

KÖ 59

masterminded by
björn freitag

Vorspeise

Gebratener Kalbstafelspitz Meerrettich Pflücksalat		€ 14
Brathering vom Loup de mer Risolée Kartoffeln Champagneressig Radieschen	✓	€ 13
Salat vom Kikok Hähnchen Rote und Gelbe Beete Hüttenkäse Gepickelte rote Zwiebel	✓	€ 13
Krustenbrotsalat Tomate Bööscher Ziegenkäse (Ketogene Ernährung)	✓	€ 14
„KÖ-Rolle“ - Hummer eingerollt in Eisbergblatt Mango Cocktailsoße Cashewkerne		€ 35

Suppe

Krustentierbouillabaisse Bayrische Blaugarnele Kaiserschoten		€ 12
Blumenkohlcremesuppe Roggenschmelze Grefrather Parmesan	✓ ✓	€ 10

Hauptgang

Senfbraten von der Weideochsenlende Wurzelgemüse	✓	€ 32
Königsberger Klopse „Björn Freitag Style“ Extra: Imperial Auslese Kaviar Kaviarlöffel (4g) € 15 oder Dose (20g) 60 €	✓	€ 22
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Attendorner Höhlenkäse Honigschinken		€ 27
Rotwein Ragout „Stroganoff Style“ Gewürzgurke Rote Bete Crème fraîche		€ 26
Tranche vom Kikok Hähnchen Essenz Düsseldorfer Allerlei	✓	€ 26
Gebratener Loup de mer Rheinische Muschel auf Beurre Blanc Bohnen-Cassoulet		€ 27
Zander Honigmettendchen Stielmus		€ 27

Sättigungsbeilage (zur Wahl)

Kartoffelstampf, Butter-Selleriepüree, Strohkartoffeln,
Limettenreis, Bratkartoffelsalat, Bunter Pflücksalat





Vegan/Vegetarisch

Tortelloni Ricotta Sauerkraut Düsseldorfer Senf	✓ ✓	€ 17
Krosse Kidneybohnenbulette Röstkohlrabi Gemüsejus	✓	€ 17

KÖ 59

masterminded by
björn freitag

Dessert

- Pillekuchen | Rheinischer Apfel | Schmandeis  € 10
- Düsseldorfer Stadthonig | Küchlein | Birnen-Buttereis  € 10
- Kandierte Feige | Schokolade | Whiskeyeis  € 12
- Auswahl an Deutschen Käsesorten | Traube | Früchtebrot | Chutneys
Produkten von dem Tölzer Kasladen, der Hofkäserei Konnen und von Bauer Funken  € 18

3 Gänge Signature Tasting Menü € 49

Brathering vom Loup de mer | Risolée Kartoffeln
Champagneressig | Radieschen


Senfbraten von der Weideochsenlende | Wurzelgemüse

Pillekuchen | Rheinischer Apfel | Schmandeis

Inklusive Weinbegleitung € 69

Gunderloch Sauvignon Blanc „vom Stein“
Rheinhessen, Deutschland

Metzger Tempranillo
Nordpfalz, Deutschland

 Vegetarische Option

 Lokale Herkunft

 Vegane Option

DE

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie bitte unser Serviceteam. Wir informieren Sie gerne ausführlich und finden falls notwendig, eine schöne Alternative für Sie.