTGANG

Winterkabeljau

Krustentierschaum | Safran | Tramezzini
28 €

Geschmorte Lammhaxe

Aubergine | Ziegen-Joghurt | Schwarzer Knoblauch
25 €

Kalbskaree

Grünkohl | Bauernbrot | Senf-Jus
32 €

Rinderfilet „La Morocha“

Geschmorter Chicorée | Zwiebel | Jalapeño
32 €

DESSERT

CHEFS & BUTCHERS Magnum Bananensplit

Banane | Schokolade | Mandel
10 €

Ananas Carpaccio

Kokos | Zitronengras | Rum
7 €

VIER - GANG - MENÜ

pro Person 59 €

FÜNF - GANG - MENÜ

pro Person 65 €

Gebeizte Fjordforelle

gepickeltes Gemüse | Buttermilch | Estragon-Öl

Sellerie - Cremesüppchen

Chorizo | Tortelloni

Schweinebauch Sous Vide 36/65

„Ruhrtaler Freilandschwein“
Annabelle-Kartoffel | Endivie

Rinderfilet „La Morocha“

Geschmorter Chicorée | Zwiebel | Jalapeño

Ananas Carpaccio

Kokos | Zitronengras | Rum