



## DAS DA Dinner

Miniburger <sup>a,j</sup> mit Teriyaki-Aubergine <sup>a,f</sup> süß-saurem Rettich,  
Avocado-Belugalinsen-Creme und kandierten  
Süßkartoffeln <sup>j</sup> (vegan)

oder

Orientalischer Radicchio-Kürbis-Salat <sup>a,d,f,j</sup> mit Caipirinha-  
BBQ-Salm und knusprigen Kräutertramezzini <sup>a,g</sup>

\*\*\*\*\*

Parmesan-Broccoli-Suppe mit Rote Beete Bacon <sup>g,h</sup>

oder

Kürbis-Kokos-Suppe mit Granatapfelkernen <sup>h</sup> (vegan)

\*\*\*\*\*

Fruchtiges Sorbet mit Hugo

\*\*\*\*\*

Sesam-Hähnchen <sup>a,b,g</sup> auf Soja-Pflaumensauce mit  
Gemüse-Gojibeeren-Reis <sup>h</sup>

oder

Bourgignon vom Hirsch mit Waldpilzen, Mohn-  
Schupfnudeln <sup>a,b,g</sup> und Birne in Serranoschinken-Mantel

oder

Rote Linsen Couscous-Krapfen <sup>a</sup> am Spieß auf süß-  
scharfem Lauch-Ananas-Kartoffel-Ragout <sup>a,f</sup> (vegan)

\*\*\*\*\*

Zimtschaum mit Kirschragout <sup>g</sup>

oder

Sanddorn-Grieß-Mousse mit Mandarinen (vegan) <sup>a</sup>

oder

Mascarpone-Straciatella-Creme mit Minzsauce <sup>g</sup>



## DAS DA Dinner

Miniburger <sup>a,j</sup> mit Teriyaki-Aubergine <sup>a,f</sup> süß-saurem Rettich,  
Avocado-Belugalinsen-Creme und kandierten Süßkartoffeln  
<sup>j</sup> (vegan)

oder

Orientalischer Radicchio-Kürbis-Salat <sup>a,d,f,j</sup> mit Caipirinha-  
BBQ-Salm und knusprigen Kräutertramezzini <sup>a,g</sup>

\*\*\*\*\*

Parmesan-Broccoli-Suppe mit Rote Beete Bacon <sup>g,h</sup>

oder

Kürbis-Kokos-Suppe mit Granatapfelkernen <sup>h</sup> (vegan)

\*\*\*\*\*

Fruchtiges Sorbet mit Hugo

\*\*\*\*\*

Sesam-Hähnchen <sup>a,b,g</sup> auf Soja-Pflaumensauce mit Gemüse-  
Gojibeeren-Reis <sup>h</sup>

oder

Bourgignon vom Hirsch mit Waldpilzen, Mohn-Schupfnudeln  
<sup>a,b,g</sup> und Birne in Serranoschinken-Mantel

oder

Rote Linsen Couscous-Krapfen <sup>a</sup> am Spieß auf süß-scharfem  
Lauch-Ananas-Kartoffel-Ragout <sup>a,f</sup> (vegan)

\*\*\*\*\*

Zimtschaum mit Kirschragout <sup>g</sup>

oder

Sanddorn-Grieß-Mousse mit Mandarinen (vegan) <sup>a</sup>

oder

Mascarpone-Straciatella-Creme mit Minzsauce <sup>g</sup>



## DAS DA Dinner

Miniburger <sup>a,j</sup> mit Teriyaki-Aubergine <sup>a,f</sup> süß-saurem Rettich,  
Avocado-Belugalinsen-Creme und kandierten Süßkartoffeln <sup>j</sup>  
(vegan)

oder

Orientalischer Radicchio-Kürbis-Salat <sup>a,d,f,j</sup> mit Caipirinha-  
BBQ-Salm und knusprigen Kräutertramezzini <sup>a,g</sup>

\*\*\*\*\*

Parmesan-Broccoli-Suppe mit Rote Beete Bacon <sup>g,h</sup>

oder

Kürbis-Kokos-Suppe mit Granatapfelkernen <sup>h</sup> (vegan)

\*\*\*\*\*

Fruchtiges Sorbet mit Hugo

\*\*\*\*\*

Sesam-Hähnchen <sup>a,b,g</sup> auf Soja-Pflaumensauce mit Gemüse-  
Gojibeeren-Reis <sup>h</sup>

oder

Bourgignon vom Hirsch mit Waldpilzen, Mohn-Schupfnudeln  
<sup>a,b,g</sup> und Birne in Serranoschinken-Mantel

oder

Rote Linsen Couscous-Krapfen <sup>a</sup> am Spieß auf süß-scharfem  
Lauch-Ananas-Kartoffel-Ragout <sup>a,f</sup> (vegan)

\*\*\*\*\*

Zimtschaum mit Kirschragout <sup>g</sup>

oder

Sanddorn-Grieß-Mousse mit Mandarinen (vegan) <sup>a</sup>

oder

Mascarpone-Straciatella-Creme mit Minzsauce <sup>g</sup>



## Getränke

<b>Aperitif</b> 0,2 l	
Quitten Spritz / Black Royal	8,00 €
Apérol / Lillet Wildberry / Campari-Orange	6,50 €
Martini / Sherry	6,00 €
<i>alkoholfrei</i> : Hugo / Hebscheid Spezial	5,00 €
<b>Kaffee</b> crema / Espresso	
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
<b>Wasser</b> 0,2 l / 0,75 l	2,00 € / 7,00 €
<b>Softdrinks</b> 0,2 l	2,00 €
<b>Bier</b>	
Bitburger / Frühkölisch 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Radler (+alkoholfrei) 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Weizen (+alkoholfrei) 0,5 l	4,50 €
<b>Sekt</b>	
Rotkäppchen 0,1 l / 0,75 l	4,00 € / 23,50 €
<b>Weißwein</b>	
Emmicht Grauburgunder Rheinhessen 0,2 l	6,50 €
Geil Weissburgunder 0,2 l	6,50 €
Weißwein 0,75 l	23,50 €
<b>Rotwein</b>	
Le Pas de la Beaume 0,2 l	6,50 €
Emmicht St. Laurent 0,2 l	6,50 €
Rotwein 0,75 l	23,50 €
<b>Roséwein</b>	
Inurrieta Mediodia 0,2 l / 0,75 l	6,50 € / 23,50 €
<b>Spirituose</b> 2 cl	4,00 €



## Getränke

<b>Aperitif</b> 0,2 l	
Quitten Spritz / Black Royal	8,00 €
Apérol / Lillet Wildberry / Campari-Orange	6,50 €
Martini / Sherry	6,00 €
<i>alkoholfrei</i> : Hugo / Hebscheid Spezial	5,00 €
<b>Kaffee</b> crema / Espresso	
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
<b>Wasser</b> 0,2 l / 0,75 l	2,00 € / 7,00 €
<b>Softdrinks</b> 0,2 l	2,00 €
<b>Bier</b>	
Bitburger / Frühkölisch 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Radler (+alkoholfrei) 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Weizen (+alkoholfrei) 0,5 l	4,50 €
<b>Sekt</b>	
Rotkäppchen 0,1 l / 0,75 l	4,00 € / 23,50 €
<b>Weißwein</b>	
Emmicht Grauburgunder Rheinhessen 0,2 l	6,50 €
Geil Weissburgunder 0,2 l	6,50 €
Weißwein 0,75 l	23,50 €
<b>Rotwein</b>	
Le Pas de la Beaume 0,2 l	6,50 €
Emmicht St. Laurent 0,2 l	6,50 €
Rotwein 0,75 l	23,50 €
<b>Roséwein</b>	
Inurrieta Mediodia 0,2 l / 0,75 l	6,50 € / 23,50 €
<b>Spirituose</b> 2 cl	4,00 €



## Getränke

<b>Aperitif</b> 0,2 l	
Quitten Spritz / Black Royal	8,00 €
Apérol / Lillet Wildberry / Campari-Orange	6,50 €
Martini / Sherry	6,00 €
<i>alkoholfrei</i> : Hugo / Hebscheid Spezial	5,00 €
<b>Kaffee</b> crema / Espresso	
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
<b>Wasser</b> 0,2 l / 0,75 l	2,00 € / 7,00 €
<b>Softdrinks</b> 0,2 l	2,00 €
<b>Bier</b>	
Bitburger / Frühkölisch 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Radler (+alkoholfrei) 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Weizen (+alkoholfrei) 0,5 l	4,50 €
<b>Sekt</b>	
Rotkäppchen 0,1 l / 0,75 l	4,00 € / 23,50 €
<b>Weißwein</b>	
Emmicht Grauburgunder Rheinhessen 0,2 l	6,50 €
Geil Weissburgunder 0,2 l	6,50 €
Weißwein 0,75 l	23,50 €
<b>Rotwein</b>	
Le Pas de la Beaume 0,2 l	6,50 €
Emmicht St. Laurent 0,2 l	6,50 €
Rotwein 0,75 l	23,50 €
<b>Roséwein</b>	
Inurrieta Mediodia 0,2 l / 0,75 l	6,50 € / 23,50 €
<b>Spirituose</b> 2 cl	4,00 €